

z o t t e r SCHOKOLADE



FAIR*

BEAN
to BAR

2026/27



FAIR*

**BEAN
to BAR**



100 % BIO + FAIR* + BEAN-TO-BAR

Alle Schokoladenzutaten stammen aus BIO-logischem Anbau. Zur Kennung dient die Nummer der Bio-Kontrollstelle. (**BIO-Kontrollnummer: AT-BIO-402**)

FAIR* = Im Wirtschaftsjahr 2026/27 wurden Kakao, Kakaobutter, Rohrzucker und Kaffee zu 100 % fair gehandelt eingekauft.

Unser gesamtes Unternehmen ist Fair Trade verifiziert. Wir sind Mitglied bei der WFTO, World Fair Trade Organization (die Dachorganisation des fairen Handels), die die Einhaltung der 10 Prinzipien des fairen Handels wie faire Bezahlung, keine Kinderarbeit, Transparenz, Sorge um die Umwelt und vieles mehr kontrolliert.

Mehr auf www.zotter.at/fairehandel und www.wfto.com

Wir produzieren zu 100 % Bean-to-Bar: von der Kakaobohne bis zur fertigen Tafel entsteht jede Zotter Schokolade in unserer Schokoladenfabrik.

WFTO – VORBILDICH IM SIEGELCHECK

Die unabhängige NGO *Südwind* hat alle gängigen Siegel hinsichtlich Ökologie, Transparenz und sozialer Wirksamkeit überprüft und die WFTO als vorbildlich in puncto Soziales und Glaubwürdigkeit eingestuft. Die World Fair Trade Organization (WFTO) ist die internationale Dachorganisation für mehr als 400 Fair-Handels-Organisationen in ca. 70 Ländern. In **Österreich** sind die **ARGE Weltläden**, die **EZA** und **Zotter** Mitglieder der WFTO. Im Gegensatz zum Fairtrade-Label ist das WFTO-Label kein reines Produktsiegel. Es soll stattdessen Organisationen auszeichnen, deren Kerngeschäft der Faire Handel ist. Als Mitglied der WFTO freuen wir uns sehr über die höchste Bewertung des Siegels. Den unabhängigen Siegelcheck finden Sie online: <https://siegelcheck.suedwind.at>

UMWELTSCHUTZ

ist ein ganz wichtiger Teil unserer Unternehmensphilosophie.

Unser Umweltschutz und unsere Umweltmaßnahmen sind ISO 14001 und EMAS zertifiziert. EMAS-zertifizierte Unternehmen werden in einem europaweiten Register erfasst und auf nationaler Ebene durch vom Umweltministerium zugelassene Umweltgutachter geprüft und regelmäßig kontrolliert.

Unsere Umwelterklärung wurde schon als „Beste Umwelterklärung 2017“ ausgezeichnet. Unsere Umwelterklärung finden Sie online auf www.zotter.at

BIOGENE VERPACKUNGEN & BIO-PLASTIK

Rund 90 % unserer Verpackungen sind biogen und bestehen aus nachwachsenden Rohstoffen. Für die Verpackungen verwenden wir zertifiziertes Papier aus nachhaltigen Quellen und umweltfreundliche Farben. Zu einem Großteil nutzen wir Bio-Plastik, das aus nachwachsenden Rohstoffen besteht, biologisch abbaubar und sogar kompostierbar gemäß EN 13432 ist.

DESIGN

Andreas H. Gratze (A-H-G), seit 1994 Artdirector von Zotter, der mit Humor und Stift die schönen Designs entwirft. www.a-h-g.at

BIO-SOJALECITHIN

In weißer Schokolade und in Milkschokolade setzen wir Sojalecithin aus kontrolliert biologischem Anbau ein. Bio-Sojalecithin ist garantiert gentechnikfrei und schon die Umwelt, weil kein Regenwald für den Anbau gerodet wird. In dunkler Schokolade verwenden wir kein Sojalecithin.

LAGERHINWEIS

Wir verwenden keine künstlichen Stabilisatoren und Konservierungsmittel. Daher sind unsere Schokoladen temperaturempfindlicher als andere Schokoladenprodukte. Idealerweise bewahrt man Zotter Schokoladen an einem kühlen, trockenen Ort bei einer Temperatur von 16°C – 18°C auf.

Im Kühlschrank hat Schokolade nichts verloren. Durch die Feuchtigkeit kristallisiert der enthaltene Zucker aus. Wärme wiederum bewirkt das Austreten der Kakaobutter, die sich als weißer Belag auf der Oberfläche ablegt. Durch den Verlust der Kakaobutter trocknet die Schokolade aus und verliert ihr Aroma.

SORTIMENT 2026 / 2027

Zotter Schokolade	S. 2
Neuheiten im Überblick	S. 3
NEU Zotter Aufsteller	S. 4
handgeschöpft	S. 5
handgeschöpfte Schoko-Minis	S. 17
Händler-Porträt	S. 20
Trinkschokoladen	S. 21
Labooko	S. 24
Labooko uno	S. 30
Genüsse	S. 31
drunter & drüber	S. 32
NEU edelhart & zart	S. 34
Mitzi Blue	S. 35
Quadratur des Kreises	S. 36
Classic	S. 38
balleros	S. 39
Süße Früchtchen	S. 41
Glühbirnchen Edel-Kuvertüre	S. 42
Edel-Kuvertüre	S. 45
Choco Drops	S. 45
Choco Nougat	S. 46
Choco Lolly	S. 48
Endorphine	S. 49
Kuchen im Glas	S. 51
Kakaonibs + Kakaobohnen	S. 52
Bio + Fair Kaffee	S. 53
Geschenksets	S. 54
Aufsteller + Werbeartikel	S. 57

ONLINE BESTELLEN

Bestellen Sie schnell und bequem im Händlerportal.

Melden Sie sich gleich fürs Händlerportal an: Einfach per E-Mail, mit Angabe Ihrer Kundennummer, an haendlerportal@zotter.at und wir senden Ihnen Ihre Zugangsdaten zu.

z o t t e r SCHOKOLADE

Das neue Schoko-Kapitel im Familienunternehmen beginnt

Führungswechsel bei Zotter – Julia & Michael Zotter übernehmen das Unternehmen & die Werte



Seit 1. März 2026 ist Julia Zotter die neue Geschäftsführerin, Konditormeisterin und Jahrgangsbeste der renommierten Pariser Pâtisserie-Schule »Le Cordon Bleu«, unterstützt von ihrem Bruder Michael, der das Unternehmen zukunftsfit gemacht und digital auf den neuesten Stand gebracht hat. Und was macht der selbsternannte Schoko-Pensionist Josef Zotter?

Wer Sepp Zotter kennt, der weiß, dass er es auf einer einsamen Insel nicht aushalten würde. Was macht man also als Gründer nach 39 Jahren Firmengeschichte? Man bringt eine neue Meister-Linie heraus, während Julia das gesamte Sortiment verantwortet. Ein nahtloser Wechsel, der sich auch im Sortiment widerspiegelt. Julia Zotter bringt mit Himbeer- und Orangenkaramell sowie dunkler Schokolade, die mit Kakaofrüchten gesüßt wird, Innovationen, mit »Karpfenkaviar & Gummibereen«-Schokolade eine ziemlich verrückte Kreation heraus, und greift mit der Käse-Schokolade nach dem Original-Rezept von Sepp Zotter Tradition und Kindheitserinnerungen auf. Alle sind Teil des Familienunternehmens. Die Jugend bringt das Kreative ins Unternehmen, den Drive und hat den unbändigen Mut, Dinge umzusetzen. Während Sepp und Uli die Erfahrung mitbringen und für Stabilität sorgen. Das Familienunternehmen entwickelt sich weiter und so wird die Übergabe zu einem großen Gewinn.

Julia und Michael sind mit Schokolade aufgewachsen und seit Jahren an allen Entscheidungen beteiligt, die am Familientisch getroffen wurden. Auch die größte Investition der Firmengeschichte, der Ausbau zur Bean-to-Bar-Schokofabrik, war bereits eine Entscheidung von Julia und Michael, die sich schon damals 2007 entschieden haben, das Unternehmen eines Tages zu übernehmen. Durch diese Investition und Entscheidung ist uns ein riesiger Kompetenzvorsprung gelungen.

Tränen, Bruch, Verbannung – nein – es geht einfach nahtlos weiter!

Was hat sich also geändert? Dass Julia Zotter jetzt das letzte Wort hat: »Was ich von meinen Eltern gelernt habe, ist, dass man prinzipiell alles machen kann, aber man braucht dafür eine Basis: feste Werte wie Bio und fairen Handel und eine Vision, an die man glaubt. Deshalb war ich auch bei unseren Kakaolieferant*innen in Kolumbien, während unser Bean-to-Bar-Produktionsleiter durch Peru reiste, denn durch persönlichen Kontakt können wir, die beste Kakao-Qualität bekommen. Ehrlich gesagt, bin ich ein echter Team-Player. Zusammenhalt und Mitarbeiter tragen das Unternehmen. Viele Mitarbeiter kennen mich schon von klein auf. Wir sind nicht nur als Kernfamilie ein Familienbetrieb, sondern als gesamtes, da zählen auch alle Mitarbeiter*innen dazu. Tatsächlich haben wir auch einige Familien, die bei uns arbeiten, die Eltern und die Kinder. Das ist eine tolle Basis und ein riesiger Erfahrungsschatz, den wir nutzen, um handwerklich perfekte und besondere Schokoladen herzustellen. Viel Vergnügen in der neuen Schoko-Saison!

Julia Zotter

Michael Zotter

Sepp Zotter

Ulrike Zotter

Valerie Zotter



Let's make chocolate!
handgeschöpfte Schokolade – Schicht für Schicht

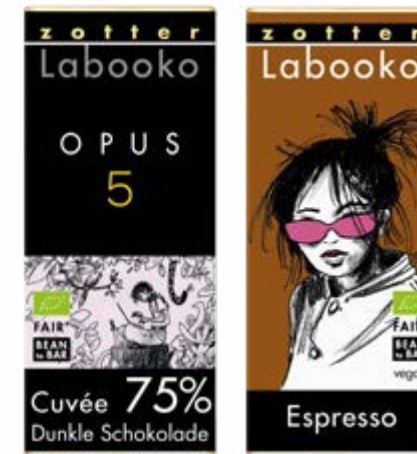


ALLE NEUHEITEN

13 neue handgeschöpfte Schokoladen mit fantastischem Orangen-Karamell und Himbeer-Karamell,
7 Geschenkschokoladen, 3 Bunderländer-Schokos mit neuen Geschmacksrichtungen und 4 Schoko-Minis!



IM ÜBERBLICK



Das neue Opus-Cuvée mit Kakao von indigenen Kakao-bauern und Espresso zum Vernaschen.



Die Innovation: eine fruchtig-süße, dunkle Tafel, die mit Kakaofrucht gesüßt wird. Kakao + Kakaofruchtfleisch = alles Kakao!



Die neue Mitzi Blue »Vielen Dank« mit Milchschoko, Nougat, Trauben und schokolierten Nüssen.



Die neue Meister-Linie von Josef Zotter

Purer Geschmack & reines Naschvergnügen
»edelhart & zart« ist pure Schokolade, die aus verschiedenen Geschmacks-komponenten besteht und einfach Spaß beim Naschen macht.

Zart wie ein Kolibri



Das neue Trendgetränk: Die Trinkschokolade Ube-Kokos – das lila Farbwunder!



Süß & dunkel – die Classic mit 60 % Kakaoanteil



Ganze Haselnüsse in dunkler Schokolade sind ein knackiger Genuss!

Der neue Zotter-Aufsteller

Perfekte Platzierung – flexibel – erweiterbar



1 Perfekte & flexible Platzierung aller Produktgruppen im Hoch- und Querformat.

2 Mehr Platz und Aufmerksamkeit mit Aufsteller-Erweiterungen & Fotos.



Wir beraten Sie gerne persönlich, wenn Sie Interesse an der Erweiterung Ihres Sortiments haben.



DAS AUFSTELLER-SYSTEM-VIDEO
Alle Komponenten & Möglichkeiten in Sekunden erklärt. QR-Code scannen oder hier aufrufen:
www.zotter.at/video-haendler-aufsteller

3 Problemlos erweiterbar mit System & Rahmen, der für Aufmerksamkeit sorgt und ein einheitliches Gesamtbild schafft. Der Aufsteller wächst mit Ihrem Sortiment!

→ Den zotter Bodenaufsteller Standard (Art.Nr. 23745) & alle Komponenten finden Sie auf Seite 114 in der Rubrik Aufsteller + Werbeatikel.

handgeschöpft

70-g-Tafel
Verkaufseinheit: 10 & 5 Stück
In über 100 Sorten erhältlich
MHD: 6 Monate ab Produktion
BIO + FAIR* + BEAN-to-BAR



DAS ORIGINAL

Mit den wunderbaren Geschmackskompositionen und dem einmaligen Art-Design sind die handgeschöpften Schokoladen Kult geworden. Verführerische Füllschichten werden aufgetürmt, mit hausgemachter Schokoladenkuvertüre überzogen und zu einem stets eindrucksvollen Geschmackserlebnis fusioniert.



MAKING OF handgeschöpfte Schokolade

Sehen Sie sich das Video an: www.zotter.at/video-handgeschoept oder scannen Sie den QR-Code.



Amalfizitrone & Salbeimarzipan

ART. NR. 16625

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Salbeimarzipan und Amalfizitronenganache. Erfrischend: Ein selbstgemachtes, herrlich duftendes Zitronenpüree aus aromatischen Amalfizitronen, gemischt mit dunkler Schoko und weißer Reiskuvertüre. Darauf kommt eine weiche Marzipanschicht, die mit Salbei verfeinert wird. Umhüllt von dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Bella Italia & vegan!

● vegan



Amarena-Kirsch

ART. NR. 16510

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Amarenakirschcreme. Amarena-Macarena-Stimmung: Eine fruchtige Amarenakirschfüllung, in der kleine Amarenakirschstückchen herumschwirren, die wir in unserer Schokofabrik selbst angesetzt haben. Verfeinert mit Kirschküvertüre, etwas Marzipan und echter Vanille. Eingehüllt in eine Milkschoko mit 50 % Kakaopower.



Amaretto-Marzipan

ART. NR. 16263

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Marzipan und Amaretto. La Dolce Vita: Marzipan mit Amaretto getränkt, auf einer Schicht selbst gemachtem Mandelnougat. Mandeln versüßen das Leben – im Marzipan, im Nougat und im Mandellikör, dessen Duft die Sinne betört. Umhüllt von dunkler Milkschokolade mit 60 % Kakaoanteil und einer leichten Rohrohrzuckersüße.

● alkoholhaltig



Ananas mit Cashew

ART. NR. 16668

Dunkle Schokolade 70% mit Ahornzucker, gefüllt mit einer Cashewganache, verfeinert mit Ananas, gesüßt mit Datteln. Fruchtig, süß und ohne klassischen Zucker. Eine dunkle Schokolade, die mit Ahornzucker gesüßt wird, gefüllt mit einer fruchtigen, weichen Ananasfruchtschicht mit beschwingter Fruchtsäure und kleinen Ananasstückchen. Dazu eine Cashewnougatschicht, gesüßt mit Datteln, sprich gemahlene Datteln, die anstelle von Zucker im Spiel sind. Völlig vegan.

NEU

● vegan ● alternative Zuckervariante



Blauer Krachmohn

ART. NR. 16374

Milkschokolade 40% gefüllt mit weißer Pralinenganache und Mandelnougat mit karamellisiertem Blaumohn. Die Mohnpraline: eine süße Pralinenganache aus weißer Schokolade mit feiner Vanillernote kombiniert mit einer Mandelnougatschicht, in der karamellisierte und aufgepoppter Blaumohn aufregend perlig poppt. Überzogen mit einer Milkschokolade mit 40 % Kakaoanteil.



Brombeer-Haselnuss

ART. NR. 16664

Maroni-Milkschokolade gefüllt mit einer Brombeerganache und Haselnussnougat. Haselnüsse mit Beeren-Twist: ein zart schmelzender Haselnussnougat und eine dunkelrote, fruchtige Brombeerschicht, abgerundet mit einem Spritzer Zitrone. Oben eine hauchdünne Preiselbeerküvertüre und unten eine dünne Milkschokoladenschicht. Eingehüllt in eine selbst gemachte Maronikuvertüre, die mit Milkschokolade gemixt wird.

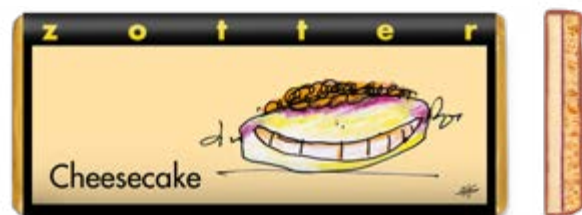
NEU



ButterKaramell ART. NR. 16056

Dunkle Milchsokolade 50% gefüllt mit Butterkaramell und Mandelnougat mit Karamell-Crisps. Eine süße Versuchung mit natürlichem Karamell, der mit Butter gerührt, fabelhaft gut schmeckt. Kombiniert mit einer Schicht Mandelnougat. Dazwischen tummeln sich knackige Karamell-Crispies. Umhüllt von Milchsokolade mit 50 % Kakaoanteil.

● neues Design



Cheesecake ART. NR. 16968

Dunkle Milchsokolade 50% gefüllt mit Topfencreme und Mandelnougat mit Keksstückchen. Yummy: Eine Milchsokolade mit 50 % Kakaoanteil, gefüllt mit einer crunchigen Keks-Mandelnougatschicht und einer weichen Cheesecake-Ganache aus Topfen alias Quark, weißer Schoko, Mandelnougat, Joghurtkuvertüre, einem Spritzer Zitrone und einem Hauch Vanille. Zwischen die zwei Schichten wird noch eine hauchdünne Heidelbeerkuvertüre gestrichen.

● neues Design



Coffee Toffee ART. NR. 16370

Dunkle Kaffeekuvertüre gefüllt mit Karamellcreme und Mandel-Kaffeenougat. Ein First-Class-Bonbon mit aufregendem Aromenspiel zwischen Karamell und Kaffee: eine feine Karamellschicht auf einem Kaffee-Mandelnougat, eingehüllt in Kaffeekuvertüre, die diesen genialen Kaffee-Drive entwickelt, weil die fair gehandelten Arabica-Kaffeebohnen direkt Bean-to-Bar in Kaffeekuvertüre verwandelt werden.



Cognac + Kaffee ART. NR. 16268

Kaffeekuvertüre gefüllt mit Cognaccrème. Der Cognac füllt die dunkle Schokoganache mit rundem und intensivem Geschmack. Und weil der Cognac sich im Abgang mit Noten von Röstkaffee verabschiedet, besteht der Überzug dieser Kreation passenderweise aus Kaffeekuvertüre. Natürlich, denn schließlich wird bei Zotter im Haus auch Kaffee in der eigenen Rösterei geröstet.

● alkoholhaltig



Dattel & Cashew ART. NR. 16602

Dunkle Kuvertüre mit 100 % Kakaoanteil gefüllt mit Datteln und Cashewnougat. Die reine Frucht-Nuss-Kakao-Energie, gesüßt mit Datteln und Dattelsirup, komplett vegan. Der Überzug besteht zu 100 % aus Kakao, ohne Zuckerzugabe, trotzdem ist die Kreation insgesamt süß, weil im Innern eine Füllung aus süßen Dattelfrüchten und Cashewnougat wartet.

● vegan ● alternative Zuckervariante



Dunkles Schokomousse ART. NR. 16545

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Schokoladenmousse und dunkler Schokoganache. Unten eine weiche, schokoladig-schmelzende Moussefüllung aus hochprozentiger dunkler Schokolade mit 80 % Kakaoanteil, die in Butter schaumig gerührt wird und vor Schokoaromen sprüht. Oben eine dünnere dunkle Schokoganache aus Schokolade und Milch, mit einer Prise Salz. Umhüllt von klassischer dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil.



Edelnougat in Zitrone ART. NR. 16997

Zitronen-Kuvertüre gefüllt mit Cashew-Macadamianougat. Nussig & erfrischend: Selbst gemachter Cashewnougat und Macadamianougat, die wir direkt im Haus herstellen, verfeinert mit etwas Milchsokolade. Hauchdünn mit weißer Schokolade eingerahmt und mit einer weißen Zitronenkuvertüre überzogen. Zu Beginn erfrischend zitronig und dann himmlisch schmelzend!



Eierlikör ART. NR. 16331

Dunkle Milchsokolade 50% gefüllt mit Eierlikörcreme. Eine Füllung aus dezent süßer, edelweißer Schokolade, die mit Mandeln gesüßt wird, dazu Mandelnougat und selbst gemachter Eierlikör. Nobel veredelt mit echter Vanille, die nach Safran das teuerste Gewürz der Welt ist, weil man die Orchideenblüten per Hand bestäubt. Eingehüllt in eine dunkle Milchsokolade mit 50 % Kakaoanteil.

● alkoholhaltig



Erdbeeren ART. NR. 16062

Weißer Schokolade gefüllt mit Erdbeercreme. Für große und kleine Beerenfans: Eine süße weiße Schokolade, gefüllt mit fein duftender Erdbeercreme, die aus Erdbeeren, Erdbeerkuvertüre, Heidelbeerkuvertüre, reiner Kakaobutter und einem fröhlich sauren Spritzer Zitrone gemixt wird. Strawberry Fields Forever ...



Erdnuss Salzkaramell ART. NR. 16974

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Karamellganache und Erdnussnougat mit karamellisierten Erdnüssen. Ganze karamellierte Erdnüsse in einem selbst gemachten Erdnussnougat, das mit etwas weißer Schokolade verfeinert wird, auf einer Karamellganache, gezaubert aus Karamellkuvertüre und karamellisierten Mandeln, die wir in ein Nougat verwandeln. Überzogen mit dunkler Schokolade mit klassischen 70 % Kakaoanteil.

● neuer Titel



Espresso „Macchiato“ ART. NR. 16544

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Kaffeeccrème. Trifft geschmacklich voll ins Schwarze! Eine cremige leicht süße Kaffeeccrème mit prägnantem Kaffeegegeschmack, gemixt mit dunkler Schokolade und einem kleinen Schuss Milch. Ganz dünn mit weißer Schokolade überzogen und eingehüllt in klassische dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil.



Felsenbirne auf Butterbrot ART. NR. 16993

Dunkle Milchsokolade 50% gefüllt mit Felsenbirnenganache und Haselnussnougat, verfeinert mit Schwarzbrotbrösel. Felsenbirnen sind keine klassischen Birnen, sondern ähneln im Geschmack und Aussehen Heidelbeeren. Perfekt für eine intensiv fruchtige Felsenbirnenschicht. Dazu ein zart schmelzender Haselnussnougat, knusprig aufgepeppt mit getoasteten, in Butter geschwenkten Schwarzbrot-Brösel. Umhüllt von Milchsokolade mit 50 % Kakaoanteil.



Gebrannte Mandeln

ART. NR. 16619

Dunkle Milchsokolade 50% gefüllt mit Mandelnougat und Mandelkrokant. Selbst gemachter Mandelnougat, verfeinert mit weißer Schokolade, als Füllung. Knackige Nussmomente zaubert der Mandelkrokant aus frisch karamellisierten, gebrannten Mandeln hinein. Final taucht die Kreation in eine Milchschochöhülle mit 50 % Kakaoanteil.



Ge Nüsse

ART. NR. 16072

Extradunkle Milchsokolade 60% gefüllt mit Haselnussnougat und Nussstücken. Das Crescendo der Nussaromen. Ein zartschmelzendes Haselnussnougat aus vielen dunkel gerösteten Haselnüssen und reiner Kakaobutter, verfeinert mit gerösteten Cashew-, Mandel- und Haselnussstückchen. Dazu eine Spur Zimt und Bourbonvanille. Eingehüllt in Milchsokolade mit satten 60 % Kakaoanteil.



Gin Zitronic

ART. NR. 16448

Extradunkle Milchsokolade 60% gefüllt mit Ginganache und Zitronencreme. Die Trendige: Der Hands On Gin von David Gölles fließt in eine dunkle Schokoganache. Kombiniert mit einer erfrischend-säuerlichen Zitronenganache, die aus weißer Schokolade, Zitronen und hausgemachter Edelbitter-Limo mit Wermut kreiert wird. Eingehüllt in eine Milchsokolade mit 60 % Kakaoanteil.

● alkoholhaltig



GrammelNussn

ART. NR. 16076

Extradunkle Milchsokolade 60% gefüllt mit Haselnussnougat und Grammeln. Diese Kreation ist ein Wahnsinn und garantiert eine Gaumenerleuchtung. Geriebene Schweinsgrammeln, alias Grieben, knusprig geröstet und karamellisiert, konkurrieren mit Haselnussnougat um die nussigsten Noten. Mit Zimt und Kardamom verfeinert und in hochprozentiger Milchkuvertüre getunkt.



Hanfpraline & Beeren

ART. NR. 16663

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Hanfcreme, verfeinert mit karamellisierten Hanfsamen und Preiselbeerganache. Vegan. Beeren-Nougat-Team: Ein zart schmelzender Hanfnougat mit karamellisierten Hanfsamen, die voller Energie stecken. Dazu eine leuchtend rote Preiselbeer-Fruchtfüllung mit zarter Moussetextur und erfrischend beerigem Geschmack. Hauchdünn eingerahmt mit weißer Reiskuvertüre und umhüllt mit dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Vegan!

NEU

● vegan



Haselnuss und Honigmarzipan

ART. NR. 16083

Dunkle Milchsokolade 50% gefüllt mit Haselnusscreme und Honig-Nuss-Marzipan. Klassiker mit Charakter. Eine Marzipanschicht verfeinert mit Honig, Haselnüssen, Zimt, Nelken und einem Schuss Muskat Ottonel, mit feinem Muskattraubenbukett. Kombiniert mit einem zart schmelzenden Haselnussnougat mit knisterndem Haselnusskrokant und einem Hauch Sternanis. Hauchdünn mit weißer Schoko akzentuiert und mit Milchsokolade mit 50 % Kakaoanteil umhüllt.

● alkoholhaltig

● neues Design



Haselnussnougat Krokant

ART. NR. 16476

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Haselnussnougat und Haselnusskrokant. Ein zart schmelzender Haselnussnougat aus vielen dunkel gerösteten Haselnüssen und reiner Kakaobutter, verfeinert mit knackigem Haselnusskrokant, Bourbonvanille und Zimt. Eingehüllt in dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil und Charakter. Komplett vegan!

● vegan



Hauszwetschke

ART. NR. 16084

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Zwetschkenganache. Ein fast außerirdischer Genuss. Ein lang im Eichenfass gelagerter Zwetschkenbrand von Gölles in einer Schokoganache aus Milchsokolade und dunkler Schokolade, fruchtig verfeinert mit selbst gemachtem Zwetschkenpüree. Umhüllt von dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil.

● alkoholhaltig



Heidelbeeren auf Zitronencreme

ART. NR. 16446

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Heidelbeer- und Zitronenganache. Fresh + Fruity: eine blaue Heidelbeerganache, kombiniert mit einer erfrischenden Zitronencreme aus Zitronen und weißer Schokolade. Rundum mit einer dünnen weißen Schokoschicht umhüllt und anschließend mit hochprozentiger dunkler Schokolade überzogen.

»eve Leserliebling 2026« Auszeichnung



Hibiskus + Minze

ART. NR. 16994

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit weißer Pfefferminzcreme und Hibiskus-Ganache. Einfach erfrischend & zart schmelzend: Eine erfrischende Minzschicht mit weißer Schokolade. Kombiniert mit einer roten Hibiskusschicht, für die wir Hibiskuspulver in Milch aufkochen und mit Mandelnougat und weißer Schokolade verschmelzen. Eingehüllt in dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil.



Himbeeren

ART. NR. 16445

Dunkle Schokolade 70% mit Himbeerfüllung. Toller Look und beeriger Geschmack: eine fruchtig pinke Himbeerganache, deren beeriger Geschmack und tolle Farbe ganz natürlich durch Himbeeren entstehen. Sehr fruchtig, erfrischend säuerlich, mit faszinierend authentischem Beerengeschmack. Eine hauchdünne weiße Schokoschicht und ein Überzug aus dunkler Edelschokolade.



Himbeer-Karamell mit Fruchtnougat

ART. NR. 16655

Dunkle Milchsokolade 50% gefüllt mit Himbeer-Karamell und Fruchtnougat. WOW – ein rosaroter Himbeertraum: Mit innovativem, fruchtig-rottem Himbeer-Karamell, das ganz weich ist. Dazu eine rosarote Fruchtnougatschicht, gemixt aus Mandelnougat, Mango-, Maracuja- und Himbeerfrüchten, aufgepeppt mit lauter knusprigen Himbeer-Crispies. Die rosa Farbe entsteht natürlich aus echten Himbeeren. Überzogen mit Milchsokolade mit 50 % Kakaoanteil.

NEU



Himbeer Kirsch mit Kürbis-Crunch **ART. NR. 16991**
 Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Himbeer-Kirsch-Marzipan und Kürbiskernnougat, verfeinert mit Waffelkrokant. Traditionell & innovativ: Eine dunkelrote Fruchtschicht aus Himbeeren, Kirschen und Marzipan – klassisch gut wie ein Dessert von der Oma. Als Zotter-Komponente kommt noch eine grüne Kürbiskernnougatschicht mit knusprigem Waffel-Crunch dazu. Umhüllt von dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil.



Himbeer und Kokos **ART. NR. 16087**
 Dunkle Kokoskuvertüre mit Himbeer-Kokosfüllung. Eine beerenrote Schicht komponiert aus Himbeerkuvertüre und Himbeerfrüchten trifft auf eine weiße Kokosfüllung mit Kokosflocken, abgerundet mit einem Spritzer Ananassaft und Zitrone. Umhüllt von elegant-exotischer Kokoskuvertüre, gemixt aus weißer Kokos-Reisküvertüre und dunkler Schokolade. Mega Himbeergeschmack, erfrischend, mit knisternden Kokosflocken und dabei komplett vegan!

● vegan

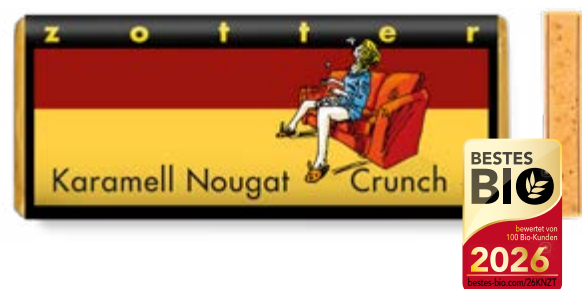


Holunderblüten / Marzipan / Minze **ART. NR. 16088**
 Dunkle Milchsokolade 50% gefüllt mit Wein-Marzipan und Holunderblüten-Minz-Schicht. Frühlingsfeeling: Eine Holunderblütenschicht mit blumigem, selbst gemachtem Holunderblütensirup, dazu etwas weiße Schokolade, Zitronenkuvertüre, etwas Zitronensaft und frische Minze. Kombiniert mit einer weichen Marzipanschicht, leicht angeschwipst mit Zotter Weißwein und etwas Zotter Tresterbrand. Überzogen mit Milchsokolade mit 50 % Kakaoanteil.

● alkoholhaltig



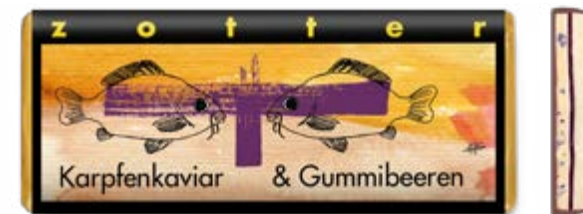
Johannisbeeren **ART. NR. 16356**
 Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Johannisbeercreme und Chili. Die Rocknummer für Naschkatzen mit Satisfaction-Effekt: eine säuerlich-fruchtige Beerenganache mit Johannisbeersaft, Ribiselkuvertüre und etwas weißer Schokolade. Für ein dezentes Prickeln sorgt die dünne dunkle Schokoschicht, in der der Chili vibriert. Rundum in eine edle dunkle Schokolade getaucht.



Karamell Nougat Crunch **ART. NR. 16978**
 Karamellkuvertüre gefüllt mit Karamell-Mandelnougat und Waffelkrokant. Knusprig knisternder Schokotraum, gefüllt mit Karamell-Mandelnougat, der ganz frisch aus karamellisierten Mandeln gefertigt wurde. Dazu etwas weiße Schoko und ganz viele Knusperwaffeln. Hauchdünn mit Milchsokolade überzogen und umhüllt von Karamellkuvertüre. Knusprig, karamellig und trotzdem nicht zu süß.
»Bestes Bio Produkt 2026« Auszeichnung



Karamell + Zitrone **ART. NR. 16937**
 Karamellkuvertüre gefüllt mit Karamellganache und Mandelnougat mit Zitrone und Karamellcrisps. Softer Karamell mit Zitronen-Touch: Eine weiche Karamellschicht, kombiniert mit einer Mandelnougatschicht und als Clou kommen viele knusprige Zitronenfruchstücke und süße Karamell-Crispies dazu. Fantastischer Spannungsbogen zwischen fruchtig-sauren, knusprigen Zitronen und weichem, süßen Karamell. Überzogen mit selbst gemachter, bonbonsüßer Karamellkuvertüre.



Karpfenkaviar & Gummibereen **ART. NR. 16678**
 Dunkle Milchsokolade 50% gefüllt mit einer Karpfenkaviarganache, verfeinert mit Beerengelee und Mandelnougat mit karamellisiertem Mohn. Geräucherter Karpfenkaviar von Hofbauer poppt nicht wie der klassische Kaviar, ist aber reich an Umami und salzigen Noten, kombiniert mit weißer Schoko. Dazu fruchtiges rotes Gummibereen-Gelee aus Erdbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren und Himbeeren und eine Mandelnougatschicht mit karamellisiertem Waldviertler Blaumohn.

NEU



Käse-Schokolade **ART. NR. 16665**
 Extradunkle Milchsokolade 60% gefüllt mit einer Käseganache. Das Comeback der reinen Käse-Schoki: eine süße Käseganache mit Schmelzkäse von der Bio-Hofkäserei Deutschmann, abgerundet mit etwas Apfelbalsamessig, Mandelnougat und weißer Schokolade. Umhüllt von Milchsokolade mit knackigen 60 % Kakaoanteil. Das war in der Kindheit Julia Zotters Lieblingsschokolade.

NEU



Kirsch auf Nusswaffel **ART. NR. 16982**
 Dunkle Milchsokolade 50% gefüllt mit Kirschganache und Haselnussnougat mit Waffelkrokant. Schoko Poetry: Eine verlockend rote Kirschganache aus Sauerkirschen. Darauf eine hauchdünne weiße Schokoschicht und final eine zart schmelzende Haselnussnougatschicht mit knusprigem Waffel-Crunch. Ganz fein mit dunkler Schoko überzogen und umhüllt von Milchsokolade mit knackigen 50 % Kakaoanteil.



Kirschschnaps mit Marzipan **ART. NR. 16097**
 Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Marzipan und Kirschschnaps. Eine dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, gefüllt mit Kirschschnaps, der mit einer Marzipanschicht und einer zweiten leichten Butterganacheschicht verschmilzt.

● alkoholhaltig



Kürbiskern mit Marzipan **ART. NR. 16100**
 Extradunkle Milchsokolade 60% gefüllt mit Kürbiskern-Marzipan und Kürbiskernnougat. Steirischer Klassiker: Eine sattgrüne, weiche Marzipanschicht veredelt mit flüssigem Kürbiskernmark, gerösteten Kürbiskernstücken und einem Schwung selbst gemachtem Eierlikör, auf einer Schicht zart schmelzendem Kürbiskernnougat. Eingehüllt in hochprozentige Milchsokolade mit 60 % Kakaoanteil.

● alkoholhaltig



Limette Maracuja **ART. NR. 16520**
 Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Maracujaganache und Limettenganache. Eine fruchtige Maracujaganache, die mit erfrischend-säuerlichem Limettensaft abgerundet wird. Dazu eine weiße Schokoganache, die mit etwas Polenta, Zitronenconfit, Süßkartoffeln und mit einem kräftigen Schuss Zuckerrohrbrand beschwingt. Überzug aus dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil.

● alkoholhaltig



Macadamia + Orange Leck Fett'n

ART. NR. 16975

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Macadamianougat und Orangen-Maracuja-Ganache. Super schmelzend & fruchtig! Steirische Mundart im doppelten Sinne: Leck Fett'n [= Das schmeckt geil!] Ein fabelhaft schmelzender Macadamianougat und als Kontrapunkt eine sonnig-fruchtige Orangenganache, die mit einem Spritzer Zitrone verfeinert wird. Insgesamt opulent schmelzend und Fruchtfunken sprühend. Umhüllt von Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil.



Mandarine - Matcha - Kokos

ART. NR. 16604

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Mandaringelee, Grüntee-ganache und Kokosnougat. 3 Stages: Ein sehr fruchtiges Mandaringelee auf einem Kokosnougat, der mit karamellisierten Kokosflocken knusprig aufgepeppt wird. On top kommt noch eine grüne Matcha-schicht, die aus weißer Reiskuventüre und Grüntee gemixt wird. Eingehüllt in dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Sehr abwechslungsreich, nicht zu süß, vegan.

● vegan



Mandarine Tonka Karamell

ART. NR. 16963

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Mandarinen-Marzipan und Karamellganache mit Tonkabohnen. Eine weiche, vegane Karamellschicht, hergestellt aus gebackener weißer Reiskuventüre. Dazu kommt Kokos, ein Hauch Mandelnougat, prickelnder Timut-Pfeffer und die fantastisch duftenden Tonkabohnen. Dann eine hauchdünne dunkle Schokoschicht und unterhalb ein fruchtiges Mandarinenmarzipan. Als Überzug eine dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil.

● vegan



Mandelnougat mit roten Nüssen

ART. NR. 16667

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit weißem Nougat und Walnüssen getränkt in Holundersaft. Julia Zotters liebste Nuss-Schokolade: ein heller Mandelnougat, akzentuiert mit etwas weißer Schoko und Orangenöl. Dazu helle, süße Walnüsse, die in Zimt und Holundersaft baden, bevor sie als rote, weiche Nüsse in die Schokolade tauchen. Umhüllt von Milkschokolade mit 60 % Kakaoanteil.

NEU



Mandel Praliné intense

ART. NR. 16992

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit dunklem Schokoladen-Mandelnougat. In Anlehnung an den französischen dunklen Nougat haben wir einen dunkel gerösteten Mandelnougat mit intensivem Mandelaroma kreiert und mit etwas Edelschokolade mit fulminanten 80 % Kakaoanteil gemischt. Abgerundet mit einer Prise Salz. Super schmelzend, intensiv und nicht zu süß. Mit dunkler Schokolade überzogen & vegan.

● vegan



Mango Chili

ART. NR. 16977

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Mangoganache und Chilischicht. Fruchtige Mango mit Chili-Vibes. Eine fruchtige Mangoschicht aus Mangos, Cashewnougat und einem Spritzer Zitrone auf einer Schokoganache, gemixt aus Milkschoko und dunkler Schokolade, verschärft mit Bird's Eye Chili und beflügelt mit einem Schuss Zuckerrohrbrand. Überzogen mit Milkschokolade mit 60 % Kakaopower.

● alkoholhaltig



Mango Tango

ART. NR. 16501

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Mangoganache und Zitronenganache. Eine sehr fruchtige Füllung aus Mangofrüchten, gemischt mit Mangokuvertüre, Cashewnougat und einem Spritzer Zitrone, dazu eine Zitronenschokoschicht, aus selbst gemachtem Zitronenconfit und weißer Schokolade. Umhüllt von dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil.

● neues Design



Marc de Champagne

ART. NR. 16112

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Marc de Champagne-Ganache. Glamour-Schoko: eine klassische Schokoganache aus Milch- und dunkler Schokolade, veredelt mit feinstem Champagnerdestillat von Fleury, dem ersten demeter-zertifizierten Champagnerhersteller der Welt. Überzug aus edler hochprozentiger Schokolade mit 70 % Kakaoanteil und Charakter.

● alkoholhaltig



Marille Vanille

ART. NR. 16672

Milkschokolade 40% gefüllt mit Marillen-Marzipan und Vanille-Mandelnougat, verfeinert mit Waffelkrokant und Marillenstücken. Inspiriert von Marillenknödeln: ein fruchtiger, dezent süßer Marillenmarzipan mit kleinen Marillenfruchtstückchen und betonter Fruchtsäure. Begleitet von einem zart schmelzenden Mandelnougat, der mit Bourbonvanille veredelt und mit Waffelkrokant abgerundet wird. Überzogen mit Milkschokolade mit 40 % Kakaoanteil.

NEU



Marillenwalzer

ART. NR. 16404

Milkschokolade 40% gefüllt mit Marillenganache und Marzipan. Eine Hommage an die Wachauer Marillengärten: Eine fruchtige Marillenschicht, die mit Marillenschnaps veredelt wird, ruht auf einer Marzipanschicht, in der natürlich auch ein guter Schuss Marillenschnaps und Marillenfrüchte Fruchtlust wecken. Eine ziemlich beschwipste Füllung, die absolut verführerisch ist.

● alkoholhaltig



Maroni + Preiselbeer

ART. NR. 16550

Maroni-Milkschokolade gefüllt mit Walnussnougat und Preiselbeerganache. Für Schokojäger: Eine fruchtig-süße Preiselbeerfüllung mit kleinen Preiselbeerfruchtstücken auf einem verführerischen Walnussnougat. Überzogen mit selbst gemachter Maronikuvertüre, die mit Milkschokolade gemixt wird. Delikat & fruchtig!



Maroni + Rum

ART. NR. 16519

Maroni-Milkschokolade gefüllt mit Maronicreme, verfeinert mit Rum. Feines Maronipüree, zart schmelzender Mandelnougat, Honig, Amaretto und ein guter Schuss Rum verschmelzen zu einer verführerischen Füllung. Als Überzug kommt eine Kombination aus selbst gemachter Maronikuvertüre und Milkschokolade mit 50 % Kakaopower.

● alkoholhaltig



Marzipan und Mandeln

ART. NR. 16549

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Mandelnougat und Marzipan. Eine Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil, gefüllt mit einem zartschmelzenden Mandelnougat aus frisch gerösteten Mandeln, das mit einem Hauch weißer Schokolade verfeinert wird. Darauf eine zweite Schicht aus Mandelmarzipan.



Milkschoko-Mousse

ART. NR. 16541

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Milkschokoladenmousse und Milkschokoladenganache. Das süße Schokoglück: Unten eine Moussefüllung aus Milkschokolade mit 40 % Kakaoanteil und Butterschaum, die butterweich zerfließt. Und oben drauf eine dünnere Milkschokoganache aus Milkschoko, Karamellkuvertüre, Honig und Wasser, das für Leichtigkeit sorgt. Umhüllt wird die Füllung von einer Milkschokolade mit 60 % Kakaopower, die nicht so süß ist und den Geschmack ausbalanciert.



Mohn & Kirsche

ART. NR. 16629

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Kirschcreme und Mandelnougat mit karamellisiertem Blaumohn. Mister Mohn flirtet mit Miss Kirsche. In einer Mandelnougatschicht poppt der karamellierte Blaumohn. Dazu lockt die rosarote Kirschfüllung aus eingelegten Kirschen, Kirschkuvertüre, softem Marzipan und einem Touch Vanille. Eingehüllt in Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil. Ein tolles Paar!



Nougat + Keks

ART. NR. 16468

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Mandel-Haselnussnougat und Mandelkeksen. Knusper-Keks-Schoko: eine Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil, gefüllt mit einem zartschmelzenden Nougat, das aus Mandeln, Haselnüssen und karamellisierten Mandeln gemixt wurde. Mit vielen knusprigen Mandelkeksstückchen verfeinert.



NougatVariation

ART. NR. 16122

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Mandel- und Haselnussnougat. Abwechselnd geschichteter heller Mandelnougat und dunkler Haselnussnougat, knackig verfeinert mit gehacktem Haselnusskrokant. Getaucht in eine intensive dunkle Milkschokolade mit satten 60 % Kakaoanteil.



Orangen-Karamell + Kokos

ART. NR. 16653

Kokos-Kuvertüre mit Kakaobutter und dunkler Schokolade gefüllt mit Orangen-Karamell und Mandel-Kokos-Orangen-Ganache. Frucht-karamell mit Crispies – der fruchtig sonnige Kurzurlaub für Naschkatzen: eine Butterkaramellschicht, verfeinert mit Orangensaft und Orangenöl. Auf einem selbst gemachten Mandelnougat, der mit karamellisierten Kokosflocken und fruchtigen Orangenstückchen knusprig-knisternd abgerundet wird. Final mit dunkler Kokoskuvertüre umhüllt.

NEU



Orangenlikör

ART. NR. 16274

Milkschokolade 40% gefüllt mit Orangencreme. Ein kulinarischer Glücksmoment: Fruchtig-süßer Orangenlikör fließt in eine himmlisch weiche Butterganache, die mit Milkschokolade und selbst gemachtem Orangenconfit aus eingelegten Orangen verfeinert wird. Umhüllt von einer Milkschokolade mit 40 % Kakaoanteil.

● alkoholhaltig



Orangen Marzipan

ART. NR. 16226

Milkschokolade 40% gefüllt mit Marzipan und Orangengelee. Eine zartschmelzende Milkschokoganache mit Orangenlikör, der fruchtige Akzente setzt. Dazwischen schlummert ein delikates Blut-orangengelee. Eingehüllt in Milkschokolade mit 40 % Kakaoanteil.

● alkoholhaltig



Pfirsich Royal

ART. NR. 16679

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit einer Pfirsichganache. Die Dessert-Queen! Eine cremig weiche Pfirsichschicht, die mit etwas Zitrone und zart schmelzendem Mandelnougat veredelt wird. Gekrönt wird die Kreation mit Lebkuchengewürzen, die aber nicht weihnachtlich wirken, sondern der Kreation mit Zimt und Sternanis eine feine Kompott-Note verleihen. Dazu eine hauchdünne weiße Schokoladenschicht und ein Milkschokoüberzug mit 50 % Kakaoanteil.

NEU



Pink Grapefruit

ART. NR. 16136

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Grapefruitganache. Fresh & pink: Eine rosarote, richtig erfrischende Grapefruitfüllung aus Grapefruit, weißer Schoko und einem Spritzer Limette. Etwas Himbeerkuvertüre sorgt für den schönen rosa Farbeffekt. Hauchdünn mit fruchtiger Maracujakuvertüre überzogen und eingehüllt in Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil. Super erfrischend!



Pistazien

ART. NR. 16666

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Pistazien-Marzipan und Mandelnougat, verfeinert mit gerösteten Pistazien. Das Traumduo aus Pistazien: ein weicher Pistazienmarzipan, gezaubert aus Mandelmarzipan mit kleinen, gerösteten Pistazienstücken, dazu etwas Anis und Marillensaft. Darunter ein zart schmelzender Mandelnougat mit Mandelkrokant und Pistazienstückchen. Umhüllt von Milkschokolade.

NEU



Portwein & Feige

ART. NR. 16547

Dunkle Schokolade 70 % gefüllt mit Portwein-Feigen-Ganache. Ein zeitloser Klassiker, gesüßt mit Ahornzucker und Datteln: Der portugiesische Reserve Ruby Port von Romariz mit sehr fruchtigem Geschmack, gereift im Eichenfass, fließt in eine sehr cremige dunkle Portweiganache, dazu in Portwein eingelegte Feigenstückchen. Eingehüllt in dunkle Schokolade, gesüßt mit Ahornzucker.

● alkoholhaltig ● alternative Zuckervariante



Pudding & Keks

ART. NR. 16680

Dunkle Milchsokolade 50% gefüllt mit Vanilleobersganache und Mandelnougat, verfeinert mit Lebkuchenstücken. Oben eine weiche Puddingschicht aus Schlagobers (dt.: Schlagsahne), weißer Schoko, Vanille und Honig. Und unten ein zart schmelzender Mandelnougat, in den jede Menge selbst gebackene Lebkuchen-Brösel tauchen, weich werden und mit Zimt und Kardamom begeistern. Das Ganze wird mit Milchsokolade mit 50 % Kakaoanteil überzogen.

NEU



Rote Früchtchen

ART. NR. 16984

Hafer-Schokolade gefüllt mit einer roten Früchte-Ganache und Mandelnougat mit Fruchtstücken. Fruchtig & vegan! Eine Haferschokolade mit 50 % Kakaoanteil lockt mit einer rosaroten Fruchtschicht aus Erdbeeren, Kirschen, Himbeer-Kokos-Kuventüre, Preiselbeerkuventüre und einem Hauch erfrischender Zitrone. Dazu eine Mandelnougatschicht aufgepeppt mit Maracujafruchtstückchen, Orangen und Zitronen. Dazwischen eine hauchdünne, knackige Schicht aus dunkler Schokolade.

● vegan



Rote Rosen + Himbeeren

ART. NR. 16940

Milchsokolade 40% gefüllt mit Rosen-Marzipan und Himbeer-ganache. Sinnlich & blumig & beerig: Ein softer duftender Rosen-marzipan aus Mandelmarzipan, Rosenöl und Rosenwasser auf einer verlockend roten Himbeerfruchtganache aus echten Himbeeren und Himbeerkuventüre. Die schöne Farbe und der fruchtige Geschmack entstehen ganz natürlich nur aus Beeren. Gehüllt in süße Milch-schokolade.



Rotwein

ART. NR. 16931

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Rotwein-Ganache. Rotwein-Rausch: Olivin, der Paradewein von Winkler-Hermaden, der auf vulkanischem Gestein gedeiht, fließt als kraftvoller „Blauer Zweigelt“-Rotwein in eine pralinenartige Schokoladenganache, die aus dunkler Schokolade und weißer, veganer Reiskuventüre besteht, verfeinert mit Vanille. Eingehüllt in dunkle Schokolade und komplett vegan.

● alkoholhaltig ● vegan



Rum Kokos

ART. NR. 16932

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Kokosganache und Rumcreme. Tropical Dream: Brauner Rum lässt in einer dunklen Schokoganache chillige Vibes schwingen. Dazu passt natürlich eine helle Kokossschicht aus Mandelnougat, Kokoskuventüre, Kokosmilch, einem Pfiff Ananas-saft und knusprigen Kokosflocken. Umhüllt von dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Tropisch & vegan!

● alkoholhaltig ● vegan



Safran und Pistazien

ART. NR. 16202

Milchsokolade 40% gefüllt mit Pistazienmarzipan und Safranganache. Handgezupft wird handgeschöpft. Aus den handgezupften Stempel-fäden des Krokusses, dem teuersten Gewürz der Welt, entsteht eine Safran-Ganache, die uns wieder an Wunder glauben lässt. Aufgestri-chen auf hausgemachtes Pistazienmarzipan und doppelt mit Milch-kuventüre mit 40% Kakaoanteil ummantelt.

● alkoholhaltig



Salzkaramell

ART. NR. 16507

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Salzkaramell und Mandelnougat mit Salz. French Art: Salzkaramell ist eine französische Delikatesse. Eine Bonbon-Karamellschicht mit einer Prise Salz beflügelt, trifft auf eine zartschmelzende Mandelnougatschicht, die mit etwas dunkler Schokolade und Salzkristallen verfeinert wird. Eingehüllt in dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil.



Schichtnougat

ART. NR. 16467

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Haselnussnougat, Walnussnougat und Kürbiskernnougat. Wenn Nüsse schmelzen. Eine dunkle Schoko-lade gefüllt mit drei verschiedenen Nougats. Eine Schicht Haselnuss-nougat, darauf ein grünes Kürbiskernnougat und schließlich ein zart-schmelzendes Walnussnougat. Dieser nussige Klassiker ist komplett vegan.

● vegan



SchokoBanane – Schokolade macht Schule

ART. NR. 16990

Eine Milchsokolade, gefüllt mit einer fruchtig-süßen Bananen-füllung. 30 Cent pro verkaufter Schokolade fließen in das Projekt »Schokolade macht Schule« in Tansania. Damit wird der Bau eines Speisesaals und einer Schulküche finanziert, wo für über 300 Kin-dergarten- und Volksschulkinder in Zukunft gekocht werden kann. In Kooperation mit der »Caritas«.



Schokobiene

ART. NR. 16147

Weißer Schokolade gefüllt mit Honig-Karamell-Crisps. Für kleine und große Naschkatzen. In einer weißen Schoko-Mandel-Creme summen und knacken leckere Honig-Karamell-Crisps. Über-zogen von weißer Schokolade.



Schokomousse mit Rum

ART. NR. 16506

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Schokomousse, verfeinert mit Rum. Veganer Geniestreich: Ein dunkles Schokomousse, fantastisch fluffig und schokoladig, mit eleganter Rumnote. Das Mousse basiert auf Cashewmousse, das geschmacklich dezent im Hintergrund bleibt und die Show dem reinen Schokoladen- und Rumgeschmack überlässt. Überzug dunkle Schokolade.

● alkoholhaltig ● vegan



Tansania – Schoko + Cashew Karamell-Crisps

ART. NR. 16995

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Milchsokoladenganache und Cas-hewnougat verfeinert mit Maracujafruchtstücken und Karamellkrokant. Eine zart schmelzende Milchsokoladenganache aus Kakao von Koko-a Kamili in Tansania. Dazu eine Cashewnougatschicht mit zitronig-würzigem Timut-Pfeffer, Maracujafruchtchen und knusprigen Kara-mellblättchen mit Cumeo-Grapefruit-Pfeffer. Als Überzug ein dunkler Schoko-Klassiker mit 70 % Kakaoanteil.



Tausend Blätternougat

ART. NR. 16163

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Haselnussnougat und Waffelkrokant. Super knusprig & zart schmelzend: Ein selbst gemachter, zart schmelzender Haselnussnougat mit ganz viel knusprig-knackigem Waffelkrokant knistert beim Vernaschen. Hauchdünn mit Milkschokolade mit 40 % überzogen und eingehüllt in Milkschokolade mit kräftigen 60 % Kakaoanteil.

NEU



Tiramisu

ART. NR. 16502

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Mascarponeganache und Kaffeevanille mit Rum. Eine Mascarponeschicht mit Mandelnougat, weißer Schokolade und echter Bourbonvanille veredelt. Dazu eine zweite kräftige Kaffeeschokoschicht, aus dunkler Schokolade, Kaffee-kuvertüre, frisch gemahlenem Zotter-Kaffee aus unserer eigenen Kaffeerösterei und ein guter Schuss Rum.

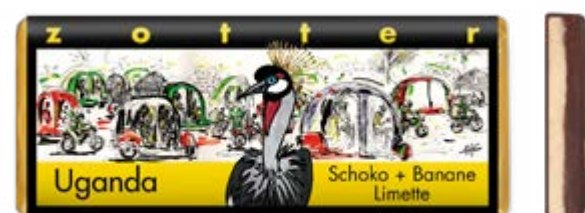
● alkoholhaltig



Typisch Österreich – Graumohn mit Nougat

ART. NR. 16319

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Graumohncreme und Walnuss-Haselnussnougat. Austrian Art: Eine zart schmelzende Schicht aus Walnuss- und Haselnussnougat auf einer Graumohncreme, in der weiße Schokolade, karamellisierte Graumohn und Honig schlummern. Eine hauchdünne weiße Schokoschicht und ein Überzug aus Milkschokolade mit 50 % Kakao.



Uganda – Schoko + Banane Limette

ART. NR. 16996

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit dunkler Schokoladenganache, verfeinert mit Gewürzen und weißer Limetten-Bananen-Ganache. Eine wunderbar schmelzende dunkle Schokoganache aus Kakao von Latide in Uganda. Dazu eine erfrischende weiße Limetten-Banane-Ganache, mit leichten Akzenten von Zimt, Kardamom, Nelke und einem Hauch Chili. Als Überzug eine klassische dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil.



Vanille

ART. NR. 16634

Milkschokolade 40% gefüllt mit Vanilleganache und Mandelnougat, verfeinert mit Mandelkrokant. Die süße Vanille-Schoko für große und kleine Naschkatzen. Eine Milkschokolade, gefüllt mit einer tollen Vanilleschicht, die wir aus fair gehandelter, echter Vanille, weißer Schokolade, Schlagobers und Milch zaubern. Dazu eine Mandelnougatschicht mit knusprigem Mandelkrokant.

● neuer Titel



Waldbeeren mit Vanille

ART. NR. 16278

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Waldbeer- und Vanilleganache. Ein Shooting Star. Es kribbelt schon bei der bloßen Vorstellung von einer fruchtigen Füllung aus Erdbeeren, Heidelbeeren und Himbeeren, die mit echter Vanille abgeschmeckt wird und unter eine Milkschoko-Kuvertüre schlüpft. Top-Fruchtschokolade!



Walnuss-Marzipan

ART. NR. 16172

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Walnüssen und Marzipan. Walnüsse umspielt von Rum: Eine Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil, gefüllt mit selbst gemachtem Walnussnougat, verfeinert mit etwas Walnusskrokant, etwas Milkschokolade und dunkler Schokolade. Dazu eine weiche Marzipanschicht mit Walnusskrokant, die mit braunem Rum geschmacklich abgerundet wird.

● alkoholhaltig ● neues Design



Weiße Schokolade mit Krokant

ART. NR. 16069

Weiße Schokolade gefüllt mit Mandel-Haselnusskrokant. Knackig-süßer Klassiker: Weiße Schokolade mit viel wertvoller Kakao-Butter, Bergmilch und Rohrohrzucker als Hülle und innen eine cremige Füllung mit knackigem Haselnuss- und Mandelkrokant zaubert nicht nur auf Kindergesichter ein genießerisches Lächeln.

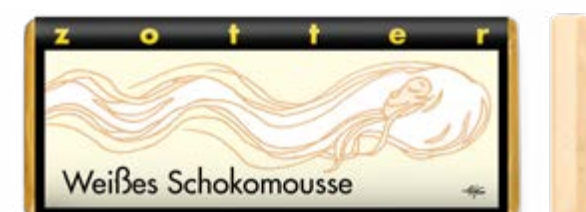


Weißer Nougat mit Pistazien & Nüssen

ART. NR. 16273

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit weißem Nougat, Pistazien und Haselnüssen. Weißer Nougat ist eine echte Delikatesse, deren Herstellung viel Fingerspitzengefühl und Know-how verlangt. Wir wagen die Meisterschaft und stellen diesen mit Honig gesüßtem Eischnee her, in den gehackte Pistazien und Haselnüsse tauchen. Dazu eine Schicht selbst gemachter Mandelnougat und ein eleganter Milkschokoladenüberzug mit fulminanten 60 % Kakaoanteil.

● neuer Titel + neues Design



Weißes Schokomousse

ART. NR. 16542

Weiße Schokolade gefüllt mit Vanilleganache und weißem Schokoladenmousse. Vanillewolken zum Vernaschen: Unterhalb ein weiches weißes Schokomousse, aus weißer Schokolade und schaumig gerührter Butter, abgerundet mit einem Schuss Orangensaft. Darauf eine Vanillecreme aus echter Vanille, weißer Schokolade, Obers, Milch und einer Prise Salz. Angenehm süß und fabelhaft schmelzend. Umhüllt von weißer Schokolade.



Whisky

ART. NR. 16151

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Whiskycrème. Elegant & dominant: Der steirische Whisky von David Gölles kommt kräftig zum Zug in einer Schokoganache aus dunkler Schokolade, Milkschokolade und etwas Karamellkuvertüre. Ein eleganter, kraftvoller Whisky, destilliert aus regionalem Dinkel, über Jahre im Eichenfass gereift. Der perfekte Schokorausgang. Überzogen mit dunkler Schokolade.

● alkoholhaltig

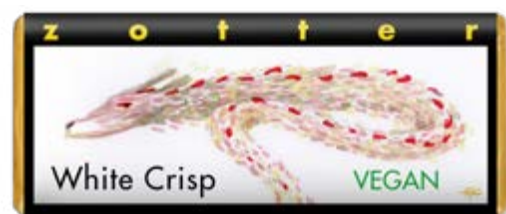


Whisky + Karamell + Pekan

ART. NR. 16928

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Whisky-Karamellganache und Pekannussnougat. Die Soulfood-Schoko: Inspiriert vom beliebten amerikanischen Pecan Pie. Ein Pekannussnougat verfeinert mit vielen kleinen Pekannussstückchen, die in Ahornzucker karamellisiert werden. Darunter eine süße Whiskyganache aus Karamellkuvertüre und steirischem Whisky von David Gölles. Überzogen mit dunkler Schokolade.

● alkoholhaltig

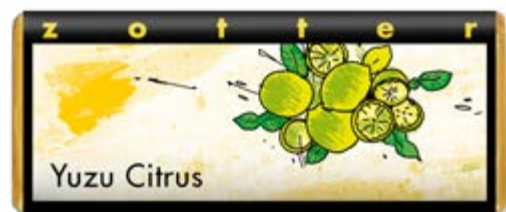


White Crisp

ART. NR. 16503

Weißer Reisküvertüre gefüllt mit weißer Reis-Mandelganache und Mandelkrokant. Nicht so süß und vegan: Eine herrlich knusprige Füllung aus Mandelkrokant und ganz feinen Maisflakes in einer weißen Schokoganache, die wir aus veganer weißer Reisküvertüre, Mandelmark und Mandelöl gezaubert haben. Als Überzug eine vegane weiße Reisküvertüre.

● vegan



Yuzu Citrus

ART. NR. 16500

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Yuzu-Citrus-Ganache. Halb Mandarine, halb Limette, das ist Yuzu, die neue Trendzutat der Starköche. Aus weißer Schokolade, Yuzu-Saft, herrlichen Mandarinen und einem Schuss Zitrone zaubern wir eine fruchtig-erfrischende Schokoganache, die nach Sommer-Sonne schmeckt. Eingehüllt in Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil.



Zitrone & Mandel

ART. NR. 16929

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Zitronen-Marzipan und Mandelnougat mit Zitronenstückchen. Erfrischend & vegan & WOW: Ein softer und erfrischender Zitronenmarzipan auf einem zart schmelzenden Mandelnougat, der mit vielen kleinen, leicht knusprigen Zitronenteilchen lockt. Überzogen mit dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Diese Kreation eröffnet eine völlig neue vegane Schoko-Dimension.

● vegan



Alles Bean-to-Bar in der Schokofabrik hergestellt
– von der Kakaobohne bis zur Tafel



Kakaobohnen-Aufschüttstation



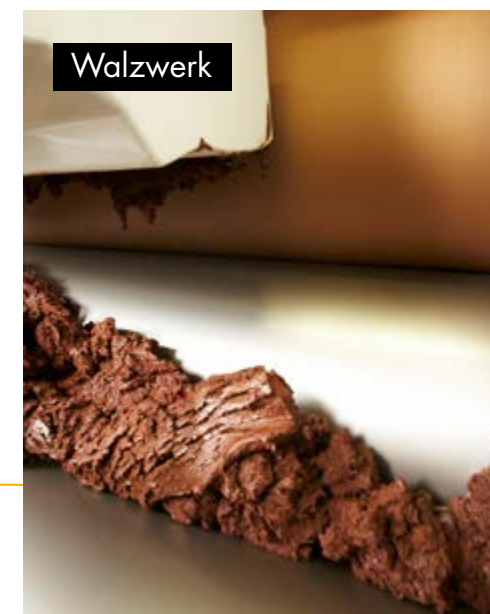
Kakaobohnen-Brechanlage



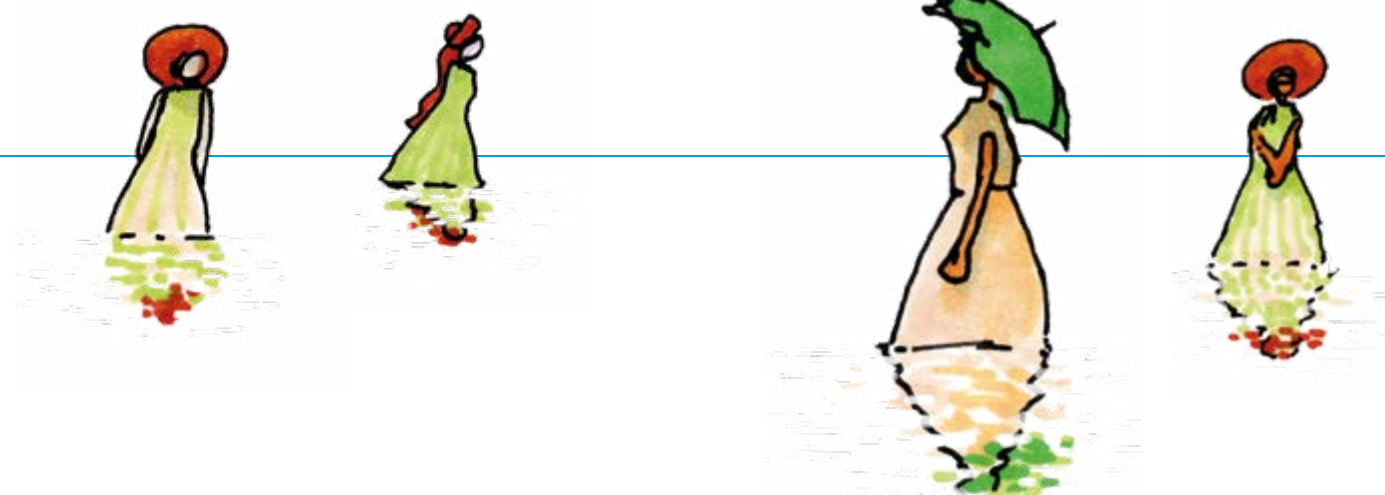
Kugelmühle



Schokoladengrundmasse



Walzwerk



Zum Verschenken



Alles Gute – Mango Tango ART. NR. 16512

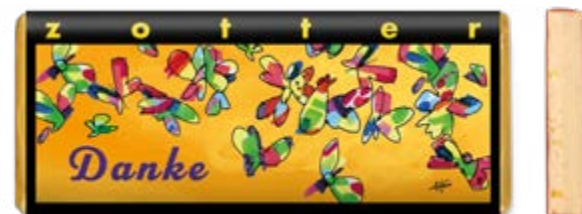
Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Mangoganache und Zitronenganache. Eine sehr fruchtige Füllung aus Mangofrüchten, gemischt mit Mangokuvertüre, Cashewnougat und einem Spritzer Zitrone auf einer Zitronenschokoschicht aus selbstgemachtem Zitronenconfit und weißer Schokolade. Umhüllt von dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil.



Alles Liebe – Himbeer und Kokos ART. NR. 16001

Dunkle Kokoskuvertüre mit Himbeer-Kokosfüllung. Eine beerenrote Schicht komponiert aus Himbeerkuvertüre und Himbeerfrüchten trifft auf eine weiße Kokosfüllung mit Kokosflocken, abgerundet mit einem Spritzer Ananassaft und Zitrone. Umhüllt von elegant-exotischer Kokoskuvertüre, gemixt aus weißer Kokos-Reiskuvertüre und dunkler Schokolade. Mega Himbeergeschmack, erfrischend, mit knisternden Kokosflocken und dabei komplett vegan!

● vegan



Danke – Vanille ART. NR. 16669

Milchschokolade 40% gefüllt mit Vanilleganache und Mandelnougat, verfeinert mit Mandelkrokant. Ein süßes Dankeschön aus Schokolade: Eine Milchschokolade mit 40 % Kakaoanteil, gefüllt mit einer tollen Vanilleschicht, die wir aus fair gehandelter, echter Vanille, weißer Schokolade, Schlagobers und Milch zaubern. Dazu eine Mandelnougatschicht mit knusprigem Mandelkrokant.

NEU



Ein Geschenk für DICH! – Marille Vanille ART. NR. 16670

Milchschokolade 40% gefüllt mit Marillen-Marzipan und Vanille-Mandelnougat, verfeinert mit Waffelkrokant und Marillenstücken. Ein fruchtiger, dezent süßer Marillenmarzipan mit kleinen Marillenfruchtstückchen und betonter Fruchtsäure. Dazu ein zart schmelzender Mandelnougat, abgerundet mit Bourbonvanille und Waffelkrokant. Überzogen mit Milchschokolade mit 40 % Kakaoanteil.

NEU



Ein Stück vom Glück – Orangenlikör ART. NR. 16284

Milchschokolade 40% gefüllt mit Orangencreme. Ein kulinarischer Glücksmoment: Fruchtig-süßer Orangenlikör fließt in eine himmlisch weiche Butterganache, die mit Milchschokolade und selbst gemachtem Orangenconfit aus eingelegten Orangen verfeinert wird. Umhüllt von einer Milchschokolade mit 40 % Kakaoanteil.

● alkoholhaltig



Erste Hilfe – Mandelnougat mit roten Nüssen ART. NR. 16671

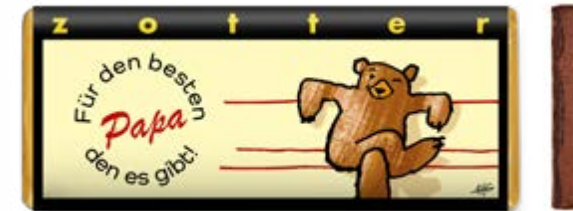
Extradunkle Milchschokolade 60% gefüllt mit weißem Nougat und Walnüssen, getränkt in Holundersaft. Gibt es zwar nicht auf Rezept, aber mit einer feinen Rezeptur: ein heller Mandelnougat, akzentuiert mit weißer Schoko und Orangenöl. Dazu helle Walnüsse, die in Zimt und Holundersaft baden, bevor sie als rote, weiche Nüsse in die Schokolade tauchen. Umhüllt von Milchschokolade mit 60 % Kakaoanteil.

NEU



Für Brave – Schokobiene ART. NR. 16008

Weißer Schokolade gefüllt mit Honig-Karamell-Crisps. Für kleine und große Naschkatzen. In einer weißen Schoko-Mandel-Creme summen und knacken leckere Honig-Karamell-Crisps. Überzogen von weißer Schokolade.



Für den besten Papa, den es gibt! – Whisky ART. NR. 17225

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Whiskycrème. Whisky für starke Nerven: Eine Schokoganache mit steirischem Whisky von Gölles, der aus regionalem Dinkel destilliert wurde und über Jahre im Eichenfass lagerte, um einen kraftvollen Auftritt mit eleganten Getreidenoten am Gaumen hinzulegen. Überzogen mit dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Elegant & kraftvoll.

● alkoholhaltig



Für Dich – Nougat Variation ART. NR. 16010

Extradunkle Milchschokolade 60% gefüllt mit Mandel- und Haselnussnougat. Abwechselnd geschichteter heller Mandelnougat und dunkler Haselnussnougat, knackig verfeinert mit gehacktem Haselnusskrokant. Getaucht in eine intensive dunkle Milchschokolade mit satten 60% Kakaoanteil. **Motiv mit Goldeffekt.**

Für die besten Mitarbeiter*innen der Welt – Mandel Praliné intense ART. NR. 16659

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit dunklem Schokoladen-Mandelnougat. Ein süßes Dankeschön für alle Mitarbeiter*innen, die immer ihr Bestes geben. Eine Feinschmecker-Schokolade, gefüllt mit einem intensiven Mandelnougat aus dunkel gerösteten Mandeln, verfeinert mit etwas Edelschokolade mit fulminanten 80 % Kakaoanteil und einer Prise Salz. Super schmelzend, intensiv und nicht zu süß. Umhüllt von dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Zudem ist die Schoko komplett vegan. **Motiv mit Goldeffekt.**

NEU

● vegan



Für die liebste Mama, überhaupt! – Rote Rosen + Himbeeren ART. NR. 16925

Milchschokolade 40% gefüllt mit Rosen-Marzipan und Himbeerganache. Eine blumig-beerige Schokolade lässt das Mamaherz höher schlagen: Ein duftender Rosenmarzipan aus Mandelmarzipan, Rosenöl und Rosenwasser auf einer roten Himbeerfruchtganache aus echten Himbeeren und Himbeerkuvertüre. Gehüllt in süße Milchschokolade.

● neues Design



Für Fleißige (Jetzt mit 5 Min. Pause) – Brombeer-Haselnuss ART. NR. 16673

Maroni-Milchschokolade gefüllt mit einer Brombeerganache und Haselnussnougat. Kurz abschalten & genießen: ein selbst gemachter, zart schmelzender Haselnussnougat und eine dunkelrote, fruchtige Brombeerschicht, abgerundet mit einem Spritzer Zitrone. Eingehüllt in eine selbst gemachte Maronikuvertüre, die mit Milchschokolade gemixt wird. Fruchtig & nussig zum Dahinschmelzen.

NEU



Für schräge Vögel – Johannisbeeren ART. NR. 16674

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Johannisbeerganache. Die Jamsession für Naschkatzen mit Satisfaction-Effekt: eine säuerlich-fruchtige Beerenganache mit Johannisbeersaft, Ribiselschokolade und etwas weißer Schokolade. Für ein dezentes Prickeln sorgt die dünne dunkle Schokoschicht, in der der Chili vibriert. Rundum in eine edle dunkle Schokolade getaucht.

NEU



Gute Besserung! – Hanfpraline & Beeren ART. NR. 16675

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Hanfcreme, verfeinert mit karamellisierten Hanfsamen und Preiselbeerganache. Eine süße Aufmerksamkeit wirkt Wunder – rezeptfrei, mit feiner Rezeptur. Ein zart schmelzender Hanfnougat mit karamellisierten Hanfsamen, die voller Energie stecken. Dazu eine leuchtend rote Preiselbeer-Fruchtfüllung mit zarter Moussetextur und erfrischend beerigem Geschmack. Edel umhüllt mit dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Vegan – nussig & fruchtig!

NEU

● vegan



Happy Birthday – Gebrannte Mandeln ART. NR. 16971

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Mandelnougat und Mandelkrokant. Die süße Schoko-Überraschung: Selbst gemachter Mandelnougat, verfeinert mit weißer Schokolade, als Füllung. Knackige Nussmomente zaubert der Mandelkrokant aus frisch karamellisierten, gebrannten Mandeln hinein. Final taucht die Kreation in eine Milkschokohülle mit 50 % Kakaoanteil. **Motiv mit Goldeffekt.**



Herzlichen Glückwunsch – Tausend Blätternougat ART. NR. 16980

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Haselnussnougat und Waffelkrokant. Super knusprig & zart schmelzend: Ein selbst gemachter, zart schmelzender Haselnussnougat mit ganz viel knusprig-knackigem Waffelkrokant knistert beim Vernaschen. Hauchdünn mit Milkschokolade mit 40 % überzogen und eingehüllt in Milkschokolade mit fulminanten 60 % Kakaoanteil. **Motiv mit Glanzeffekt.**

● neuer Sortentitel



Ich hab Dich lieb ... soooo lieb! – Himbeeren ART. NR. 16474

Dunkle Schokolade 70% mit Himbeerfüllung. Mit Liebe gefüllt ... Eine fruchtig pinke Himbeerganache, deren beriger Geschmack und tolle Farbe ganz natürlich durch Himbeeren entstehen. Sehr fruchtig, erfrischend säuerlich, mit faszinierend authentischem Beerengeschmack. Eine hauchdünne weiße Schokoschicht und ein Überzug aus dunkler Edelschokolade. **Motiv mit Glanzeffekt.**



Lass Dich feiern! – Haselnussnougat Krokant ART. NR. 16922

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Haselnussnougat und Haselnusskrokant. Die vegane Schoko-Überraschung: Ein zart schmelzender Haselnussnougat aus vielen dunkel gerösteten Haselnüssen und reiner Kakaobutter, verfeinert mit knackigem Haselnusskrokant, Bourbonvanille und Zimt. Eingehüllt in dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil und Charakter. Komplette vegan!

● vegan



Schokolade macht glücklich – Salzkaramell ART. NR. 16983

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Salzkaramell und Mandelnougat mit Salz. Reines Schoko-Glück: Eine weiche Toffeeschicht mit einer Prise Salz beflügelt, trifft auf eine wunderbar schmelzende Mandelnougatschicht, die mit etwas dunkler Schokolade und Salzkristallen verfeinert wird. Der Clou ist, dass das Salz die Süße abfedert. Final in dunkle Edelschokolade mit 70 % Kakaoanteil gehüllt.



Soul Food – Karamell Nougat Crunch ART. NR. 16972

Karamellkuvertüre gefüllt mit Karamell-Mandelnougat und Waffelkrokant. Genuss für die Seele: Ein knusprig knisternder Schokotraum, gefüllt mit Karamell-Mandelnougat, der ganz frisch aus karamellisierten Mandeln gefertigt wurde. Dazu ganz viele Knusperwaffeln. Hauchdünn mit Milkschokolade überzogen und umhüllt von Karamellkuvertüre. Knusprig, karamellig und trotzdem nicht zu süß.



Stress Stopper – Blauer Krachmohn ART. NR. 16379

Milkschokolade 40% gefüllt mit weißer Pralinenganache und Mandelnougat mit karamellisiertem Blaumohn. Einfach einmal abschalten und genießen: eine süße Pralinenganache aus weißer Schokolade mit feiner Vanillenote, kombiniert mit einer Mandelnougatschicht, in der karamellisierte und aufgepoppter Blaumohn aufregend perlig poppt. Überzogen mit einer Milkschokolade mit 40 % Kakaoanteil.



Süße Pause – Nougat + Keks ART. NR. 16515

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Mandel-Haselnussnougat und Mandelkeksen. Einfach genießen und Pause machen: eine Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil, gefüllt mit einem zartschmelzenden Nougat, der aus Mandeln, Haselnüssen und karamellisierten Mandeln gemixt wurde. Darauf eine Schicht aus knusprigen Mandelkeksen.



Wie schön, dass es Dich gibt! – Zitrone & Mandel ART. NR. 16973

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Zitronen-Marzipan und Mandelnougat mit Zitronenstückchen. Für alle Menschen, die im Leben wichtig sind – eine erfrischende & zart schmelzende Schokoüberrauchung. Ein softer und erfrischender Zitronenmarzipan auf einem zart schmelzenden Mandelnougat, der mit vielen knusprigen Zitronenteilchen lockt. Überzogen mit dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Einfach super & komplett vegan!

● vegan



Bundesländer



An Guata aus dem Ländle – Käse-Schokolade ART. NR. 16676

Extradunkle Milchsokolade 60% gefüllt mit einer Käseganache. In Vorarlberg kennt man sich mit Käse aus, aber eine Käse-Schokolade ist schon was Besonderes. Aus Schmelzkäse von der Bio-Hofkäserei Deutschmann entsteht eine süße Käseganache, die mit etwas Apfelbalsamessig, Mandelnougat und weißer Schoko abgerundet wird. Umhüllt von einer Milchsokolade mit 60 % Kakaoanteil.

NEU



Genussgipfel aus Tirol – Milchschoke-Mousse ART. NR. 16682

Extradunkle Milchsokolade 60% gefüllt mit Milchsokoladenmousse und Milchsokoladenganache. Echte Alpen-Romantik mit Bio-Vollmilch und Bio-Butter von den Tiroler Bergbauern, deren Kühe am Wilden Kaiser grasen. Eine butterweiche Moussefüllung aus Milchsokolade mit 40 % Kakaoanteil. Und oben drauf eine dünnere Milchsokolaganache aus Milchschoke, Karamellkuvertüre, Honig und Wasser. Umhüllt von Milchsokolade mit 60 % Kakaoanteil.

NEU



Genussvolle Grüße aus Oberösterreich – Ge Nüsse ART. NR. 16638

Extradunkle Milchsokolade 60% gefüllt mit Haselnussnougat und Nussstücken. Zwischen Bergen, Seen und Natur findet man in Oberösterreich Genuss. Diese Schokolade bietet Genussmomente mit Nüssen. Ein zartschmelzendes Haselnussnougat aus vielen dunkel gerösteten Haselnüssen und reiner Kakaobutter, verfeinert mit gerösteten Cashew-, Mandel- und Haselnussstückchen. Eingehüllt in Milchsokolade mit 60 % Kakaoanteil.



Griaß di ausm Burgenland – Hauszwetschke ART. NR. 16635

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Zwetschkenganache. Auf ein Schnapserl im sonnigen Burgenland! Ein lang im Eichenfass gelagerter Zwetschenbrand von Gölles in einer Schokolaganache aus Milchsokolade und dunkler Schokolade, fruchtig verfeinert mit selbst gemachtem Zwetschenpüree. Umhüllt von dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Ein süßer Schoko-Rausch.

● alkoholhaltig



Kärntner Reindling

ART. NR. 16419

Dunkle Milchsokolade 50% gefüllt mit Zimt- und Rumganache. Inspiriert vom Kärntner Reindling, komponiert Josef Zotter eine Zimtganache aus Haselnussnougat, der mit Zimt verfeinert wird. Dazu eine Rumganache mit in Rum eingelegten Rosinen. Die Kreation taucht in eine Milchsokolade mit 50 % Kakaoanteil, die mit Rohrohrzucker kristallen bestreut wird.

● alkoholhaltig



Liebe Grüße aus Wien – Marillenwalzer

ART. NR. 16401

Milchsokolade 40% gefüllt mit Marillenganache und Marzipan. Eine Hommage an die berühmten Marillengärten rund um Wien: Eine fruchtige Marillenschicht, die mit Marillenschnaps veredelt wird, ruht auf einer Marzipanschicht, in der natürlich auch ein guter Schuss Marillenschnaps und Marillenfrüchte Fruchtlust wecken. Eingehüllt in eine exquisite Milchsokolade mit 40 % Kakaoanteil.

● alkoholhaltig



Servus aus Salzburg – Tausend Blätternougat ART. NR. 16981

Extradunkle Milchsokolade 60% gefüllt mit Haselnussnougat und Waffelkrokant. Die Souvenir-Schokolade mit dem Porträt von Wolfgang Amadeus Mozart, dem berühmtesten Salzburger aller Zeiten. Dazu passend ein Schoko-Klassiker: Tausend Blätternougat – eine Komposition aus zart schmelzendem Haselnussnougat mit ganz viel knusprig-knackigem Waffelkrokant. Eingehüllt in Milchsokolade mit kräftigen 60 % Kakaoanteil. Eine Schokolade, die so knusprig ist, dass man es hört.

● neuer Sortentitel



Süße Grüße aus Niederösterreich – Mohn & Kirsche

ART. NR. 16636

Dunkle Milchsokolade 50% gefüllt mit Kirschcreme und Mandelnougat mit karamellisiertem Blaumohn. Niederösterreich ist berühmt für die Mohnblüte und den Mohnanbau. Karamellisierter Blaumohn in einer zartschmelzenden Mandelnougatschicht. Dazu eine rosarote Kirschfruchtschicht. Eingehüllt in Milchsokolade mit 50 % Kakaoanteil.



Süße Steiermark – Himbeer Kirsch mit Kürbiscrunch

ART. NR. 16677

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Himbeer-Kirsch-Marzipan und Kürbiskernnougat, verfeinert mit Waffelkrokant. Erleben Sie die kulinarische Vielfalt der Steiermark! Natürlich mit Kürbiskernen, der steirischen Spezialität schlechthin, die in einen zart schmelzenden grünen Kürbiskernnougat verwandelt werden, der mit Waffel-Crunch knusprig verfeinert wird. Kombiniert mit einer Fruchtschicht aus Himbeeren, Kirschen und Marzipan. Umhüllt von dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil.

NEU



handgeschöpfte Schoko-Minis

20-g-Riegel
Verkaufseinheit: 25 Stück
In 30 Sorten erhältlich
MHD: 6 Monate ab Produktion
BIO + FAIR* + BEAN-to-BAR



DIE KLEINEN ZUM VERNASCHEN

Tipp: Schoko-Minis mit Motto zum Verschenken

handgeschöpfte Schoko-Minis gibt es in 30 Sorten und klassisch-edel verpackt wie die großen Tafeln. Im kleinen 20-g-Snackformat zum Anbeißen.

Im Snackformat, damit man auch einmal eine handgeschöpfte Schokolade ganz allein vernaschen darf – weil man die großen Tafeln meist als schönes Präsent verschenkt oder teilt, da die anderen unbedingt wissen wollen, wie Waldbeeren mit Vanille schmecken.

handgeschöpfte Schoko-Minis werden genauso aufwendig hergestellt wie die großen Tafeln. Auf langen Bahnen wird ganz dünn unsere selbst gemachte Bean-to-Bar-Schokolade aufgestrichen. Dann wird jede Füllschicht einzeln aufgetragen und wieder dünn von Schokolade umschlossen. Die 15 Meter lange Füllung wird in kleine 20-g-Stücke geschnitten und mit unserer frisch produzierten Bean-to-Bar-Schokolade von oben bis unten eingehüllt. Im Unterschied zur handgeschöpften Schokolade ist der Schokomantel der Minis deutlich dicker. Sonst aber sind sie Zwillinge.

Schoko-Minis liefern wir inklusive Thekendisplay.
Box öffnen, aufstellen – fertig! **25 Riegel in einer Box!**
Maße des Thekendisplays:
H: 17,5 x B: 8 x T: 14 cm (offen)



Blauer Krachmohn ART. NR. 17902
Milchschokolade 40% gefüllt mit weißer Pralinenganache und Mandelnougat mit karamellisiertem Blaumohn. Die Mohnpraline: eine süße Pralinenganache aus weißer Schokolade mit feiner Vanillenote und eine Mandelnougatschicht, in der karamellisierter und aufgepoppter Blaumohn aufregend perlig poppt.



Butterkaramell ART. NR. 17801
Dunkle Milchschokolade 50% gefüllt mit Butterkaramell und Mandelnougat mit Karamell-Crisps. Eine süße Versuchung mit natürlichem Karamell, der mit Butter gerührt, fabelhaft gut schmeckt. Kombiniert mit einer Schicht Mandelnougat. Dazwischen tummeln sich knackige Karamell-Crispies.

● neues Design



Coffee Toffee ART. NR. 18889
Dunkle Kaffeekuvertüre gefüllt mit Karamellcreme und Mandelkaffeenougat. Ein First-Class-Bonbon mit aufregendem Aromenspiel zwischen Karamell und Kaffee: eine weiche Karamellschicht auf einem Kaffee-Mandelnougat mit Zotter Kaffee.



Cognac & Kaffee ART. NR. 17915
Kaffeekuvertüre gefüllt mit Cognaccrème. Eine dunkle Schokoganache mit Cognac, der sich im Abgang mit Noten von Röstkaffee verabschiedet. Passenderweise ist der Überzug aus aromatischer Kaffeekuvertüre.

● alkoholhaltig



Eierlikör ART. NR. 18891
Dunkle Milchschokolade 50% gefüllt mit Eierlikörcreme. Selbst gemachter Eierlikör in einer Ganache aus dezent süßer, edelweißer Schokolade und Mandelnougat. Nobel veredelt mit echter Vanille.

● alkoholhaltig



Hanfpraline & Beeren ART. NR. 18938
Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Hanfcreme, verfeinert mit karamellisierten Hanfsamen und Preiselbeerganache. Veganes Beeren-Nougat-Team: ein Hanfnougat mit karamellisierten Hanfsamen und eine leuchtend rote Preiselbeer-Fruchtfüllung mit zarter Moussetextur. Komplett vegan!

NEU ● vegan



Haselnussnougat Krokant ART. NR. 18779
Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Haselnussnougat und Haselnusskrokant. Ein zart schmelzender Haselnussnougat aus vielen dunkel gerösteten Haselnüssen, verfeinert mit knackigem Haselnusskrokant, Bourbonvanille und Zimt. Komplett vegan!

● vegan



Heidelbeere + Zitronencreme ART. NR. 17795
Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Heidelbeer- und Zitronenganache. Fresh + Fruity: eine blaue Heidelbeerganache kombiniert mit einer erfrischenden Zitronencreme aus Zitronen und weißer Schokolade.



Himbeeren **ART. NR. 18888**
 Dunkle Schokolade 70% mit Himbeerfüllung. Toller Look und beeriger Geschmack: eine fruchtig pinke Himbeerganache, deren tolle Farbe aus echten Himbeeren entsteht. Sehr fruchtig, erfrischend säuerlich, authentischer Beerengeschmack.



Karamell Nougat Crunch **ART. NR. 18886**
 Karamellkuvertüre gefüllt mit Karamell-Mandelnougat und Waffelkrokant. Knusprig knisternder Schokotraum, gefüllt mit Karamell-Mandelnougat und ganz vielen Knusperwaffeln.

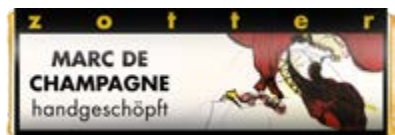


Karamell + Zitrone **ART. NR. 18890**
 Karamellkuvertüre gefüllt mit Karamellganache und Mandelnougat mit Zitrone und Karamellcrisps. Karamell mit Zitronen-Touch: Eine weiche Karamellschicht und eine Mandelnougatschicht mit knusprigen Zitronenfruchstücken und süßen Karamell-Crispies.



Mango Tango **ART. NR. 18892**
 Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Mangoganache und Zitronenganache. Eine sehr fruchtige Füllung aus Mangofrüchten, dazu eine Zitronenschokoschicht, aus selbst gemachtem Zitronenconfit und weißer Schokolade.

● neues Design



Marc de Champagne **ART. NR. 17913**
 Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Marc de Champagne-Ganache. Glamour-Schoko: eine klassische Schokoganache aus Milch- und dunkler Schokolade, veredelt mit feinstem Champagnerdestillat von Fleury.

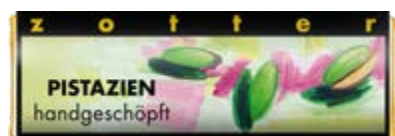
● alkoholhaltig



Milchschoko-Mousse **ART. NR. 17983**
 Extradunkle Milchschokolade 60% gefüllt mit Milchschokoladenmousse und Milchschokoladenganache. Der Glücklicher aus einer butterweichen Moussefüllung mit 40%-iger Milchschokolade und einer dünnen Milchschokoganache. Umhüllt von Milchschokolade mit fulminanten 60 % Kakaoanteil.



Nougat Variation **ART. NR. 17803**
 Extradunkle Milchschokolade 60% gefüllt mit Mandel- und Haselnussnougat. Heller Mandelnougat auf dunklem Haselnussnougat, knackig verfeinert mit gehacktem Haselnusskrokant.



Pistazien **ART. NR. 18939**
 Dunkle Milchschokolade 50% gefüllt mit Pistazien-Marzipan und Mandelnougat, verfeinert mit gerösteten Pistazien. Das Traumduo aus Pistazien: ein weicher Pistazienmarzipan und ein Mandelnougat mit kleinen, gerösteten Pistazienstücken.

NEU



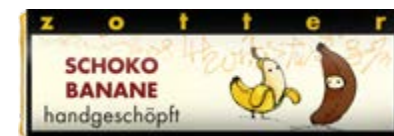
Rum Kokos **ART. NR. 18893**
 Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Kokosganache und Rumcreme. Tropical Dream: Brauner Rum in einer dunklen Schokoganache und eine Kokosschicht mit knusprigen Kokosflocken. Vegan!

● alkoholhaltig ● vegan

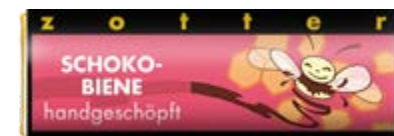


Schichtnougat **ART. NR. 18895**
 Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Haselnussnougat, Walnussnougat und Kürbiskernnougat. Wenn Nüsse schmelzen. Eine dunkle Schokolade gefüllt mit drei verschiedenen Nougats. Dieser nussige Klassiker ist komplett vegan.

● vegan



SchokoBanane **ART. NR. 17976**
 Milchschokolade 40% gefüllt mit Bananenganache. Eine fruchtig-süße Bananenfüllung aus Milch, Honig, Bananen und einem Spritzer Zitrone. Dazu hauchdünn eine Himbeerküvertüre, die fruchtig-rot leuchtet und beerenstark schmeckt.



Schokobiene **ART. NR. 18798**
 Weiße Schokolade gefüllt mit Honig-Karamell-Crisps. Für kleine und große Naschkatzen. Eine weiße Schoko-Mandelcreme mit süßen Honig-Karamell-Crisps.

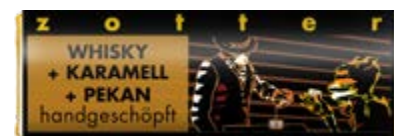


Vanille **ART. NR. 18940**
 Milchschokolade 40% gefüllt mit Vanilleganache und Mandelnougat, verfeinert mit Mandelkrokant. Eine Vanilleschicht mit fair gehandelter, echter Vanille und weißer Schoko. Dazu eine Mandelnougatschicht mit knusprigem Mandelkrokant.

NEU



Waldbeeren mit Vanille **ART. NR. 17806**
 Dunkle Milchschokolade 50% gefüllt mit Waldbeer- und Vanilleganache. Top-Fruchtschokolade! Eine fruchtige Füllung aus Erdbeeren, Heidelbeeren und Himbeeren auf einer Vanilleganache.



Whisky + Karamell + Pekan **ART. NR. 18894**
 Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Whisky-Karamellganache und Pekannussnougat. Eine süße Whiskyganache aus Karamellkuvertüre und steirischem Whisky von David Gölles. Dazu ein Pekannussnougat mit kleinen karamellisierten Pekannussstückchen.

● alkoholhaltig



White Crisp **ART. NR. 18897**
 Weiße Reisküvertüre gefüllt mit weißer Reis-Mandelganache und Mandelkrokant. Nicht so süß und vegan: Eine herrlich knusprige Füllung aus Mandelkrokant und ganz feinen Maisflakes in einer weißen Schokoganache.

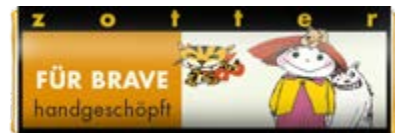
● vegan

Zum Verschenken



Danke – Vanille ART. NR. 18941
Milkschokolade 40% gefüllt mit Vanilleganache und Mandelnougat, verfeinert mit Mandelkrokant. Ein süßes Dankeschön aus Schokolade, gefüllt mit einer Vanille- und einer Mandelkrokant-schicht.

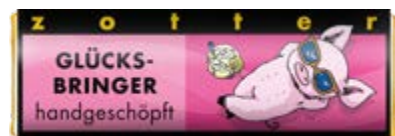
NEU



Für Brave – Schokobiene ART. NR. 17798
Weiße Schokolade gefüllt mit Honig-Karamell-Crisps. Für kleine und große Naschkatzen. Eine weiße Schoko-Mandel-Creme mit süßen Honig-Karamell-Crisps.



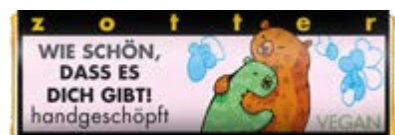
Für Dich – NougatVariation ART. NR. 17797
Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Mandel- und Haselnussnougat. Heller Mandelnougat auf dunklem Haselnussnougat, knackig verfeinert mit gehacktem Haselnusskrokant.



Glücksbringer – Milkschoko-Mousse ART. NR. 18797
Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Milkschokoladenmousse und Milkschokoladenganache. Der Glücksmacher aus einer butterweichen Moussefüllung mit 40%-iger Milkschokolade und einer dünnen Milkschokoganache. Umhüllt von Milkschokolade mit fulminanten 60 % Kakaoanteil.



Stress Stopper – Blauer Krachmohn ART. NR. 17799
Milkschokolade 40% gefüllt mit weißer Pralinenganache und Mandelnougat mit karamellisiertem Blaumohn. Einfach einmal abschalten und genießen: süße Pralinenganache mit echter Vanille und Mandelnougat mit aufgepopptem Blaumohn.



Wie schön, dass es Dich gibt! Zitrone & Mandel ART. NR. 18932
Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Zitronen-Marzipan und Mandelnougat mit Zitronenstückchen. Eine erfrischende & zart schmelzende Schokoüberraschung für alle Menschen, die im Leben wichtig sind. Komplette vegan!

● vegan



Finden Sie auf der Bestellliste in der Rubrik:



Geschenksets

handgeschöpfte Schoko-Minis, 5 Sorten ART. NR. 18742

Ein süßes Geschenkset mit 5 handgeschöpften Schoko-Minis in den Sorten: Milkschoko-Mousse, SchokoBanane, Schokobiene, Waldbeeren mit Vanille, ButterKaramell

100-g-Packung • VE = 6 Pkg • MHD: 6 Monate ab Produktion

handgeschöpfte Schoko-Minis mit Schwips, 5 Sorten ART. NR. 18743

Ein Geschenkset mit 5 handgeschöpften Schoko-Minis mit alkoholischen Füllungen in den Sorten: Cognac & Kaffee, Eierlikör, Marc de Champagne, Rum Kokos, Whisky Karamell Pekan

100-g-Packung • VE = 6 Pkg • MHD: 6 Monate ab Produktion

● alkoholhaltig

handgeschöpfte Minis Kollektion • 12 Sorten ART. NR. 24959

12 kleine handgeschöpfte Schokoladen, die mit vielen unterschiedlichen Sorten wie Eierlikör, Karamell-Zitrone und Nougat verführen. Verpackt in einer edlen Geschenkbox.

Sorten: ButterKaramell, Eierlikör (Alk.), Haselnussnougat Krokant, Heidelbeeren + Zitronencreme, Himbeeren, Karamell + Zitrone, Mango Tango, Marc de Champagne (Alk.), Nougat Variation, Pistazien, Schokobiene, Whisky Karamell Pekan (Alk.)

240-g-Packung • VE = 5 Stk. • MHD: 6 Monate ab Produktion

● alkoholhaltig ● Rezeptänderung + neue Designs

handgeschöpfte Minis Kollektion • 24 Sorten ART. NR. 24986

Kleine handgeschöpfte Schokowunder in 24 Sorten in einer schicken Geschenkbox. Ein Genussfest mit verführerischen Sorten wie Himbeeren, Marc de Champagne, Schichtnougat und vielen mehr.

Sorten: Blauer Krachmohn, ButterKaramell, Coffee Toffee, Cognac & Kaffee (Alk.), Eierlikör (Alk.), Hanfpraline & Beeren, Haselnussnougat Krokant, Heidelbeeren + Zitronencreme, Himbeeren, Karamell + Zitrone, Karamell Nougat Crunch, Mango Tango, Marc de Champagne (Alk.), Milkschoko-Mousse, Nougat Variation, Pistazien, Rum Kokos (Alk.), Schichtnougat, SchokoBanane, Schokobiene, Vanille, Waldbeeren mit Vanille, Whisky Karamell Pekan (Alk.), White Crisp

480-g-Packung • VE = 4 Stk. • MHD: 6 Monate ab Produktion

● alkoholhaltig ● 1 neue Sorte + Rezeptänderung + neue Designs



»Mein Tipp an Kollegen:
Nicht ein paar Sorten bringen die Kunden,
du musst mindestens 100 Sorten haben,
da fängt es mit der Frequenz an.«

Anmerkung der Redaktion: 100 Sorten entspricht ca. vier Zotter-Aufstellern

Zur Person

Christian Mitterlehner, Inhaber des World Fair Trade Shops in Innsbruck, seit 40 Jahren selbstständig. Gelernter Koch/Kellner, sowie Studium der Politik- und Wirtschaftswissenschaften. Er war beim Dachverband der Weltläden für die Verkaufsförderung zuständig, und hat bereits damals seinen ersten Shop eröffnet.

Tipps, Tricks & Erfahrungen

von einem langjährigen Zotter-Händler

World Fair Trade Shop in Innsbruck

Christian Mitterlehner verkauft seit 21 Jahren Zotter-Schokoladen und hat jetzt das Sortiment und die Verkaufsfläche massiv ausgebaut. Mit 300 Sorten bietet er die größte Auswahl in Westösterreich! Seine Erfahrungen teilt er im Best-Practice-Interview.



Die Zotter Schoko Welt ist schon von außen perfekt inszeniert und sichtbar.

Seit wann führst du Zotter-Produkte im Sortiment?

Seit 21 Jahren. Als Zotter bei den Weltläden gelistet wurde, habe ich Sepp Zotter kennengelernt und war vom Produkt begeistert. Da hat es das Geschäft noch gar nicht gegeben. Um dieses Geschäft finanzieren zu können, habe ich mit zwei anderen einmal im Monat einen Verkaufsstand in der Innsbrucker Klinik gemacht.

Und was hat dich motiviert, verstärkt bzw. ganz auf Zotter-Schokolade zu setzen?

Ich hatte anfangs einen Tisch, da war Schmuck drauf, und an der Wand Kunsthandwerk, da habe ich mir gedacht, das ist wie im Museum. Schön zum Anschauen, aber keiner kauft etwas. Dann habe ich dort die Zotter-Produkte platziert und gleichzeitig in eine Klimaanlage investiert, weil wir eine große Glasfassade haben, sonst wäre die Ware hin. Die Wand mit den Zotter-Produkten ist jetzt circa 6 Meter lang und ich habe 300 Sorten. Ich glaube, gerade darin liegt die Stärke, das ist mein Tipp an Kollegen: Nicht ein paar Sorten bringen die Kunden, du musst mindestens 100 Sorten haben, dann fängt die Frequenz an.

Waren bauliche Maßnahmen erforderlich, um das Zotter-Sortiment zu vergrößern?

Ich habe die Wand neu machen müssen, abschleifen, streichen, das Haus steht unter Denkmalschutz, da muss man natürlich ein paar Dinge beachten – aber dafür sind die Räumlichkeiten mit der großen Glasfassade sehr schön. Dann haben wir die Rückwände montiert. Hier können alle Produktgruppen präsentiert werden: Hochformat, Querformat und quadratisch, balleros – das gesamte Sortiment der Tafelschokoladen und Kuvertüren.

Welche Veränderungen im Kaufverhalten deiner Kunden konntest du mit der Sortimentserweiterung feststellen?

Seit ich das größere Sortiment führe, nehmen die Kunden auch mehr mit, statt drei Tafeln sind es jetzt häufig fünf oder mehr, das merkt man deutlich.

Wie hat sich der Durchschnittsbetrag verändert?

Schwer zu sagen, da ich ja auch Mode und andere Produkte führe. Generell geht heuer und letztes Jahr der Durchschnittsbetrag zurück, weil die Leute sparen, aber der Verkauf von Zotter steigt. Ich habe derzeit 10 % mehr Kunden, im Mai konnte ich meinen Verkauf von Zotter Produkten um 20 % zum Vorjahr steigern und im Juni um 30 % – trotz der enormen Hitze.

Welche Produkte oder Linien haben sich als besonders starke Zugpferde erwiesen?

Die handgeschöpften und durch die Verkostungen und Seminare auch die dunklen Labooko, besonders die ganz dunklen.

Gibt es saisonale Höhepunkte? Wie gehst du damit um?

Ja, ganz klar, für Ostern und Weihnachten haben wir noch extra Aufsteller, zusätzlich. Sonst hätte ich dafür nicht genügend Platz. Schulende ist auch ein wichtiges Thema, für Lehrergeschenke.

Welche Tipps würdest du anderen Händlern geben, die über eine Zotter-Sortimentserweiterung nachdenken?

Mit großem Sortiment reingehen und das auch bewerben. Mit einem guten Lagerführungsprogramm, das ist wichtig. Das ist eigentlich in jedem Warenwirtschaftssystem abbildbar. Mit zehn Sorten bewegst du nichts, das ist klar.



Trinkschoko & Kaffee to go werden im Thekenaufsteller und im Bodenaufsteller präsentiert.

TRINKSCHOKOLADE



5er Packung mit 5 Tafeln à 22 g = 110 g
25 lose Tafeln im Display
Verkaufseinheit: 6 Stk (5er Packung)
25 Stk (Display)

In 18 Sorten + 4 Variationen erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR* + BEAN-to-BAR



**In der 5er Packung oder
im Display mit 25 Stück erhältlich.**

VE-25-Display Maß:
H: 17,5 x B: 8 x T: 14 cm (offen)

Der Urknall der Schokoladenkultur

Xocolatl war das flüssige Gold der Inkas, Mayas und Azteken. Josef und Julia Zotter hauchen dem Ursprung der Schokoladenkultur neues Leben ein und komponieren innovative Variationen von Trinkschokoladen, die als Täfelchen in heißer Milch baden. Die heißen Drinks gibt es in vielen Sorten und Farben. Und im Sommer kann man Trinkschokolade on Ice als coolen Drink genießen. Für die perfekte Inszenierung gibt es das schicke Trinkservice.

ZUBEREITUNG



TRINKSCHOKO ZEREMONIE

- 1 200 ml Milch oder einen veganen Drink auf 85–90 °C erhitzen und aufschäumen.
- 2 Trink-Tafel für 2 Minuten in der Flüssigkeit schmelzen lassen.
- 3 Gut verquirlen und noch 2 Minuten warten, damit sich die Aromen entfalten können.
- 4 Noch einmal verquirlen und genießen!



TRINKSCHOKO GEMIXT

- 1 IM TURMMIXER ODER MIT STABMIXER 200 ml Milch oder einen veganen Drink auf 85–90 °C erhitzen.
- 2 Trink-Tafel für 2 Minuten in der Flüssigkeit schmelzen lassen.
- 3 Erst langsam mixen und zum Schluss noch mal kräftig, damit eine Schaumkrone entsteht.

5er Packung



Einzelstück



100 % Kakao, ohne Zuckerzugabe
Der Kakao-Power-Drink für alle, die die pure Kakaokraft erleben wollen. 100 % reiner erstklassiger Bio-Kakao aus fairem Handel. Diese Trinkschokolade kann man mit Milch, einem veganen Drink oder original, wie in Lateinamerika, in heißem Wasser aufgelöst, genießen. Natürlich können Sie den Drink auch individuell süßen.

● vegan ● ohne Zuckerzugabe

**5er Packung
ART. NR. 21403**

**25 Stk. lose + Display
ART. NR. 21104**



1001 Nacht
Märchenhafte Trinkschokolade mit orientalischer Note, gesüßt mit Dattelpulver, das rein aus gemahlenden Datteln besteht. Die Basis ist ein selbst gemachter Cashewnougat, verfeinert mit Orangenöl, Zimt, Kardamom, Ingwer, Kurkuma und Timut-Pfeffer, der nicht scharf ist, sondern aufregend prickelt. Komplett vegan.

● vegan ● alternative Zuckervariante

**5er Packung
ART. NR. 21071**

**25 Stk. lose + Display
ART. NR. 21171**



Bitter Classic
Kompromisslos intensiv. Mit einem besonders hohen Kakaoanteil von den besten Kakaosorten aus Lateinamerika, die bei Zotter Bean-to-Bar in eine hochprozentige Trinkschokolade voller Kakaoaromen verwandelt werden.

● vegan

**5er Packung
ART. NR. 21009**

**25 Stk. lose + Display
ART. NR. 21109**



Chili Bird's Eye
Ganz viel Chili. Chili Bird's Eye gilt als die Urform von Chili und ist selten, feurig und voller Aromen. Diese hochprozentige dunkle Trinkschokolade wird von der Bohne weg im Haus gefertigt und in Tafeln gegossen. Ein scharfer Drink, der die Sinne belebt.

● vegan

**5er Packung
ART. NR. 21008**

**25 Stk. lose + Display
ART. NR. 21108**



Götterdrink
Der Duft der Tonkabohnen aus den Anden ist umwerfend betörend. Kein Wunder, dass er auch in Parfums verwendet wird. Die Dufttonkas, kombiniert mit Macadamianougat und Maca, der Wunder-Knolle aus Peru, der eine aphrodisierende Wirkung nachgesagt wird. Dazu gesellen sich Rosenblüten, Bird's Eye Chili, Kardamom, Koriander, Zimt und Bourbonvanille.

**5er Packung
ART. NR. 21024**

**25 Stk. lose + Display
ART. NR. 21124**



Hafer-Drink Orange, ohne Zuckerzugabe
Die fruchtige, vegane Trinkschoko, ganz ohne Zuckerzugabe. Die Basis ist eine Milchschokolade alternative mit sehr hohem Kakaoanteil von 60 % und Hafer-Drink, der von Natur aus eine erstaunliche Süßkraft besitzt. Als fruchtige Komponente kommt Orangenöl dazu. Charmanter Orangen-geschmack, dezente Süße, nah an einer dunklen Schokolade.

● vegan ● ohne Zuckerzugabe

**5er Packung
ART. NR. 21464**

**25 Stk. lose + Display
ART. NR. 21364**

5er Packung	Einzelstück				
		Honig Zimt In der Creme-Edelweiß-Schokolade steckt ganz viel Milch und dazu Honigflocken von fleißigen Bienen. Ein leichter Zimtgeschmack huscht kurz vorüber.	5er Packung ART. NR. 21041	25 Stk. lose + Display ART. NR. 21141	
		Kaffee Der süße Kaffee-Shot wirkt wie ein doppelter Espresso. Diese Trinkschokolade hat einen sehr hohen Kaffeeanteil. Hergestellt aus fair gehandelten Bio-Kaffeebohnen, die in der hauseigenen Kaffeerösterei geröstet und gemahlen werden, um dann mit reiner Kakaobutter und Rohrohrzucker zu verschmelzen. Komplette vegan!	5er Packung ART. NR. 21072	25 Stk. lose + Display ART. NR. 21172	
		Karamell Der feine Karamell-Drink: Für die Karamellschokolade wird der Milchzucker vorab karamellisiert und mit feinem Mascobadozucker, der von Natur aus nach Karamell schmeckt, veredelt. Ein unwiderstehlicher Karamell-Drink mit echter Kakaobutter und viel Bio-Bergmilch.	5er Packung ART. NR. 21413	25 Stk. lose + Display ART. NR. 21314	
		Mandelnougat Ein hausgemachter, zarter Mandelnougat, gepaart mit weißer Schokolade und etwas Milchschoko, verwandelt sich in einen nussig-süßen Schoko-Drink.	5er Packung ART. NR. 21015	25 Stk. lose + Display ART. NR. 21115	
		Matcha Matcha ist voll im Trend! Schon die Samurai machten sich die Stärke des Matcha-Grüntees zunutze. Die Teeblätter werden zu feinstem Pulver zerrieben und mit weißer Reiskuvertüre gemischt. Daraus entsteht eine leuchtend grüne Trinkschokolade mit fabelhaftem Grüntee-Aroma. Diese Kreation ist natürlich vegan.	5er Packung ART. NR. 21410	25 Stk. lose + Display ART. NR. 21310	● vegan ● neuer Titel + neues Design
		Milch Kakao Trinkschokolade für Kinder und all jene, die es süß mögen: Süßer Schokoladen-Karamellgeschmack. Gemischt aus dunkler Milchsokolade und ein wenig Karamellkuvertüre.	5er Packung ART. NR. 21035	25 Stk. lose + Display ART. NR. 21135	
		Nuss-Nougat Selbstgemachter Haselnussnougat, gemischt mit dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, bringt, wie sollte es anders sein, Ge-Nuss!		5er Packung ART. NR. 21028	25 Stk. lose + Display ART. NR. 21128
		Pumpkin Spice Inspiriert vom beliebten Pumpkin Spice Latte, gibt es jetzt die Trinkschokolade mit selbst gemachtem Kürbiskernnougat, aromatischer Kaffeekuvertüre, etwas Karamellkuvertüre und natürlich der klassischen Gewürzmischung aus Zimt, Kardamom, Nelken und einem Hauch Chili.		5er Packung ART. NR. 21465	25 Stk. lose + Display ART. NR. 21365
		Ube Kokos Der neue lila Trend-Drink: Die lilafarbene Jams- wurzel zaubert die schöne Farbe hinein. Ube- Pulver, kombiniert mit Kokoskuvertüre und etwas Zitrone, ist ein farbenfrohes Hit-Getränk, das zudem komplett vegan ist. Tipp: Mit weißem Pflanzen-Drink (z.B. Reisdrink), Milch oder auch gekühlt mit Eis genießen.	NEU	● vegan	5er Packung ART. NR. 21466
		Weiße mit Vanille Weiße Schokolade mit viel aromatischer Berg- milch von den glücklichen Kühen der Tiroler Bergbauern. Viel Kakaobutter, Rohrohrzucker mit Karamellnote, Mandelnougat und echte Vanille verschmelzen zu einem süßen Trinkbonbon.		5er Packung ART. NR. 21010	25 Stk. lose + Display ART. NR. 21110
		Winterzauber – Mandel-Kokos mit Zimt und Orange Eine heiße Schokolade für kalte Wintertage komponiert aus nussigem Mandelnougat und einer weißen Kokos-Reis-Kuvertüre. Orangen, Zimt und Lebkuchengewürze setzen feine fruchtige und winterliche Akzente.		5er Packung ART. NR. 21070	25 Stk. lose + Display ART. NR. 21170
		Zimt Banane Pffiffig fruchtige Bananenschokolade: Josef Zotter hat statt Milch Bananen in die Rezeptur der weißen Schokolade gemischt. Ein Spritzer Zitrone sorgt für Frische und der Zimt für warme Würze.		5er Packung ART. NR. 21032	25 Stk. lose + Display ART. NR. 21132

Variationen

5er Packung mit 5 Tafeln à 22 g = 110 g
Verkaufseinheit: 6 Pkg.
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR* + BEAN-to-BAR



Variation Kinder

ART. NR. 21034

Die Zauberwelt der Trinkschokolade mit fünf süßen Trinkkreationen für Kinder: Zimt-Banane, Milch-Kakao, Weiße mit Vanille, Honig-Zimt und Karamell.

Fünf unterschiedliche Sorten.
Je eine Tafel pro Sorte.



Variation Klassik

ART. NR. 21003

Zeitloser Trinkgenuss: Bitter Classic, Kaffee, Mandelnougat, Nuss-Nougat und Weiße mit Vanille.

Fünf unterschiedliche Sorten.
Je eine Tafel pro Sorte.



Variation Nussdrinks

ART. NR. 21100

Allerfeinste Nougatkompositionen verwandeln sich in fünf fabelhafte Drinks. 1001 Nacht, Mandelnougat, Nuss-Nougat, Pumpkin Spice und Götterdrink – mit Macadamia-Nougat und betörend duftenden Tonkabohnen.

Fünf unterschiedliche Sorten.
Je eine Tafel pro Sorte.



Variation Vegan

ART. NR. 21098

Vegane Vielfalt: Fünf coole Drinks – für Geschmacksabenteurer, die sich pflanzlich ernähren und damit auch ein Stück weit unseren Planeten retten. 1001 Nacht, Chili „Bird's Eye“, Hafer-Drink Orange, Nuss-Nougat und Matcha.

Fünf unterschiedliche Sorten.
Je eine Tafel pro Sorte.

● vegan ● Titel- + Designänderung „Matcha“



Zubehör + Geschenksets



zotter Trinkschoko + handgeschöpfte Schoko-Minis Thekenaufsteller, schwarz

ART. NR. 23122

Für Trinkschoko + handgeschöpfte Schoko-Minis
15 Fächer

Maße: B: 26 x H: 39 x T: 38 cm
Material: Holz, Farbe: schwarz
Schraubenfrei und einfach zusammenzubauen.

Werkhaus-Displays sind umweltfreundlich in Material und Herstellung und werden in der Werkhaus Integrationswerkstätte produziert.



Trinkschokolade-Glas (6 Stück)

ART. NR. 23001

Doppelwandiges Trinkschokolade-Glas mit einer Grafik von Andreas H. Grätze.

Maße: H: 13,5 cm, Ø 6 cm, Volumen: 0,2 l

Trinkschokolade-Glas (2 Stück)

ART. NR. 23675

Trinkschokolade-Quirler (6 Stück)

ART. NR. 23012

Mit dem handgearbeiteten Schokolade-Quirler lässt sich die Trinkschokolade optimal im Glas verteilen. Ein Fest für die Aromen.

Porzellantablett (4 Stück)

ART. NR. 23616

Ein schickes Porzellantablett für die Trinkschokolade mit Platz für das Trinkschoko-Glas und einer schönen Grafik von Andreas H. Grätze. Ein Service, mit dem Sie die Trinkschokolade perfekt in Szene setzen.

B: 25 x H: 14 cm

NEU



Trinkschokolade-Set „universell“

ART. NR. 22203

Das Geschenkset mit 10 Trinkschokosorten, einem Trinkschokoglas im Zotter-Design mit doppelter Glaswand und einem handgemachten Trinkquirler. Zehn Schokodrinks samt perfekter Ausstattung für Schokofans.

10 Trinkschokolade-Tafeln in den Sorten: Bitter Classic, Kaffee, Mandelnougat, Nuss-Nougat, Weiße mit Vanille, 1001 Nacht, Pumpkin Spice, Mandelnougat, Nuss-Nougat und Götterdrink.

Verpackt in einem dekorativen Geschenkkarton.

Maße der Geschenkbox: B: 23 x H: 24 x T: 9 cm

220 g • VE = 4 Stück • MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung

Labooko

2 Tafeln in einer Verpackung
2 x 35-g-Tafeln
Verkaufseinheit: 10 & 5 Stück
In 50 Sorten erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR* + BEAN-to-BAR



Pure Schokovielfalt!

Ursprungsschokoladen: dunkle Schokolade, Milchscho, dazu noch weiße Schoko und Fruchttafeln

In der Labooko-Linie präsentieren wir Edelkakao aus den besten Kakaoregionen der Welt. In jeder Schokolade steckt eine Kakao-Rarität mit Geschichte: Sei es der Maya-Kakao aus Belize und Guatemala oder dominikanischer Kakao, der im Naturschutzgebiet geerntet wird. Kakao ist ein Umweltschützer, er gedeiht in Mischkulturen und mitten im Regenwald, so sichert er auch das Einkommen und das traditionelle Leben von Indigenen.

Jedes Jahr gibt es auch die neue Opus: Dieses Jahr präsentieren wir ein Spitzencuvée mit Kakao-Raritäten von indigenen Kakaobäuer*innen aus 5 Ländern: Belize, Guatemala, Kolumbien, Panama und Bolivien.

Der Schokoladen-Vergleich: 2 verschiedene dunkle Schokoladen in einer Verpackung gibt es als Labooko Spezial:

75% Guatemala + 75% Madagaskar
70% Uganda + 75% Tansania

Alle Rohstoffe kaufen wir über den fairen Handel und in Bio-Qualität ein und verarbeiten sie direkt bei uns im Haus – Bean-to-Bar – von der Bohne bis zur Tafel. Wir rösten, mahlen, walzen und conchieren mit viel Präzision und entwickeln ganz individuell verarbeitete Schokoladen für Sie.

Geschmacksprofil: Für jede Labooko gibt es ein kurzes Geschmacksprofil auf der Rückseite der Verpackung und auf der Innenseite ein ganz ausführliches.



MAKING OF Labooko

Sehen Sie sich das Video an: www.zotter.at/video-labooko oder scannen Sie den QR-Code.



Dunkle Schokoladen



ART. NR. 20579

100% Madagaskar (2 x 32,5g)

Conchierzeit: 36 Std.

Eine reine 100%ige Single Origin Tafel, die Ihnen die Welt des Kakaos eröffnet, ganz ohne Zucker- und Milchspielereien. Authentischer Kakaogenuss, kraftvoll und natürlich. Erleben Sie das natürliche Aromenfeuerwerk des fruchtig-zitronigen Kakaos aus Madagaskar, das vom Terroir einer der wildesten Inseln der Welt geprägt ist.

Geschmacksprofil: Noten von roten Beeren, gerösteten Nüssen, Holz, Rahm und Kaffee

● vegan ● ohne Zuckerzugabe



ART. NR. 20601

100% Maya Cacao (2 x 32,5g)

Conchierzeit: 35 Std.

Ein Stück Maya-Kultur zum Vernaschen. Mit Kakao aus Belize und Guatemala, wo heute noch Maya, die Urväter der Schokoladenkultur leben und Kakao kultivieren. Wir haben sie besucht und über dieses einzigartige Kakaoerbe gestaunt. Erleben Sie eine Kreation mit 100 % Kakao, ohne Zucker, ein echter Schatz und ein Stück authentischer Kakaogeschichte!

Geschmacksprofil: nussig-würzig, dunkle Röstaromen, Schwarzteeblitterkeit

● vegan ● ohne Zuckerzugabe



ART. NR. 20417

100% Peru (2 x 32,5g)

Conchierzeit: 40 Std.

100 % – mehr Kakao geht nicht: Eine Ursprungstafel, in der Sie nur noch Kakao am Gaumen spüren und sonst nichts. Mit peruanischem Kakao von Coas, den wir durch eine hohe Kakaobutterzugabe sehr mild ausgebaut haben. So entsteht eine weiche Textur und die Kreation schmeckt so mild wie eine 80-prozentige Schokolade, obgleich sie rein ist, ohne Zucker und ohne sonstige Zutaten.

Geschmacksprofil: schokoladig, mit feinen Nuss-Noten, frischen Grüntönen und Ananas-Akzent

● vegan ● ohne Zuckerzugabe

● neue Kooperative



ART. NR. 20418

90% Bolivien (2 x 32,5g)

Conchierzeit: 22 Std.

Eine Ursprungsschokolade mit 90 % Kakao und 10 % Rohrohrzucker, für alle, die keine Kompromisse machen und Klarheit lieben. Mit Kakao von El Ceibo, von dem es nur kleine Mengen gibt. Wir sind nach Bolivien gefahren, haben die Kakaobauern getroffen und diesen einzigartigen Kakao bekommen. Eine Kakaorarität!

Geschmacksprofil: Noten von Nüssen, Kaffee und Preiselbeeren

● vegan



ART. NR. 20492

82% Belize »Sail Shipped Cacao«

Conchierzeit: 21 Std.

Ahoi! Kakao setzt Segel: Von Belize nach Hamburg wurde der Kakao über den Atlantik mit dem Segelschiff Avontuur transportiert. Die Crew von Timbercoast setzt auf klimafreundlichen Transport durch Windkraft. An Bord ist echter Maya-Kakao, den wir in eine Ursprungsschokolade mit toller Ökobilanz und 82 % Kakaoanteil verwandeln, die kaum bitter ist und ein breites Aromenspektrum besitzt.

Geschmacksprofil: dezent würzig mit Noten von Nuss-Nougat, Karamell, Pflaumen und Sauerkirschen

● vegan



ART. NR. 20326

82% Peru

Conchierzeit: 20 Std.

Chuncho von der Kooperative Quinacho, die Kakao-Rarität aus Peru: Chuncho ist ein Urkakao, der nur in der Region Cusco wächst und das in ungewöhnlichen Höhen von 400 bis 1.300 Meter. Dieser seltene Edelkakao ist sehr mild und bringt ein vielschichtiges, fruchtbetontes Aroma mit. Genießen Sie diese hochprozentige Ursprungsschokolade, die trotz 82 % Kakaoanteil erstaunlich mild schmeckt.

Geschmacksprofil: Noten von Spekulatius, Lebkuchen, Sauerkirschen und Kräutern

● vegan

Dunkle Schokoladen



ART. NR. 20466

80% Kolumbien

Conchierzeit: 12 Std. • SNR (Softnebelröstung)
Viva Kolumbien! Mit dieser dunklen Ursprungsschokolade mit sagenhaften 80 % Kakaanteil präsentieren wir Kakao von ASO SEYNEKUN aus Pueblo Bello in Kolumbien, eine Kooperative von indigenen Kakao-Produzenten. Erleben Sie diesen Superkakao, den wir mit Softnebelröstung (SNR) in eine Schokolade mit feiner Kirsch-Charakteristik verwandeln.

Geschmacksprofil: Noten von Sauerkirschen, Johannisbeeren, Mandeln und Laugenbrezel

● vegan ● neues Design



ART. NR. 20554

75% Guatemala

Conchierzeit: 8 Std. • SNR (Softnebelröstung)
Eine Kakaorarität aus Guatemala mit hohem Criollo-Anteil. Die indigenen Kakaobauern von FEDECOVERA haben sich zusammengetan, um das Erbe der Maya zu schützen und diesen seltenen regionalen Edelkakao zu kultivieren. Erleben Sie diesen Superkakao, den wir mit unserer neu entwickelten Softnebelröstung (SNR) in Schokolade verwandeln.

Geschmacksprofil: Noten von Laugengebäck, Gewürzen, Beeren, Steinobst und Wassermelone

● vegan



ART. NR. 20524

75% Madagaskar

Conchierzeit: 22 Std.
Kakao aus Madagaskar ist extrem gefragt, es gibt nur ein kleines Anbauggebiet, das berühmte Sambiranotal, dort haben wir diesen wunderbaren Kakao gefunden. Wenn Sie ein unvergessliches, fruchtig-karamelliges Geschmacksfeuerwerk erleben möchten, dann ist unsere Madagaskar-Schokolade für Sie wie geschaffen.

Geschmacksprofil: elegantes Beeren-Aroma mit Noten von Karamell, karamellisierten Zitrusfrüchten und Nüssen

● vegan



ART. NR. 20482

72% Belize »Sail Shipped Cacao«

Conchierzeit: 21 Std.
Segel setzen für die Umwelt! Mehrere Wochen lang segelte der Kakao auf dem Segelschiff Avontuur von Belize nach Hamburg. An Bord Maya-Kakao, den wir in eine milde, süße Ursprungsschokolade mit 72 % Kakaanteil verwandeln. Die Maya, das Segelschiff, Bio-Kakao – eine Schokolade, die Tradition & Zukunft verbindet, so bekommt Umweltschutz neuen Wind!

Geschmacksprofil: süß und mild, Noten von karamellisierten Nüssen, Kondensmilch, Malz und schwarzen Beeren

● vegan



ART. NR. 20583

72% Ghana

Conchierzeit: 12 Std.
Außergewöhnlich! Amelonado-Kakao aus Ghana, der schon beim Rösten einen tollen Duft verströmt. Der Kakao hat einen ausgeprägten Schokoladengeschmack, mit leichter Rahmnote und feinen Fruchtnoten. Ein ausgezeichnete Kakao, den wir nur ganz kurz conchieren. Genießen Sie eine Ursprungsschokolade mit 72 % Kakaopower und Kakao von ABOCCA, der ersten bio- und fair-zertifizierten Kooperative in Ghana.

Geschmacksprofil: rahmiger Schokoladen-Charakter mit Noten von Kirschen, Grapefruit und Lakritz

● vegan



ART. NR. 20422

72% Panama

Conchierzeit: 22 Std.
Native & Classic: Der wunderbare Cocabo-Kakao wird von indigenen Kakaobauern abseits aller Hektik unserer Zeit im Schutze des panamaischen Regenwaldes traditionell kultiviert. In unserer Schokofabrik verwandeln wir diesen aromatischen Kakao in eine Ursprungsschokolade mit sehr feinem Schokoflair.

Geschmacksprofil: intensiv schokoladig mit dezenten Noten von Minze, Kirschen und Mandeln

● vegan



ART. NR. 20647

75% Opus 5

Conchierzeit: 30 Std.
Ein Spitzencuvée mit Kakao-Raritäten von indigenen Kakaobauer*innen aus 5 Ländern: Belize, Guatemala, Kolumbien, Panama und Bolivien, wo Kakao von Mayas und anderen indigenen Gruppen im Regenwald kultiviert wird. Genießen Sie diese dunkle Schokolade mit 75 % Kakaopower, traditionellem Ursprung und einem milden, nussig-karamelligen Aromenprofil. Abgerundet mit etwas Kakaofruchtsüße, die erfrischende Fruchtsäure-Noten reinbringt.
Limited Edition: Nur 1 Jahr lang erhältlich.
Geschmacksprofil: Noten von karamellisierten Nüssen und Schoko-Kuchen, fruchtige Apfelnoten

NEU

● vegan



ART. NR. 20602

75% São Tomé

Conchierzeit: 19 Std.
Eine Rarität: Die kleine westafrikanische Insel kennt man kaum und doch hat sie eine lange und reiche Kakaotradition. Die Kleinbauern von der Kooperative CECAQ 11 kultivieren einen einzigartigen Inselkakao, der sehr schokoladig und leicht fruchtig schmeckt. Eine Ursprungsschokolade mit 75 % Kakaanteil, die für eine dunkle Schokolade erstaunlich mild ist, mit fruchtig-tropischen Noten und sehr gutem Schmelz.

Geschmacksprofil: fruchtig, rote Kirschen, guter Schmelz, mild, schokoladig

● vegan



ART. NR. 20584

75% Tansania

Conchierzeit: 15 Std.
Die Kakaosafari! Eine Ursprungsschokolade mit 75 % Kakao aus Tansania. Der Edelkakao ist ein Trinitario, ein Spitzenkakao, der aus Amelonado- und Criollo-Kakao entstanden ist und ein sehr fruchtiges Aroma besitzt. Ein Aromencocktail aus roten Früchten, Beeren, Äpfeln, Pflaumen und tropischen Früchten, das die Kleinbauern von Kokoa Kamili in der Nähe des Nationalparks anbauen.

Geschmacksprofil: schokoladig-rahmiger Kakao-Charakter mit Noten von Zitrusfrüchten, Sauerkirschen und Melasse

● vegan



ART. NR. 20560

70% Nicaragua

Conchierzeit: 19 Std.
Eine Ursprungsschokolade mit 70 % Kakaanteil, die für eine dunkle Schokolade ausgesprochen mild ist und mit einem karamellig-sahnigen Charakter verblüfft. Kultiviert wird der Kakao von der Kooperative Rios de Agua Viva, die den Kakao in Mischkulturen mit anderen Pflanzen anbaut, was gut für die Umwelt und die Artenvielfalt ist. Begleitet wird der Kakao von etwas Rohrohrzucker.

Geschmacksprofil: sehr mild, schokoladig mit Noten von Karamell, Sahne und Kaffee

● vegan



ART. NR. 20586

70% Uganda

Conchierzeit: 23 Std.
Die dunkle Ursprungsschokolade mit Semuliki-Signature-Kakao von Latitude in Uganda. 2500 Kleinbauern sind bei Latitude, die eine Social Enterprise ist und als Certified B Corporation die höchsten Standards in puncto Umweltschutz, Soziales und Transparenz vertritt. Kakao aus Uganda hat einfach Klasse!

Geschmacksprofil: Noten von roten Früchten, Beeren, Fudge und Karamell

● vegan



ART. NR. 20553

68% Togo

Conchierzeit: 16 Std.
Das gallische Dorf. Es geht um Unabhängigkeit, Fairness und Umweltschutz. Abseits von Plantagen, auf winzigen Flächen von 0,25 bis 1,5 Hektar wird mit der Unterstützung von gebana der erste togolesische fair gehandelte Bio-Kakao angebaut. Eine kleine Revolution auf dem afrikanischen Kontinent und unser Herzensprojekt!

Geschmacksprofil: Noten von Marzipan, Lakritz und Kirschmarmelade mit einem Hauch von Pfeffer

● vegan

Dunkle Schokoladen



ART. NR. 20426

62% Dominikanische Republik

Conchierzeit: 16 Std.

Eine süße dunkle Ursprungsschokolade mit Kakao von Zorral aus der Dominikanischen Republik. Geerntet in dem Vogelschutzgebiet, das Zorral gegründet hat. 70 Prozent der Fläche bleiben für immer wilder Regenwald. Genießen Sie den erstklassigen karibischen Inselkakao, den wir in eine dunkle Schokolade mit 62 % Kakaoanteil verwandeln, die süß ist und die Natur schützt.

Geschmacksprofil: sehr süß und mild, schokoladig mit Walnussnoten

● vegan

ART. NR. 20428

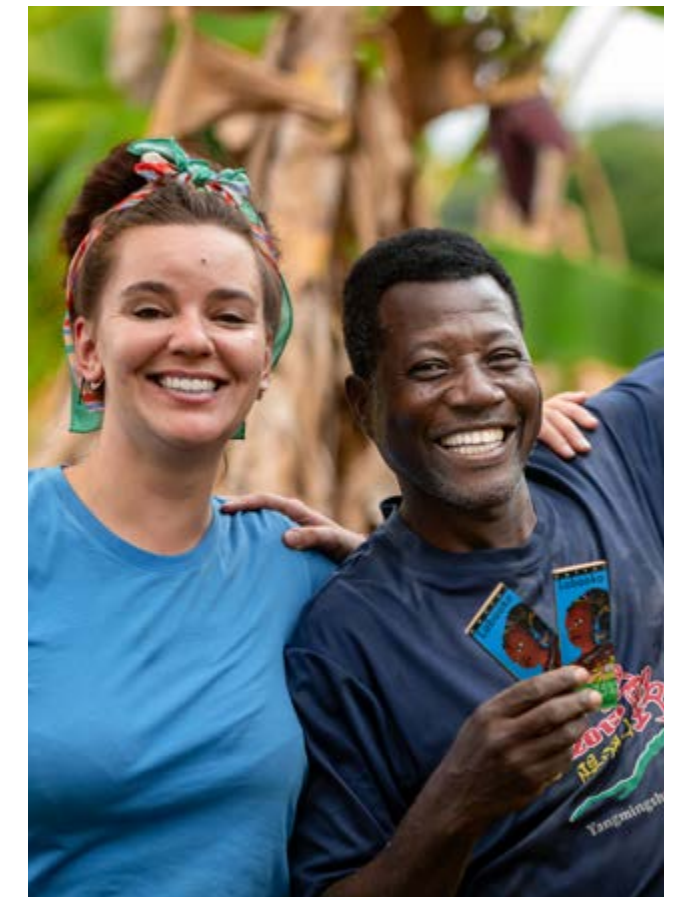
60% Ecuador

Conchierzeit: 16 Std.

Der Cacao Nacional aus Manabi wächst nur in Ecuador und zählt zu den edelsten Aromakakaos der Welt. Kombiniert mit süßen 40 % Rohrohrzucker, bringt das blumige Kakaoaroma Ihren Gaumen zum Sprühen. „Tolle Schokolade, mit wunderbarem Nacional-Aroma“, lautete das Urteil im internationalen Schokoladentest.

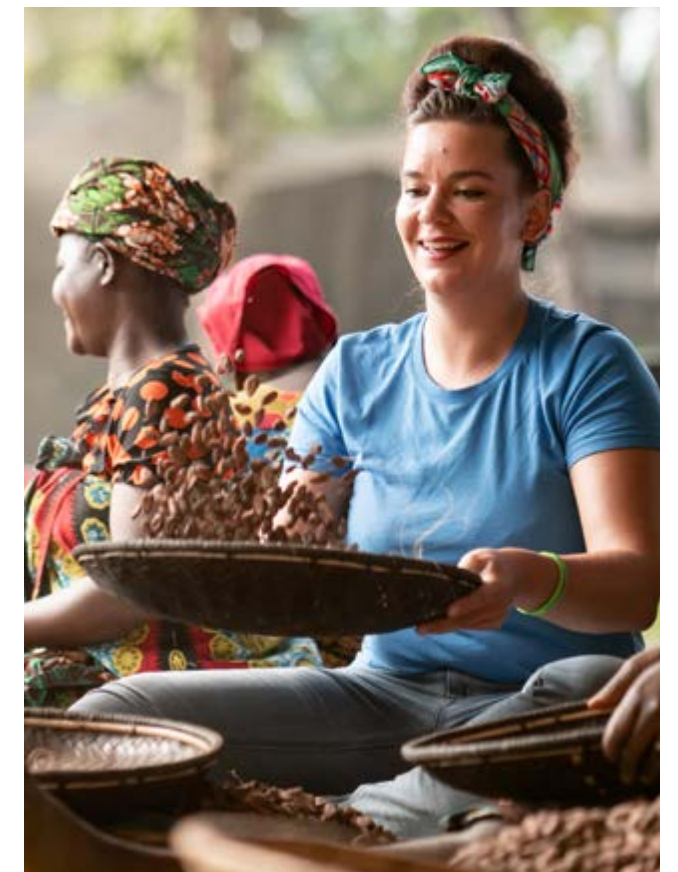
Geschmacksprofil: süß und mild, dezent blumig mit Noten von Toffee und karamellisierten Walnüssen

● vegan



Kakao-Ursprung

Fair gehandelter Bio-Edelkakao aus 15 Ländern – Teamgeist & Fairness gegenüber den Kakaobäuer*innen bringen Top-Qualität.





ART. NR. 20545

80%/20% Kakao-Milch-Tafel,
superdunkel, ohne Zuckerzugabe (2 x 32,5g)

Eine Tafel mit 80 % Kakaoanteil und 20 % Milch – komplett ohne Zuckerzugabe. Die hochprozentige Milkschokoladenalternative für alle, die echte Kakaopower erleben wollen, ungezügelt, ohne Zuckerablenkung und nur leicht mit Milch abgesoftet.

Geschmacksprofil: Noten von gerösteten Nüssen und Nougat-Waffel mit leichtem Frucht-Akzent

● ohne Zuckerzugabe



ART. NR. 20470

70%/30% Kakao-Milch-Tafel, dunkel,
ohne Zuckerzugabe (2 x 32,5g)

Eine Tafel mit 70 % Kakaoanteil und 30 % Milch, ohne Zuckerzugabe. Per Definition gehört Zucker in eine Milkschokolade, diese Kreation verzichtet auf Zuckerschmeicheleien und bietet stattdessen hochprozentigen Kakaogeschmack kombiniert mit Tiroler Bergbauernmilch. Eine spannende Milkschokoalternative – ohne Zucker.

Geschmacksprofil: Noten von Nougat-Waffel und Sahne mit einem Hauch von Frucht

● ohne Zuckerzugabe



ART. NR. 20636

60%/40% Kakao-Haferdrink-Tafel,
ohne Zuckerzugabe

Eine vegane Tafel mit 60 % Kakaoanteil und 40 % Haferdrink anstelle von Milch, völlig ohne Zuckerzugabe. Klassischerweise enthält Milkschokolade auch Zucker, in dieser Kreation verzichten wir darauf und konzentrieren uns rein auf das Zusammenspiel von Kakao und Haferdrink. Wobei der Haferdrink von Natur aus eine erstaunliche Süßkraft besitzt. Die vegane, leicht süße Milkschokoalternative mit sehr hohem Kakaoanteil.

Geschmacksprofil: Noten von Zitrusfrüchten, Lebkuchen und vegetabilen Kräutern

● vegan ● ohne Zuckerzugabe



ART. NR. 20477

50% Nicaragua

Eine Milkschokolade, die wir als Ursprungsschokolade mit 50 % Kakaoanteil Bean-to-Bar herstellen. Mit nicaraguanischem Kakao von der Kooperative Rios de Agua Viva, wertvoller Bio-Bergmilch aus Tirol, reiner Kakaobutter und Rohrohrzucker. Eine süße Schokolade mit hohen Kakaoproszenten, einem feinen Sahne-Karamellbonbon-Mandel-Geschmack und fabelhaftem Schmelz.

Geschmacksprofil: Noten von Mandelkaramell, süßer Sahne und Milchkaffee



ART. NR. 20641

50% Tansania

Die Kleinbauern von Kokoa Kamili haben uns bei unserem Besuch mit einem Feuerwerk aus Tanz und Musik begrüßt. Diese Aufbruchsstimmung und positive Energie haben wir versucht in diese Milkschokolade mit 50 % Kakaopower und karamellig sahnigem Geschmacksprofil zu übertragen. Dazu Bio-Bergmilch aus Tirol, echte Vanille, reine Kakaobutter und eine leichte Rohrohrzuckersüße.

Geschmacksprofil: Noten von Milchkaramell, Mandelnougat, Rosinen und Butterkeks



ART. NR. 20436

45% Peru

Eine Milkschokolade, die wir als Ursprungsschokolade mit 45 % Kakaoanteil herstellen. Der Kakao wird von der Kooperative Coas im Süden von Peru angebaut. 500 kleinbäuerliche Familien sowie die indigenen Asháninka haben sich dem Anbau von fair gehandeltem Bio-Kakao verschrieben und erzeugen einen Kakao, der mit Qualität und einem spannenden Aromaprofil begeistert. Ein toller Kakao, den wir mit Bio-Vollmilch aus Tirol, echter Vanille und Zucker in eine süße Milkschokolade verwandeln.

Geschmacksprofil: Noten von Milchkaramell, Butterkeks mit einem Hauch von Zimt

● neue Kooperative



ART. NR. 20600

70% Peru (2 x 32,5g)

Eine Milkschokolade mit 70 % Kakaoanteil, 22 % Milch und 8 % Rohrohrzucker lädt ein zu einer Kakaopower-Show mit peruanischem Edelkakao, ist dabei aber erstaunlich soft, mit einem ausgeprägten Sahne-Karamell-Geschmack, begleitet von einer leichten Rohrohrzuckersüße.

Geschmacksprofil: Karamell-Waffel, Sahne, prägnanter Kakaogeschmack



ART. NR. 20438

60% Nicaragua

Rund 60 % Kakaoanteil in einer Milkschokolade – das ist etwas ganz Besonderes. So viel Kakao steckt normalerweise nur in dunklen Schokoladen. Diese Milkschokolade bietet mit 60 % Kakao echten Schokoladengenuss, der von etwas Milch und einer leichten Süße des Rohrohrzuckers umspielt wird.

Geschmacksprofil: Schoko-Brownie mit Noten von malzigem Karamell, Rahm, Biskuit



ART. NR. 20635

50% Haferdrink

Die vegane Milkschokoalternative, die auf Hafer basiert und dank 50 % Kakaoanteil sehr schokoladig schmeckt. Das Gute an Hafer ist, dass er in Europa angebaut wird und perfekt ans Klima angepasst ist. Geschmacklich bleibt der Hafer sehr dezent im Hintergrund und entfaltet dafür eine natürliche Süße, unterstützt von Rohrohrzucker, einem Hauch Zimt und echter Vanille.

Geschmacksprofil: Noten von Sahne, Bananen, Karamell und Gewürzkeks

● vegan



ART. NR. 20435

40% Dominikanische Republik

Eine süße Milkschokolade mit erstklassigem Zorzal-Kakao aus der Dominikanischen Republik. Zorzal Cacao hat ein 412 ha großes Vogelschutzgebiet gegründet, dort wird der Kakao geerntet und 70 Prozent der Fläche bleiben für immer wildes Regenwaldgebiet. Eine Ursprungsschokolade mit Klimamission und 40 % Kakaoanteil: süß, schokoladig und karibisch gut.

Geschmacksprofil: süß-milchig, milde Kakaonoten mit ausbalanciertem nussig-fruchtigen Charakter



ART. NR. 20531

35% Panama

Eine süße Ursprungsschokolade, die auch Kindern schmeckt, mit 35 % Kakaoanteil, Rohrohrzucker, Bio-Bergmilch aus Tirol, echter Bourbonvanille und reinem Cocabo-Kakao, der von indigenen Kakaobauern abseits aller Hektik unserer Zeit im Schutze des panamaischen Regenwaldes ganz traditionell kultiviert wird.

Geschmacksprofil: Noten von süßer Vanillemilch, Karamell und Zimt



Weißer & Spezial Schokoladen



ART. NR. 20430

Edelweiße Schokolade MANDELSÜSS

Eine weiße Schokolade, die nicht so süß ist und dafür einen ausgeprägten Milchcharakter besitzt. Mit aromatischer Bio-Bergmilch aus Tirol, echter Vanille und reiner Kakaobutter. Der Zucker wird anteilig durch Mandeln ersetzt, die ganz fein verarbeitet werden, so dass man sie von der Textur her nicht merkt. Was bleibt, ist die elegante und leichte Mandelsüße.

Geschmacksprofil: Noten von süßer Milch, Karamell und Mandelnougat



ART. NR. 20451

Kokos weiß

Eine vegane weiße Tafel mit verführerischem Kokosgeschmack. Statt Milch fließt Kokosnussmilch in diese Kreation, dazu Kokosraspeln, die wir ganz fein vermahlen, kombiniert mit reiner Kakaobutter, Rohrohrzucker und echter Bourbonvanille – mit Sonnenblumenlecithin. Eine süße Tafel mit tollem karibisch-exotischen Geschmack.

Geschmacksprofil: intensiver Kokoscharakter, weiße Schokolade mit einem Hauch von Zitrone

● vegan



ART. NR. 20432

Weiße Schoko

Eine klassisch-weiße Schokolade mit Niveau: Bean-to-Bar hergestellt aus aromatischer Milch von den Tiroler Bio-Berghauern, deren Kühe am Wilden Kaiser grasen, mit einem hohen Anteil an wertvoller Kakaobutter, Rohrohrzucker, viel Vanille und einer Prise Salz. Delikat schmelzend.

Geschmacksprofil: Noten von Milchkaramell, Rahmpudding, Butterstreusel und Zimt



ART. NR. 20645

Chili medium

Medium scharf: Bird's Eye Chili ist ein feurig-scharfer Chili, mit einer leichten Fruchtnote. Daher reicht eine kleine Prise aus, um dieser dunklen Schokolade einzuheizen. Der Chili stammt aus Uganda so wie die Kakaobohnen von Latitude, aus denen wir Bean-to-Bar eine mittelscharfe Schokolade mit 70 % Kakaanteil herstellen, die man ohne Tränen in den Augen genießen kann.

Geschmacksprofil: mittelscharfer Chili-Geschmack, dunkle Schokolade mit ausdrucksstarken Fruchtnoten

● vegan

Spezial Schokoladen



ART. NR. 20648

Espresso

Ein Kaffee zum Vernaschen. In dieser hocharomatischen Kaffeetafel steckt so viel Geschmack und Koffein wie in einem doppelten Espresso. Hergestellt aus fair gehandelten Bio-Arabica-Kaffeebohnen aus Kolumbien, Mexiko, Peru und Äthiopien, dazu etwas Robusta aus Indien, die in der hauseigenen Kaffeerösterei geröstet und gemahlen werden, um mit reiner Kakaobutter, Rohrohrzucker und einer Prise Salz zu verschmelzen. Komplette vegan – eine Kreation, die Kaffee-Fans begeistert wird.

Geschmacksprofil: intensives Kaffeearoma, süße Maroni, Salzkaramell

NEU ● vegan



ART. NR. 20442

Kaffee

Eine herrlich duftende Kaffeetafel, für die wir Arabica-Kaffeebohnen aus Kolumbien, Mexiko, Peru und Äthiopien in unserer hauseigenen Kaffeerösterei rösten. Den frisch gemahlten Kaffee verschmelzen wir mit reiner Kakaobutter, Rohrohrzucker und Kakao, so entsteht eine süße Tafel mit tollem Kaffeeduft und nussigem Geschmack. Ein Muss für Kaffee-Liebhaber.

Geschmacksprofil: Noten Kaffeemilch, Toffee und Sahne

DER SCHOKOLADEN-VERGLEICH:
2 SORTEN



ART. NR. 20001

75% Guatemala + 75% Madagaskar Conchierzeiten: 8 Std. (Softnebelröstung) & 22 Std.

Erleben Sie 2 verschiedene, exquisite Single Origin Schokoladen, die zeigen, wie groß die Welt des Kakaos ist. Einmal mit einer Kakaoararität aus Guatemala mit hohem Criollo-Anteil und einmal mit Kakao aus dem berühmten Sambiranotal in Madagaskar. Beide sind erstklassig und schmecken doch verschieden, weil sie auf ihre Art einzigartig sind.

Geschmacksprofil:
Guatemala: Noten von Laugengebäck, Gewürzen, Beeren, Steinobst und Wassermelone
Madagaskar: Beeren-Aroma mit Noten von Karamell, karamellisierten Zitrusfrüchten und Nüssen

● vegan

DER SCHOKOLADEN-VERGLEICH:
2 SORTEN



ART. NR. 20002

70% Uganda + 75% Tansania Conchierzeiten: 23 Std. & 15 Std.

Erleben Sie 2 verschiedene, erstklassige Single Origin Schokoladen, die zeigen, wie groß das Aromenspektrum des Kakaos ist. Handselektierter Kakao von Latitude in Uganda und Kokoa Kamili in Tansania, die wir beide besucht haben und deren engagierte und nachhaltige Anbauweise uns tief beeindruckt hat. Afrikanischer Kakao mit Klasse!

Geschmacksprofil:
Uganda: Noten von roten Früchten, Beeren, Fudge und Karamell
Tansania: schokoladig-rahmiger Kakao-Charakter mit Noten von Zitrusfrüchten und Sauerkirschen

● vegan



ART. NR. 20433

Karamell

Eine süße Tafel, die verführerisch nach Karamellbonbons schmeckt. Vorab wird die Milch karamellisiert, so entsteht der schöne Bonbongeschmack. Mit viel wertvoller Kakaobutter, Bio-Bergmilch aus Tirol, Mascobado-Zucker, der von Natur aus nach Karamell schmeckt, und einer kleinen Prise Salz.

Geschmacksprofil: Noten von Karamellgebäck, Milch und Zimt



ART. NR. 20642

Karamell VEGAN

Die vegane Karamell-Tafel: sehr karamellig, cremig, süß und zart schmelzend dank reiner Kakaobutter. Erfunden und hergestellt in der Zotter Schokofabrik aus frisch karamellisierten Cashewkernen, die gemeinsam mit Cashewdrink und Reisdink, ganz fein vermahlen werden, so dass eine pure Textur entsteht. Mit echter Vanille, einem Spritzer Zitrone und einer Prise Salz verfeinert.

Geschmacksprofil: Karamell, Reis, Cashewnougat und Marillenkonfitüre

● vegan

Frucht-Tafeln



ART. NR. 20450

Erdbeer

Zartschmelzende Erdbeeren: Die rosarote Fruchttafel riecht und schmeckt ganz intensiv nach frischen Erdbeeren und begeisterte den internationalen Schokotester Bernardini: „Extrem aromatisch, fruchtig-sauer, toller Schmelz. Nahe an der Perfektion.“ Dafür brauchen wir nur Erdbeeren, zartschmelzende Kakaobutter, Rohrohrzucker und einen Pfiff Zitrone. Die tolle Farbe und der authentische Geschmack entstehen ganz natürlich aus vielen Erdbeeren.

Geschmacksprofil: Noten von Erdbeerkonfitüre mit Karamell- und Zitronenanklängen



ART. NR. 20452

Himbeer

Himmlisch schmelzende Himbeeren: Eine himbeerrote Fruchttafel, die verblüffend nach frischen Himbeeren schmeckt. Kein Wunder, denn sie besteht nur aus Himbeeren, feinem Rohrohrzucker und reiner Kakaobutter, mit einem Pfiff Zitrone und Bourbonvanille veredelt. Fruchtpower pur!

Geschmacksprofil: Noten von Himbeermarmelade mit Anklängen von Joghurt und Zitrone



ART. NR. 20562

Himbeer-Kokos

Exotisch-fruchtig und völlig vegan: eine geniale Kreation von Julia Zotter. Gemixt aus weißer Kokoskuvertüre und ganz vielen Himbeeren. Die tolle Farbe und der lässige Geschmack entstehen ganz natürlich durch Beeren und Kokosraspeln. Mit einem Spritzer Zitrone aufgepeppt und mit reiner Kakaobutter schmelzend vollendet.

Geschmacksprofil: Noten von Himbeerkonfitüre und Kokosnussmilch mit Zitronenanklängen

● vegan



ART. NR. 20453

Johannisbeer

Eine lila Fruchttafel mit fantastischem Johannisbeergeschmack, gezaubert aus schwarzen Johannisbeeren, reiner Kakaobutter und süßem Rohrohrzucker. Die tolle Farbe und der beerenstarke Geschmack entstehen ganz natürlich durch viele Ribisel. Authentischer Beerengeschmack, herrlich fruchtig, süß und zugleich erfrischend säuerlich!

Geschmacksprofil: Noten von Johannisbeer-Konfitüre, Milchkaramell, Malz, Joghurt



ART. NR. 20485

Maracuja

Summertime: Der Sommer zum Vernaschen. Eine zart schmelzende, sonnengelbe Fruchttafel aus Maracujafrüchten, reiner Kakaobutter und süßem Rohrohrzucker. Tropisch-fruchtig, zugleich säuerlich und süß weckt diese Fruchttafel die Glückshormone auch aus dem Tiefschlaf und sorgt für ein Sommer-Feeling.

Geschmacksprofil: Noten von Maracuja-Konfitüre, Milchkaramell, Joghurt und Pfirsich

Geschenk-Schokoladen



ART. NR. 20448

Dankeschön

Karamell & Kaffee

Karamell: Für diese Karamellschokolade haben wir die Milch vorab karamellisiert, damit sie diesen schönen Bonbongeschmack entwickelt. Gesüßt mit naturbelassenem Mascobado-Zucker, der nach Karamell schmeckt.

Kaffee: Eine süße Caffè-Latte-Schokolade: Der Muntermacher aus frisch gemahlenem, fein duftendem Kaffee.

Geschmacksprofil:

Karamell: Noten von Karamellgebäck, Milch und Zimt
Kaffee: Noten Kaffeemilch, Toffee und Sahne



ART. NR. 20151

Ein Blumenstrauß

Mandel-Rosen & Cashewnougat mit Wiesenblüten

Mandelrosen: Hausgemachter Mandelnougat aus gerösteten und karamellisierten spanischen Mandeln und weißer Schokolade. Mit Rosenblättern bedeckt. Cashewnougat mit Wiesenblüten: Selbst gemachter Cashewnougat mit Zitrone verfeinert und mit getrockneten Ringelblumen und Kornblumen dekoriert.

Geschmacksprofil:

Mandel/Rosen: Sanfte Röstaromen, Süßrahm, leichter Anflug von Zimt und Rosen, der lange am Gaumen bleibt
Cashew/Wiesenblüten: buttrig- süß, Karamell, nussiger Anklang, dann Übergang zu Kräutern. Ganz leichte Säure



ART. NR. 20152

Für Dich und Mich

Erdbeer & 45% Milch

Erdbeer: Pure Fruchtlust, leuchtendes Rot und dieser Duft – alles ganz natürlich.

45% Milch: Eine Milchschokolade mit 45 % Kakaanteil und aromatischer Vollmilch von den Tiroler Bio-Bergbauern, Rohrohrzucker und echter Bourbonvanille. Bean-to-Bar hergestellt aus Edelkakao aus Lateinamerika.

Geschmacksprofil:

Erdbeer: Noten von Erdbeerkonfitüre mit Karamell- und Zitronenanklängen
45% Milch: Noten von Milchkaramell, Butterkeks mit einem Hauch von Zimt

● neue Kooperative



ART. NR. 20154

Glücksstücke

Kokos & 70% Dunkel

Kokos: Raffinierte Kokossschokolade. Mit Kokosraspeln und Kokosnussmilch statt Milch umgesetzt. Eine vegane Schoko mit exotischem Flavour!

70% Dunkel: Eine dunkle Schokolade mit 70 % Kakaanteil, hergestellt aus Edelkakao, den wir Bean-to-Bar in eine erstklassige, hochprozentige Schokolade verwandeln.

Geschmacksprofil:

Kokos: Noten von süßem Kokos und weißer Schokolade mit einem Hauch von Zitrone
70% Dunkel: Noten von Buttertoast, Mandeln, Nüssen, Trockenfrüchten und kandierten roten Früchten

● vegan



Julia Zotter hat nur Kakao im Kopf: »Im Herzen der Welt«, wie die Einheimischen die Region nennen, hat sie ihn gefunden.



Direkt am Ursprung: aus der frischen Kakaofrucht wird später eine Single-Origin-Schokolade.

Julia Zotter zu Besuch bei den Arhuaco in Kolumbien



Die indigenen Arhuaco leben vom Kakao-Anbau.



Selbst der Kakao-Transport ist traditionell ...

Durch den Kakao-Anbau hat ihre traditionelle Lebensweise eine Zukunft.



Weißer Kakaobohnen sind ein Zeichen für Criollo, der zum Teil in den Früchten enthalten ist.



Durch die gute Zusammenarbeit sind die Kakaobauern abgesichert und wir freuen uns auf Spitzenkakao.



Labooko uno

1 Tafel
35-g-Tafeln
Verkaufseinheit: 20 Stück
In 2 Sorten erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR* + BEAN-to-BAR

EIN SÜSSES GESCHENK

Sag's mit Schokolade. Eine einzelne, pure Labooko-Schokotafel mit exzellenter Schokolade, schönem und humorvollem Design und dem passenden Motto ist das perfekte Geschenk.



ART. NR. 20208

Danke 50% Nicaragua

Eine Milchsokolade, die wir als Ursprungsschokolade mit 50 % Kakaoanteil Bean-to-Bar herstellen. Mit nicaraguanischem Kakao von der Kooperative Rios de Agua Viva, wertvoller Bio-Bergmilch aus Tirol, reiner Kakaobutter und Rohrohrzucker. Eine süße Schokolade mit hohen Kakaoanteilen, einem feinen Sahne-Karamellbonbon-Mandel-Geschmack und fabelhaftem Schmelz.

Geschmacksprofil: Noten von Mandelkaramell, süßer Sahne und Milchkaffee

ART. NR. 20203

Für Dich 70% Uganda

Conchierzeit: 23 Std.
Die dunkle Ursprungsschokolade mit Semuliki-Signature-Kakao von Latitude in Uganda. 2500 Kleinbauern sind bei Latitude, die eine Social Enterprise ist und als Certified B Corporation die höchsten Standards in puncto Umweltschutz, Soziales und Transparenz vertritt. Kakao aus Uganda hat einfach Klasse!

Geschmacksprofil: Noten von roten Früchten, Beeren, Fudge und Karamell

● vegan

GENOSSE



70-g-Tafel
Verkaufseinheit: 7 Stück
In 6 Sorten erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR* + BEAN-to-BAR

Neue
Schachtel-
Verpackung

DIE SCHOKO MIT BUNT DRAGIERTEN NÜSSEN & FRÜCHTEN

bunt gepunktet & knusprig & nussig

Die Schoko punktet mit buntem Dekor aus Schoko-Nüssen & Schoko-Früchten. Ganze Haselnüsse, Bergmandeln, Kürbiskerne und Knusperfrüchte in bunten Schokoüberzügen werden auf die Schokoladen gestreut. Die gepunkteten Tafeln sehen einfach toll aus und machen gute Laune. Geschmacklich treffen knackige & knusprige Nuss- und Frucht-Toppings auf zart schmelzende Tafeln, die mit Nougat oder erfrischender Zitronenkuvertüre verfeinert werden. Erhältlich in 6 verschiedenen Sorten, wobei 2 natürlich auch vegan sind.

Jetzt neu in attraktiver Schachtel-Verpackung.



Caramel Flow

ART. NR. 125832

Bunte Macadamia & Mandeln auf Karamell.
Karamellkuvertüre verfeinert mit Karamell-Mandelnougat punktet mit schokolierten wilden Bergmandeln aus Wildsammlungen, fair gehandelt, sanft geröstet, karamellisiert und mit Milkschokolade überzogen. Daneben schokolierete Macadamianüsse in fruchtiger, lila Johannisbeerhülle. Der schöne Farbton entsteht ganz natürlich aus echten schwarzen Johannisbeeren. Karamellig, knackig-nussig mit Frucht-Touch.



Fruit Crunch

ART. NR. 125834

Bunte Knusperfrüchte auf weißer Schoko.
Weiße Schokolade aufgepeppt mit erfrischender Zitronenkuvertüre, punktet mit knusprig-bunten Schokofruchtkugeln in drei verschiedenen Sorten: Erdbeeren in rosaroter Erdbeerkuvüre, Maracujastückchen in sonnengelber Maracujakuvüre und Heidelbeeren in dunkelblauer Heidelbeerkuvüre. Die bunten Farben entstehen ganz natürlich nur aus Früchten und Beeren. Süß, erfrischend zitronig, mit Fruchttopfen.



Haselnuss

ART. NR. 125835

Haselnüsse auf dunkler Schoko.
Dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, verfeinert mit selbst gemachtem Haselnussnougat und bestreut mit ganzen, lang gerösteten und karamellisierten Haselnüssen, umhüllt von Haselnussnougat und dunkler Schokolade. Klassisch, knackig-nussig und zudem völlig vegan.

NEU ● vegan



Nutty Confetti

ART. NR. 125831

Bunte Haselnüsse auf Milkschoko.
Milkschokolade, verfeinert mit weichem Haselnussnougat und bunten Schoko-Haselnüssen in drei Sorten und Farben. Frisch geröstete, knackige Haselnüsse in einer weißen Schokohülle gibt es einmal mit fabelhaftem Zimt-Geschmack, einmal mit violetter Drachenfrucht-Überzug und als dritte Variante in leuchtendem Kurkumagelb mit fruchtigen Erdbeer-Sprenkeln. Das nussig-bunte Genuss-Hopping.



Pumpkin Hero

ART. NR. 125833

Bunte Kürbiskerne auf grüner Schoko.
Weiße Schokolade begrünt mit grünem Kürbiskernnougat und bestreut mit bunten Kürbiskernen in vier unterschiedlichen Schokohüllen: frisch geröstete, knackige Kürbiskerne in weißer Schoko, in Milkschokolade, in dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil und in fruchtig-roter Himbeerkuvertüre, deren tolle Farbe allein aus Himbeeren entsteht. Steirisch, bunt & süß.



Vegan Vibes

ART. NR. 125830

Bunte Cranberries & Haselnüsse auf Haferschoko.
Haferschokolade mit 50% Kakaoanteil, aufgepeppt mit zartem Haselnussnougat und bestreut mit schonend gerösteten und karamellisierten Haselnüssen, umhüllt von Haselnussnougat und dunkler Schokolade. Farbe ins Spiel bringen getrocknete Cranberries in einer fruchtig-roten Schokohülle aus Preiselbeerkuvüre. Nussig, fruchtig-frech und völlig vegan.

● vegan

drunter & drüber

70-g-Tafel
Verkaufseinheit: 10 & 5 Stück
In 10 Sorten + 1 Variation erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR* + FRUIT-to-BAR + NUT-to-BAR



DAS ZART SCHMELZENDE SCHOKO-NOUGAT-DUO MIT KNUSPEREFFEKT

Außen eine Schokohülle oder eine bunte Fruchtkuvertüre, die wir Fruit-to-Bar, von der Frucht bis zur Tafel, in unserer Schokofabrik herstellen. Dabei entstehen die schönen Farben ganz natürlich nur aus Beeren und Früchten. Innen selbst gemachte Nougats, die wir Nut-to-Bar aus frisch gerösteten Nüssen, reiner Kakaobutter und etwas Schokolade herstellen. Die beste Nussqualität und den hohen Nussgehalt schmeckt man. Knackig verfeinert mit vielen Nussstücken oder knusprigen Früchtchen. Für alle, die es fruchtig, nussig und schmelzend mögen.

BIO & FAIR, weil wir den Planeten mit seiner atemberaubenden Artenvielfalt lieben und ihn schützen wollen.



Erdbeer + Cashew

ART. NR. 25850

*Erdbeertafel mit Kakaobutter und
Cashewnougat mit Cashewstücken*

Die feine Erdbeere flirtet mit zarten Cashews: Außen eine rosarote Erdbeerkuventüre, die schon betörend gut nach frischen Erdbeeren riecht und deren tolle Farbe allein aus Erdbeeren entsteht. Mit einem erfrischenden Pfiff Zitrone. Innen ein zart schmelzender Nougat aus frisch gerösteten Cashewkernen, den wir Nut-to-Bar, von der Nuss bis zur Tafel, in unserer Schokofabrik herstellen. Mit vielen knackigen Cashewteilchen und reiner Kakaobutter.



Himbeer + Mandel

ART. NR. 25851

*Himbeertafel mit Kakaobutter und
Mandelnougat mit Mandelstücken*

Das Traumpaar: Außen eine pinke Himbeerkuventüre gezaubert aus Himbeeren von „Faire Beere“, die Berghimbeerbauern in Srebrenica unterstützt, reiner Kakaobutter, dezenter Rohrohrzuckersüße und einem erfrischenden Spritzer Zitrone. Im Innern ein zart schmelzender, heller Mandelnougat, gefertigt aus frisch gerösteten Mandeln, mit Rosenblüten verfeinert und mit vielen knackigen Mandelstückchen vollendet.



Johannisbeer + Macadamia

ART. NR. 25853

*Johannisbeertafel mit Kakaobutter und
Macadamianougat mit Macadamiastückchen*

Fruchtig-sauer & sinnlich-süß: Außen eine lila, fruchtig-saure Johannisbeerkuventüre gezaubert aus schwarzen Johannisbeeren, Rohrohrzucker und reiner Kakaobutter. Die tolle Farbe entsteht ganz natürlich nur aus Beeren. Innen ein zart schmelzender, süßer Macadamianougat, veredelt mit sinnlich-duftenden Tonkabohnen und jeder Menge frisch gerösteter kleiner Macadamiastückchen. Verführerisch schmelzend, dank reiner Kakaobutter.



Karamell + Erdnuss

ART. NR. 25852

*Karamelltafel mit Kakaobutter und
Erdnussnougat mit karamellisierten Erdnüssen*

Süß & salzig: Außen eine Karamellkuvertüre, die verführerisch nach Karamellbonbons schmeckt und innen ein zart schmelzender Erdnussnougat aus frisch gerösteten Erdnüssen mit vielen kleinen, knackigen, karamellisierten Erdnussstückchen. Mit einer Prise Salz abgerundet, die hervorragend zu Erdnüssen passt. Die salzige Note brems zudem die Süße elegant aus und schafft eine tolle Balance mit feinem Kakaobutterschmelz.



Karamell + Pistazie • Mandel

ART. NR. 25865

Karamelltafel mit Kakaobutter und Mandelnougat mit Mandel- und Pistazienstücken
Süß & knackig: Außen eine bonbonsüße Karamellkuvertüre kombiniert mit etwas Milkschokolade. Innen ein zart schmelzender Mandelnougat, den wir Nut-to-Bar aus frisch gerösteten Mandeln in unserer Schokofabrik herstellen und dazu ein Pfiff weißer Schokolade. Als knackige Überraschung tauchen gehackte Mandelstücke und sattgrüne Pistazienstückchen in den Nougat.



Maracuja + Paranuss

ART. NR. 25856

Maracujatafel mit Kakaobutter und Paranussnougat mit Paranussstücken
Das Amazonas-Duo: Außen eine fruchtige Maracujakuvertüre mit charakteristischer leichter Fruchtsäure und feinem Kakaobutterschmelz. Innen fein schmelzender Paranussnougat mit knackigen, kleinen Paranussstückchen, die am Gaumen Samba tanzen. Paranüsse aus Wildsammlungen im bolivianischen Regenwald tragen zum Schutz des Regenwaldes bei. So bleibt der Regenwald intakt, schafft Einkommensquellen und muss hoffentlich keinen Monokulturen weichen.



Marille + Kürbiskern

ART. NR. 25858

Marillentafel mit Kakaobutter und Kürbiskernnougat mit Kürbiskernstücken
Die steirische Liebe: Außen eine fruchtig-gelbe Marillenuvertüre, deren authentischer Geschmack allein aus Früchten entsteht. Innen ein zart schmelzender, klassisch grüner Kürbiskernnougat, voller kleiner frisch gerösteter Kürbiskernstückchen. Für den feinen Schmelz sorgt die reine Kakaobutter.



Milkschoko + Karamell • Orange

ART. NR. 25862

Milkschokolade und Karamell-Nougat mit Orangenstücken
Süßer & erfrischender Zitruschokogenuss: Außen eine Milkschokolade, die mit Orangen verfeinert wurde. Innen ein zart schmelzender, selbst gemachter Karamellnougat, Nut-to-Bar gefertigt, aus frisch gerösteten Haselnüssen, Mandeln und Mascobadozucker, der von Natur aus eine ausgeprägte Karamellnote besitzt. Als erfrischende Note kommt noch etwas Zitronenkuvertüre in den Nougat und viele knusprige Orangenstückchen.



Preiselbeer + Hanf

ART. NR. 25855

Preiselbeertafel mit Kakaobutter und Hanfnougat mit Hanfsamen
Außen eine vegane Preiselbeerkuvertüre in leuchtendem Pink, die aus wildroten Preiselbeeren gezaubert wurde und deren tolle Farbe nur aus Beeren entsteht. Angenehm fruchtig-sauer, zart schmelzend dank reiner Kakaobutter. Innen ein selbst gemachter Hanfnougat mit kräftigem Hanfgeschmack. In den Nougat hüpfen viele frisch geröstete Hanfsamen. Natürlich komplett vegan.

● vegan



Weißer Schoko + Beeren

ART. NR. 25863

Weißer Schokolade und Fruchtnougat mit Fruchtstücken
Süß & beerig: Außen eine süße weiße Schokolade. Innen ein zart schmelzender Fruchtnougat. Die Innovation: Selbst gemachter Mandelnougat mit ganz wenig Zucker verwandelt sich durch die Kombination mit Maracujafrüchten, Mangos und Himbeeren in einen völlig neuartigen Fruchtnougat. Außerdem tauchen kleine, knusprige Himbeerfrüchte, Heidelbeeren und Erdbeerstückchen in den Nougat.

Für Naschkatzen

Variation mit 10 unterschiedlich gefüllten Schokotäfelchen
6 cremig gefüllte Schokotäfelchen mit fruchtigen und beschwipsten Füllungen von Himbeer bis Marc de Champagne. Dazu gibt es 4 Frucht-Nougat-Duo-Sorten aus der »drunter & drüber«-Serie. Ein süßes Genussabenteuer für große Naschkatzen.

6 Nashido-Sorten: Himbeer, Johannisbeer, Karamellnougat, Pfefferminze, Marc de Champagne, Haselnuss

4 drunter & drüber-Sorten: Erdbeer + Cashew, Marille + Kürbiskern, Weiße Schoko + Beeren, Himbeer + Mandel

Zehn unterschiedliche Sorten; je eine kleine Tafel pro Sorte.

10 x 8,5-g-Tafeln = 85-g-Packung • VE = 6 Pkg
MHD: mind. 3 Monate ab Lieferung

● alkoholhaltig



Unsere Neuheit

edelhart & zart

70-g-Tafel
Verkaufseinheit: 10 & 5 Stück
In 4 Sorten erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR* + BEAN-to-BAR
+ NUT-to-BAR + FRUIT-to-BAR



»DER MEISTER MIX«

PURER GESCHMACK & REINES NASCHVERGNÜGEN

Die süßen Seiten des Lebens, gegossen in Schokolade.
Nach 50 Jahren Berufserfahrung als Koch und Konditor bringt Josef Zotter seine Expertise mit »edelhart & zart« auf den Punkt. Eine pure Schokolade, die aus verschiedenen Geschmackskomponenten besteht und einfach Spaß beim Naschen macht.

Edelhart wie pure Schokolade und zart wie selbst gemachter Nougat mit leichten Frucht nuances.

Gegossen in eine dicke Tafel mit Würfelmuster, die man Stück für Stück abbrechen und genießen kann. Schokoladig, mit feinem Nougatschmelz und verspielten Fruchtnoten. Und manchmal braucht es auch noch das kleine „oh!“, das Zotter gekonnt mit Salz, Zimt, Vanille oder Zitrone hineinzubert. Pur, vielschichtig im Geschmack und locker zum Vernaschen.

Klassisch verpackt in Papierbanderolen mit Kolibri-Design und Blüten, die die Zutaten widerspiegeln wie beispielsweise Mandel- und Maracujablüten.



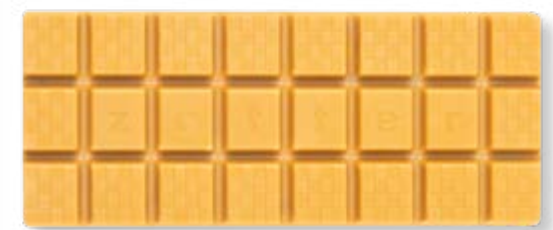
NEU

Dunkle Schokolade + Cashew / Himbeere

ART. NR. 25874

Dunkle Schokolade 70% verfeinert mit Cashewnougat und Himbeeren.

Pure dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, die durch den Cashewnougat sehr angenehm im Mund zerfließt, während sich im Hintergrund die fruchtigen Himbeeren ins Spiel bringen. Eine schokoladig-beerige Nascherei, von der man die Finger nicht lassen kann.



NEU

Karamelltafel + Mandel / Zitrone / Salz

ART. NR. 25884

Karamelltafel mit Kakaobutter, verfeinert mit Mandelnougat und Zitronen.

Eine pure Salz-karamell-Tafel. Feiner Karamellgeschmack, begleitet von leichten Zitronen- und Salznoten, die den perfekten Gegenpart zu dem süßen Karamell bilden. Der Mandelnougat sorgt für den feinen Schmelz. Ein tolles Wechselspiel zwischen süß-zitronig-salzig. Stück für Stück ein Genuss!



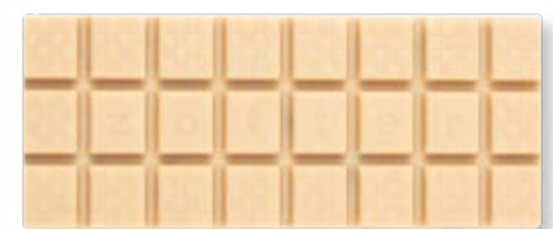
NEU

Milchschokolade + Haselnuss / Orange / Zimt

ART. NR. 25873

Milchschokolade 40% verfeinert mit Haselnussnougat und Orangen.

Eine nussig-süße Milchschokolade mit 40% Kakaoanteil, zart schmelzendem Haselnussnougat aus frisch gerösteten Haselnüssen und einem Anflug von fruchtig-sonnigen Orangen, mit leichten Zimtnoten. Eine pure Schoko, die zugleich schokoladig-süß, nussig und fruchtig schmeckt. Durch das Würfelmuster kann man sie auch ganz bequem vernaschen.



NEU

Weiße Schokolade + Macadamia / Maracuja

ART. NR. 25872

Weiße Schokolade verfeinert mit Macadamianougat, Maracuja und Zitrone.

Die pure Schoko mit magischem Schmelz und fruchtigen Glücksmomenten. Eine süße weiße Schokolade mit schönem Vanillegeschmack, tollem Macadamianougatschmelz und zugleich leichtem, erfrischend fruchtigem Maracuja-Twist. Einfach relaxen und vernaschen.

Mitzi Blue

70-g-Scheibe
Verkaufseinheit: 10 Stück
In 4 Sorten erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR* + BEAN-to-BAR



STYLISCH, RUND UND BUNT

Die Mitzi Blue mit schönem Dekor

Flotte Titel, cooles Design und der hippe Mitzi-Mix – in jede Mitzi taucht eine kleine Mini-Mitzi. Die runde Schokolade mit stylischem Dekor aus schokolierten Nüssen, Karamell-Crispies, Schoko-Sternen und mehr. Mit fantasievollen Bruchmustern und einer umweltfreundlichen Verpackung aus Karton und Bio-Folie. Die Zellulosefolie besteht aus nachwachsenden Rohstoffen, ist biologisch abbaubar und sogar kompostierbar gemäß EN 13432.



Knusper-Karamell Karamelltafel + Karamell-Crispies.

ART. NR. 24126

Das süße Karamellbonbon: eine süße Karamellscheibe, die ganz verführerisch nach Karamellbonbons schmeckt und zudem mit kleinen Karamell-Crispies verfeinert wurde, kombiniert mit einer kleinen puren Karamellscheibe, die das Leben versüßt.



Milchstraße Milchschoko 40% + 50% + Kokosmond + Karamellstern

ART. NR. 24127

Das Weltall zum Vernaschen: eine Milchschokoscheibe mit 40 % Kakaoanteil, kombiniert mit einer kleinen Milchschoko mit 50 % Kakaoanteil. Dekoriert mit einem weißen Kokosmond und einem süßen Karamellstern.



Nobelhobel Dunkle Schoko 70% + 80% + Schoko-Kakaonibs

ART. NR. 24128

Edel & dunkel: eine dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, kombiniert mit einer kleinen dunklen Scheibe mit exzellenten 80 % Kakaoanteil, verspricht erstklassigen Schokogenuss, knackig veredelt mit frisch gerösteten Kakao-Nibs, umhüllt von dunkler Schokolade.

● vegan



Vielen Dank Milchschoko + Cashewnougat + Trauben + Nüsse.

ART. NR. 24138

Die süße Art, »Danke« zu sagen: eine Milchschokoscheibe mit 50 % Kakaoanteil und Bio-Vollmilch von Tiroler Bergbauern. In der Mitte sitzt eine kleine, zart schmelzende Cashewnougatscheibe. Rundum dekoriert mit Rosinen und kleinen Haselnussstückchen in einer weißen Schokohülle.

NEU

Quadratur des Kreises

70-g-Tafel
Verkaufseinheit: 10 Stück
In 11 Sorten erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR* + BEAN-to-BAR



SWEET SENSATION DIE SCHOKO MIT TRENDIGEN, ALTERNATIVEN ZUCKERVARIANTEN ODER GANZ OHNE ZUCKERZUGABE

Mit der Quadratur des Kreises präsentieren wir Schokolade ganz ohne Zuckerzugabe und spannende, alternative Zuckervarianten wie Ahornzucker, Kokosblütenzucker und Erythrit ohne Kalorien. Einige Sorten sind auch nur mit Datteln gesüßt und eine sogar mit Mangofrüchten.

Die Innovation ist eine süße, dunkle Tafel, die nur aus Kakao besteht: 75% Kakao, gesüßt mit Kakaofrucht. Wir verwenden die süße Kakaopulpe, sprich das weiße Kakaofruchtfleisch, das Kakaobauern und deren Kinder lieben.

Entdecken Sie Schokoladen, die rund ums Thema Zucker kreisen.



100% Kakao ohne Zuckerzugabe

ART. NR. 18600

Wie schmeckt Kakao? Probieren Sie es aus! Kakao steckt voller Aromen. Eine Tafel mit 100 % Kakaoanteil eröffnet Ihnen das Aromenspektrum des reinen Kakaos: kraftvoll, maßvoll bitter, mit nussigen Akzenten und Fruchtnoten. Erleben Sie eine echte Power-Kreation, mit einem Kakaoblend, komponiert aus unterschiedlichen Edelkakaos. Pures Kakao-Abenteuer ganz ohne Zucker.

● vegan ● ohne Zuckerzugabe



75% Dunkle Schoko mit Erythrit

ART. NR. 18601

Classic Schoko mit Null-Kalorien-Süße: eine dunkle Schokolade mit klassischen 75 % Kakaoanteil und einem Edelkakaoblend, gesüßt mit Erythrit, das wie Zucker schmeckt, angenehm süß und biologisch ist und zudem gar keine Kalorien hat. Eigentlich ein Wahnsinn, endlich Schoko zu naschen ohne schlechtes Gewissen.

● vegan ● alternative Zuckervariante



75% Kakao, gesüßt mit Datteln

ART. NR. 18614

Eine dunkle Tafel mit klassischen 75 % Kakaoanteil, gesüßt mit gemahlenden Datteln, die von Natur aus eine hohe Süßkraft besitzen und einen eleganten Karamellgeschmack entwickeln. Dattelpulver ist der neue Shootingstar unter den alternativen Zuckervarianten. Komplette vegan mit natürlicher Süße, ohne herkömmlichen Zucker.

● vegan ● alternative Zuckervariante ● neuer Titel



75% Kakao, gesüßt mit Kakaofrucht

ART. NR. 18621

Alles Kakao – pur, fruchtig & süß – ein fantastischer Kakaofrucht-Genuss! Eine extrem fruchtige, dunkle Tafel, die nur aus Kakao besteht. 75 % Kakaoanteil und dazu 25 % getrocknete Kakaopulpe, sprich das weiße Kakaofruchtfleisch. Kakaobauern und deren Kinder lieben das süße Kakaofruchtfleisch. Mit dieser Kreation übersetzt Zotter diesen sagenhaften Geschmack in eine sehr fruchtige Kakaotafel, mit einer apfelähnlichen Fruchtsäure, schönen Schokoaromen und langanhaltendem Schmelz. Völlig vegan und ganz ohne klassischen Zucker. Unbedingt probieren!

NEU ● vegan ● alternative Zuckervariante



70% Dunkle Schoko mit Ahornzucker ART. NR. 18602

Der Klassiker mit Karamell-Special-Effect: eine dunkle Schokolade mit klassischen 70 % Kakaoanteil, gesüßt mit Ahornzucker. Ahornzucker wird aus dem Saft des Zuckerahorn-Baumes gewonnen, in Ahornsirup verwandelt, der in den USA und Kanada so beliebt ist, und abschließend noch kristallisiert. Ahornzucker ist Zucker sehr ähnlich und zugleich eine spannende Spielart. Es erwartet Sie ein intensiver Karamellwaffel-Charakter mit Noten von Ahornsirup, Rahm und Trauben.

● vegan ● alternative Zuckervariante



70%/30% Kakao & Milch ohne Zuckerzugabe ART. NR. 18603

Kakao-Milch-Mix, ohne Zuckerzugabe: eine hochprozentige Milchschokoalternative mit 70 % Kakaoanteil, sprich: so viel Kakao wie sonst nur in dunklen Schokoladen steckt. Dazu 30 % Bio-Bergmilch. That's it! Einfach nur intensiver Kakaogeschmack, leicht bitter und sanft milchig.

● ohne Zuckerzugabe



50% Kakao & Milch, gesüßt mit Datteln ART. NR. 18605

Fast wie eine Milchsokolade, mit dem Unterschied, dass sie statt mit Zucker, einfach mit gemahlenden Datteln gesüßt wird, die von Natur aus eine hohe Süßkraft besitzen. Datteln werden gern als Superfood bezeichnet, weil sie voller wertvoller Stoffe stecken. Eine Tafel mit 50 % Kakaoanteil und Bio-Vollmilch aus Tirol, gesüßt mit Dattelpulver überrascht mit intensivem Schokoladen-Charakter und Noten von Milchkaramell, gesalzene Erdnüssen, Waffeln und Datteln.

● alternative Zuckervariante ● neuer Titel



Cashew mit Ahornzucker ART. NR. 18611

Süß, nougatweich & vegan: Cashew-Schokolade, gesüßt mit Ahornzucker. Ahornzucker wird aus dem Saft des Ahornbaumes kristallisiert und ist eine spannende Zuckerspielart. Die vegane Schokolade entsteht aus Edelkakaobohnen, Cashews und Ahornzucker, die wir Bean-to-Bar verarbeiten, um eine völlig neuartige Kreation zu entwerfen, die süß und zugleich durch die Cashewkerne angenehm weich ist.

● vegan ● alternative Zuckervariante



Kokos Karamell mit Kokosblütenzucker ART. NR. 18609

Eine vegane Kokos-Karamell-Tafel, die einen aufregenden Kokosgeschmack und eine feine Karamellsüße besitzt. Komponiert aus Kokosmilch, Kokosraspeln, die ganz fein gewalzt wurden, 40 % Kakao und Kokosblütenzucker, der aus den Blüten der Kokospalme gewonnen wird und eine schöne Karamellnote entwickelt. Es erwartet Sie ein intensiver Kokosnussgeschmack, mit Noten von Karamell und Kirschen.

● vegan ● alternative Zuckervariante



Kokos Mango Hafer ohne Zuckerzugabe ART. NR. 18617

Plant-based & ohne Zuckerzugabe: eine helle Tafel mit Kokos-Touch und Mangonote. Die Kreation kommt ganz ohne Zuckerzugabe aus, entfaltet aber eine natürliche Süße, die aus Kokos, Mangofrüchten und Haferdrink entsteht. Die Mangofrüchte, Kokosflocken, Kokosmilch und der Haferdrink werden zu feinem Pulver vermahlen, so entsteht eine homogene Textur ohne Kokosraspecken. Natürlich auch mit Kakao, reiner Kakaobutter und etwas Bourbonvanille. Eine dezent süße, völlig vegane Tafel, die mit einem tropisch-fruchtigen Geschmack und erfrischend säuerlicher Mangonote überrascht.

● vegan ● ohne Zuckerzugabe



Waldbeer Kokos, gesüßt mit Datteln ART. NR. 18608

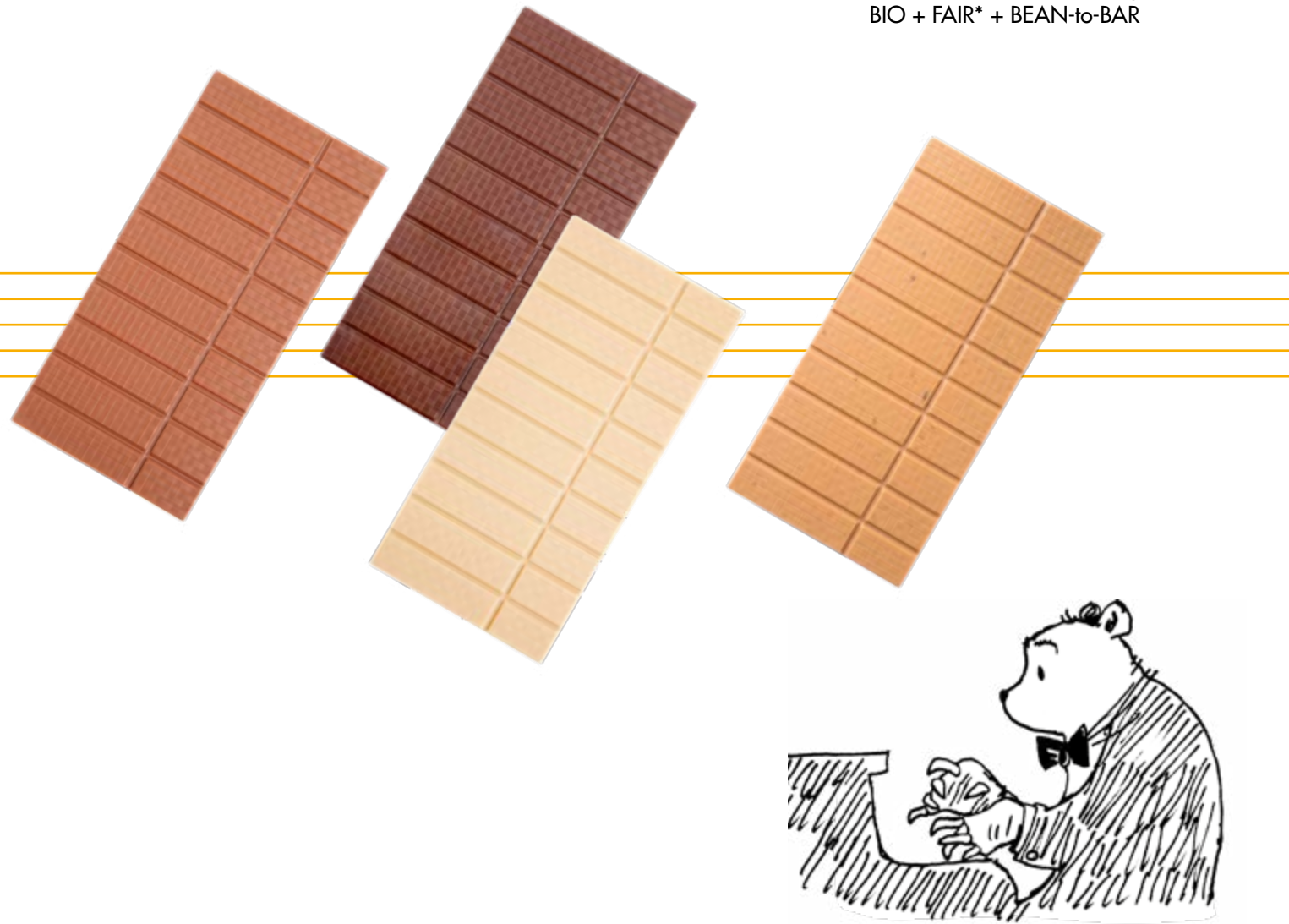
Fruchtig und völlig vegan: eine Fruchttafel komponiert aus einer weißen Kokoskuvertüre und vielen Himbeeren und Brombeeren, die der Kreation eine dunkelrote Farbe und einen authentischen beerenstarken Geschmack verleihen. Gesüßt mit Datteln, die fein gemahlen werden, eine hohe natürliche Süßkraft und eine feine Karamellnote besitzen. Dazu ein Spritzer Zitronen und reine Kakaobutter für den Schmelz.

● vegan ● alternative Zuckervariante ● neuer Titel



Classic Schokolade

70-g-Tafel
Verkaufseinheit: 10 Stück
In 6 Sorten erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR* + BEAN-to-BAR



Schokoladenklassiker im großen Format

Pur, in den klassischen Sorten: weiße Schokolade, Milchsokolade und dunkle Schokolade. Dazu die Haselnuss- und Mandelklassiker. Das Geheimnis der Classics liegt in der Auswahl guter Zutaten und in der Verarbeitung in Zotters Bean-to-Bar Schokofabrik. Natürlich sind die Classics auch komplett bio + fair. So tut man der Umwelt, den Bauern und sich selbst etwas Gutes.

Mit einer umweltfreundlichen Verpackung aus Karton und Bio-Folie. Die Zellulosefolie besteht aus nachwachsenden Rohstoffen, ist biologisch abbaubar und sogar kompostierbar gemäß EN 13432.



ART. NR. 18558

Dunkle Schokolade 70%

Eine klassische dunkle Herren- und Damenschokolade mit allerfeinsten Zutaten wie 70% Bio-Edelkakao, Rohrohrzuckersüße und ganz viel edler Kakaobutter. In der Bean-to-Bar-Schokofabrik verwandelt Zotter diese Zutaten in eine angenehme, dunkle Schokolade, die komplett bio und fair ist.

● vegan



ART. NR. 18565

Haselnuss Kuss

Eine Milchsokolade geküsst von zartem Haselnussnougat, das frisch aus gerösteten Haselnüssen gezaubert wird. Verfeinert mit echter Bourbonvanille aus Madagaskar, die von Hand bestäubt wird und nach Safran das teuerste Gewürze der Welt ist.



ART. NR. 18567

Mandel-Krokant

Eine nussige Tafel, gemixt aus Mandelnougat und weißer Schokolade, ohne Zuckerhammer, dafür mit viel Bio-Bergmilch aus Tirol. Dazu knuspriger Mandelkrokant und eine kleine Prise Zimt.



ART. NR. 18557

Milchsokolade 40%

Eine klassische Milchsokolade mit superguten Zutaten. 40% Bio-Edelkakao, Bio-Milch von den Tiroler Bio-Bergbauern rund um den Wilden Kaiser, Rohrohrzucker und echte Bourbonvanille aus Madagaskar. Komplett bio und fair in Zotters Bean-to-Bar-Schokofabrik gefertigt.



ART. NR. 18556

Weiße Schokolade

Eine klassisch weiße Schokolade für Kinder, Teens und alle, die süße Schokolade lieben. Zartschmelzende Kakaobutter, Rohrohrzuckersüße und echte Bourbonvanille aus Madagaskar, wo nicht nur verrückte Tiere leben. Komplett bio und fair in Zotters Bean-to-Bar-Schokofabrik gefertigt.



ART. NR. 18596

Zartbitter Schokolade 60%

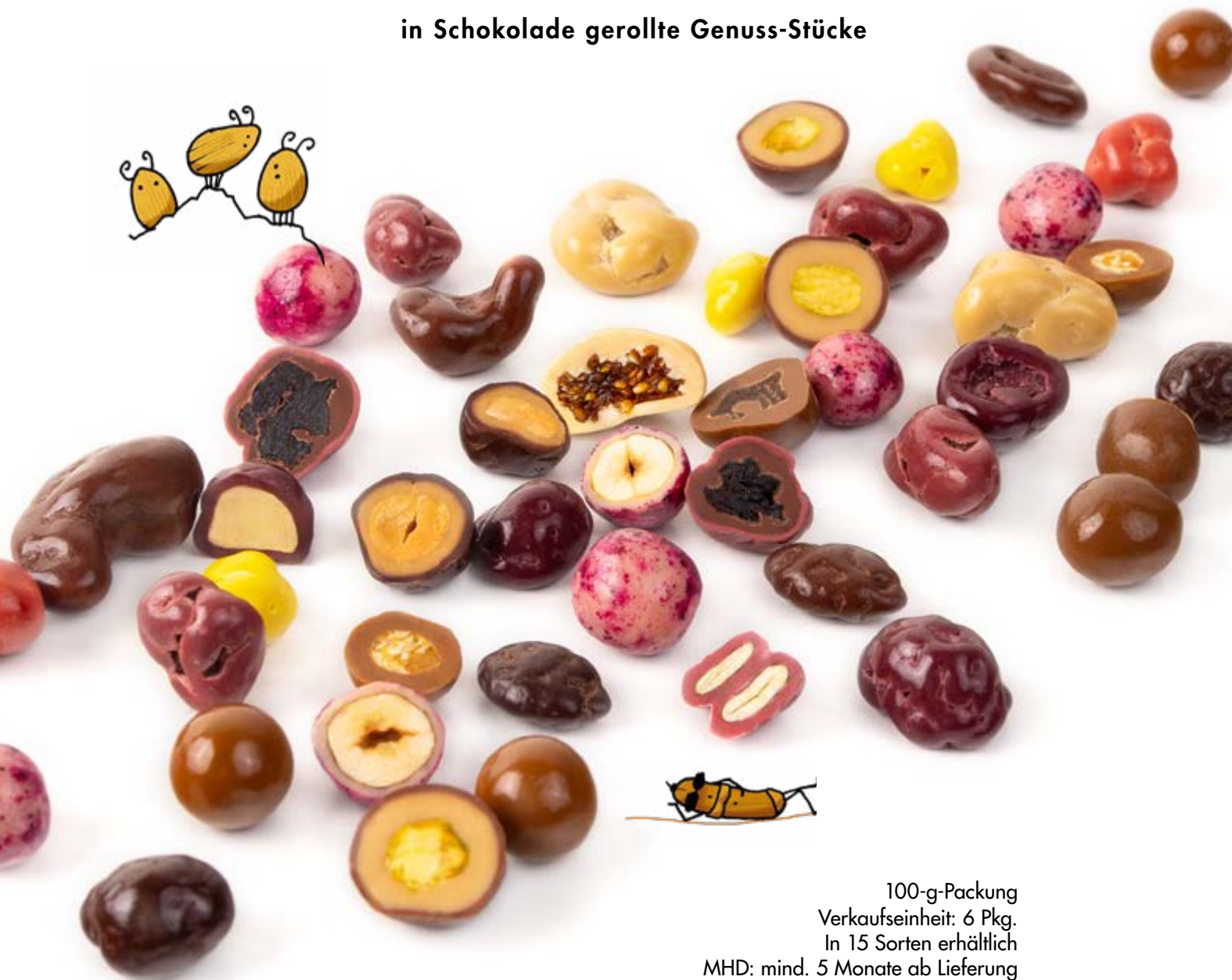
Eine süße dunkle Schokolade, das Beste aus zwei Welten: Sie besitzt mit 60 % Kakaoanteil echten Schokoladengeschmack und ist zudem angenehm süß. Zum reinen Glück braucht es nicht viel: Edelkakao, reine Kakaobutter und Rohrohrzucker – nur drei Zutaten, dafür aber von bester Qualität. Von der Bohne bis zur Tafel in der Zotter Schokofabrik hergestellt.

NEU

● vegan

balleros

in Schokolade gerollte Genuss-Stücke



100-g-Packung
Verkaufseinheit: 6 Pkg.
In 15 Sorten erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR* + BEAN-to-BAR

Getrocknete Früchte und geröstete Nussstücke gerollt in Schokolade, Nougat oder bunter Fruchtkuvertüre. Am besten zuerst am Gaumen schmelzen lassen und dann langsam genießen. Dabei entpuppt sich das ballero-Stückchen als Geschmackskunststück. Erleben Sie den Wechsel von schmelzender Schokohülle und knackigem Inhalt. Sortenrein oder als abwechslungsreiche Knabbermischungen mit unterschiedlichen Sorten erhältlich.

Völlig schokoliert mit glänzender Schokohülle.

Der Knabberspaß mit Stil!



Bunte Haselnüsse

ART. NR. 19086

Haselnüsse umhüllt von weißer Schokolade, verfeinert mit Zimt, Kurkuma-Erdbeerpulver und Drachenfruchtpulver.

Megagut! Geröstete, knackige Haselnüsse, umhüllt von weißer Schokolade, in drei bunten Geschmacksversionen: Einmal mit fabelhaftem Zimt-Geschmack, einmal mit violetter Drachenfrucht-Überzug und als dritte Variante in leuchtendem Kurkumagelb mit fruchtigen Erdbeer-Sprenkeln.



Bunte Kürbiskerne

ART. NR. 19077

Kürbiskerne umhüllt von weißer Schokolade, dunkler Milkschokolade 50%, dunkler Schokolade 70 % und Himbeerküvertüre. Kürbiskerne, die steirische Delikatesse mit vier unterschiedlichen Schokohüllen: frisch geröstete, knackige Kürbiskerne in dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, in Milkschokolade, in weißer Schoko und in pinker Himbeerküvertüre als glänzende Knabberperlen.



Cashew

ART. NR. 19004

Cashewkerne umhüllt von Cashewnougat und dunkler Milkschokolade 50%.

Die Cashew hat im Vergleich zu anderen Nüssen einen nicht sehr hohen Fettgehalt, dafür aber Superkräfte. Bei Zotter werden die Cashews frisch geröstet und mit selbst gemachtem Cashewnougat, das mit Milkschokolade gemixt wird, überzogen. Mit einer glänzenden Schokonougathülle.



Erdnüsse + Salz

ART. NR. 19076

Gesalzene Erdnüsse umhüllt von Karamellkuvertüre und dunkler Schokolade 70%.

Knackige, gesalzene Erdnüsse überzogen mit Erdnussnougat und Karamellkuvertüre. Durch die Kombination von Salz und Karamell entsteht ein sehr spannendes, klassisch französisches Geschmacksduo, das aufregend schmeckt. Final noch einmal mit klassischer dunkler Schokolade umhüllt. Die Geschmacks-offensive: salzig, süß und bitter.



Gebrannte Bergmandeln

ART. NR. 19087

Mandeln umhüllt von dunkler Milkschokolade 50%.

Die wilden Bio-Bergmandeln aus fairem Handel schmecken intensiv und natürlich. Umweltfreundlich getrocknet mit Solarenergie, sanft geröstet, karamellisiert und in Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil gehüllt. So treffen die Bio-Bergmandeln auf Bio-Bergmilch aus Tirol, die in der Milkschokolade steckt. Ein zart schmelzender Knabberspaß mit knackigem Finale und authentischem Mandelgeschmack.



Haselnuss

ART. NR. 19009

Haselnüsse umhüllt von Haselnussnougat und dunkler Schokolade 70%.

Lang geröstete und karamellierte Haselnüsse, in wunderbar nussigem Haselnussnougat und dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil gerollt. In glänzender Hülle. Ein Genussfest für Nussfans, das nebenbei auch noch komplett vegan ist.

● vegan



Ingwer Kokos

ART. NR. 19041

Ingwer umhüllt von Kokoskuvertüre und Kurkuma.

Kandierter Ingwer hauchdünn mit dunkler Schokolade überzogen und mit süßer weißer Kokoskuvertüre umhüllt, etwas Kurkuma sorgt für die leuchtend gelbe Farbe. Ein exotisch süß-scharfes Geschmacksfeuerwerk.

● vegan



KaffeeDatteln

ART. NR. 19015

Datteln umhüllt von Kaffeekuvertüre.

Eine geniale Nascherei für alle Barista-Kaffee-Fans und Kaffee-Liebhaber. Süße, kleine Dattelstückchen umhüllt von duftender, extrem aromatischer Kaffeekuvertüre. Die Kaffeebohnen werden im Haus geröstet, vermahlen und Bean-to-Bar in eine süße, hocharomatische Kaffeekuvertüre verwandelt. Zart schmelzender Kaffee-Genuss mit süßer Dattelfrucht, eine Top-Kombination!



KnabberMix VEGAN

ART. NR. 19085

Preiselbeeren umhüllt von Preiselbeerküvertüre, Haselnüsse umhüllt von Haselnussnougat und dunkler Schokolade 70%, Ingwer umhüllt von Kokoskuvertüre, Kürbiskerne umhüllt von dunkler Schokolade 70%.

Ein bunter, veganer Knabberspaß mit Nüssen, Beeren und Ingwer: Getrocknete Cranberrys in fruchtig-roter Preiselbeerküvertüre, kandierter Ingwer in süßer Kokoskuvertüre, karamellierte Haselnüsse umhüllt von Haselnussnougat und dunkler Schokolade, dazu noch knackige Kürbiskerne in dunkler Schokohülle mit 70 % Kakaoanteil.

● vegan



Knusper Früchtchen

ART. NR. 19078

Maracujas umhüllt von Maracujakuvertüre, Erdbeeren umhüllt von Erdbeerküvertüre, Heidelbeeren umhüllt von Heidelbeerküvertüre.

Knusprig-schmelzender Fruchtmix zum Knabbern: knusprig-knisternende Erdbeeren, Maracuja und Heidelbeeren gerollt in den passenden Fruchtküvertüren, deren tolle Farben nur aus Früchten und Beeren entstehen. Zu Genussperlen geschliffen.



Krokant Pralinen

ART. NR. 19063

Mandelkrokantkugeln umhüllt von Karamellkuvertüre.

Feiner Mandelkrokant umhüllt von bonbonsüßer Karamellkuvertüre, die beim Schmelzen mit einem fantastischen Karamellgeschmack überrascht und dann die knackige Mandelmania-Krokantkugel krachen lässt. Süße Genussperlen mit glänzender Hülle.



NussVariation

ART. NR. 19072

Cashewkerne in Cashewnougat und dunkler Milkschokolade 50%, Haselnüsse in Haselnussnougat und dunkler Schokolade 70%, Mandeln in dunkler Milkschokolade 50%, Macadamien in Johannisbeerküvertüre.

Der bunte Nuss-Mix: Vier frisch geröstete Nussklassiker zum Knabbern – Cashews, Haselnüsse, Mandeln und Macadamien.



Physalis

ART. NR. 19081

Physalis umhüllt von weißer Schokolade und Zitronenkuvertüre. Die süß-sauren Andenbeeren werden mit süßer weißer Schokolade und etwas erfrischender Zitronenkuvertüre umhüllt. Genießen Sie echte Powerbeeren als fruchtig-erfrischendes Knabbervergnügen mit aufregendem Schmelz.



Pistazien

ART. NR. 19045

Pistazien umhüllt von Mandelnougat und dunkler Milkschokolade 50%.

Sattgrüne, frisch geröstete Pistazien umhüllt von selbst gemachtem Mandelnougat und Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil, die wunderbar schmelzen. Mit glänzender Hülle. Einfach langsam die Schokohülle schmelzen lassen und die fein schmelzenden und knackigen Geschmackskunstwerke genießen.



Sauerkirschen

ART. NR. 19088

Sauerkirschen umhüllt von dunkler Milkschokolade und Sauerkirschküvertüre.

Fruchtbetont und säuerlich-frisch: Sauerkirschen umhüllt von zart schmelzender Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil und final noch mit fruchtig-roter Kirschküvertüre glänzend überzogen. Die tolle rote Farbe entsteht aus echten Sauerkirschen.

Süße Früchtchen in Schokolade

80-g-Packung
Verkaufseinheit: 4 Pkg.
In 4 Sorten + 1 Mischung erhältlich
MHD: mind. 3 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR* + BEAN-to-BAR



Früchte & Schokolade, das perfekte Paar!

Getrocknete Früchtchen in knackiger, dunkler und zarter, heller Schokohülle, die wir direkt in unserer Schokofabrik herstellen. Entdecken Sie superweiche Datteln, knackige Feigen, sonnenverwöhnte Marillen und Pflaumen. Natürlich alles bio & fair und ungeschwefelt, damit die Früchtchen ihre Powerkräfte zeigen können. Ein Naschvergnügen in Top-Qualität! Schokofrüchte – das Revival eines Klassikers!

Sortenrein oder als »Sunny Mix« mit 4 Sorten erhältlich.

Produktfoto
auf der
Verpackung



Sunny Mix Feigen / Marillen / Pflaumen / Datteln

ART. NR. 19357

4 verschiedene Früchte in 4 unterschiedlichen, zart schmelzenden Schokoüberzügen: superweiche Bio-Datteln überzogen mit reiner Kuvertüre mit 100 % Kakaoanteil, ohne Zuckerzugabe. Getrocknete Bio-Feigen umhüllt von erstklassiger Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil. Getrocknete Bio-Marillen in einem weißen Schokomantel und getrocknete Bio-Pflaumen umhüllt von einer knackigen dunklen Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Natürlich sind alle Früchte ungeschwefelt, damit ihre wertvollen Inhaltsstoffe erhalten bleiben. Eine bunte Mischung aus sonnenverwöhnten Früchten in zart schmelzender Schokolade.

● neues Design



Datteln in 100% Kakao

ART. NR. 19355

Superweiche, ungeschwefelte Bio-Datteln überzogen mit reiner Kuvertüre mit 100 % Kakaoanteil, ohne Zuckerzugabe. Die perfekte Schokohülle für die Mazafati-Datteln, die von Natur aus süß sind. Durch das Zusammenspiel mit den süßen Datteln wirkt die 100 % Kuvertüre überhaupt nicht bitter. Die knackige, selbst gemachte Schokohülle ist reine Kakaopower, voller wertvoller Inhaltsstoffe. Die pure Kraft der Natur, angenehm süß mit weicher Dattelfrucht und zudem völlig vegan!

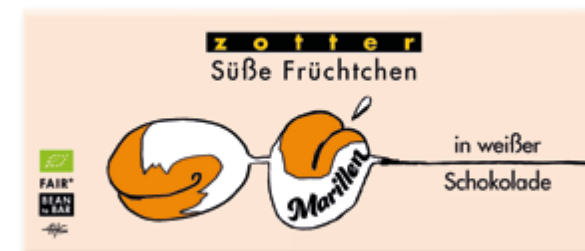
● vegan ● ohne Zuckerzugabe



Feigen in dunkler Milkschokolade

ART. NR. 19356

Getrocknete Bio-Feigen umhüllt von erstklassiger Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil. Ungeschwefelte Feigen mit wertvollen Inhaltsstoffen und den charakteristisch knisternden Feigenkernen in selbst gemachter Milkschokolade aus besten Kakaobohnen, reiner Kakaobutter, Vollmilch von Tiroler Bio-Bergbauern und natürlichem Rohrohrzucker. Eine Milkschokolade, die mit 50 % Kakaoanteil nicht so süß ist und echten Kakao-Charakter besitzt. Fruchtig-knackig & schokoladig-schmelzend.



Marillen in weißer Schokolade

ART. NR. 19353

Getrocknete, nicht geschwefelte Bio-Marillen in einem weißen Schokomantel. Ungeschwefelte Marillen sehen dunkler aus, macht nichts, dafür sind sie viel bekömmlicher und stecken ohnehin in einer süßen Schokohülle. Die selbst gemachte, weiße Schokolade besitzt einen schönen Karamellakzent und wird aus reiner Kakaobutter, natürlichem Rohrohrzucker, Vollmilch von Tiroler Bio-Bergbauern, echter Vanille und einem Hauch Zimt hergestellt. Außen süß & zart schmelzend, innen fruchtig-marillig.



Pflaumen in dunkler Schokolade

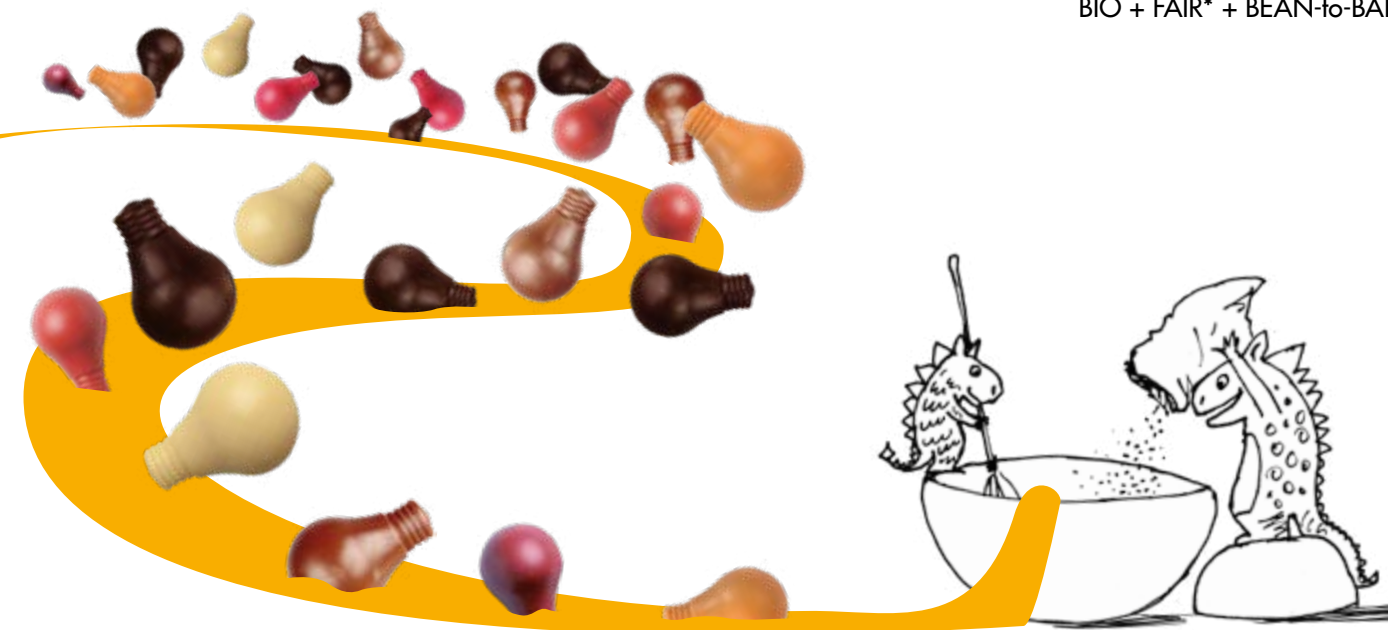
ART. NR. 19354

Getrocknete Bio-Pflaumen umhüllt von einer dunklen Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Fein duftende, weiche Pflaumen in dunkler Hülle – ein Klassiker. Perfekt ausbalancierte Süße zwischen Frucht und Schokohülle. Mit selbst gemachter dunkler Schokolade aus Premium-Kakao, reiner Kakaobutter und natürlichem Rohrohrzucker. Edel, fruchtig, klassisch.

● vegan

Edel-Kuvertüre GLÜHbirnchen + Riegel

130-g-Packung Glühbirnchen in 21 Sorten erhältlich
130-g-Riegel in 6 Sorten erhältlich
Verkaufseinheit: 6 Stück
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR* + BEAN-to-BAR



SCHOKO-VIELFALT ZUM BACKEN UND DESSERTS ZAUBERN

Für Torten, Kuchen, Cupcakes, Mousse, Desserts und Pralinen – Edel-Kuvertüre bringt Geschmack und Vielfalt in die Küche. Edel-Kuvertüre mit Kakao-Ranking von 100 % über Milkschoko-Kuvertüre bis hin zu weißer Kuvertüre. Bunte Frucht-Kuvertüren mit denen man ganz neue Farb- und Geschmacksakzente setzen kann, wobei der fruchtige Geschmack und die tolle Farbe ganz natürlich durch Beeren entstehen. Lassen Sie sich inspirieren!

Die Kuvertüre gibt es in Riegeln in klassischen Sorten und in Form von süßen, kleinen Schoko-Glühbirnchen, die das Dosieren und Temperieren erleichtern, in klassischen, fruchtigen und innovativen Sorten.



Glühbirnchen – Mix

ART. NR. 18453

Eine bunte Mischung mit 6 Sorten: Kleine Glühbirnchen aus weißer Schokolade, Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil, dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, fruchtig-roter Himbeerkuvertüre, lila Johannisbeerkuvertüre und bonbonsüßer Karamellkuvertüre. Die schönen Farben entstehen ganz natürlich nur aus Beeren. 6 Sorten in unterschiedlichen Anteilen.

In Form von kleinen Glühbirnchen-Hälften. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.



Glühbirnchen – Kakao 100%

ART. NR. 18437

Reine Kakaopower ohne Zuckerzusatz: kleine Glühbirnchen mit intensivem Kakaogeschmack und ausgezeichnetem Aromaprofil, hergestellt aus peruanischem Kakao. Die 100%ige Edel-Kuvertüre ist die perfekte Zutat für kreative Ideen. Sie hat Kakaopower, und Sie können sie mit Milch kombinieren oder mit Zucker, Stevia, Honig und anderem süßen.

In Form von kleinen Glühbirnchen-Hälften. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.

● vegan ● ohne Zuckerzugabe



Glühbirnchen – Dunkle Schoko 90%

ART. NR. 18438

Sehr dunkle Kuvertüre mit 90 % Kakaoanteil. Viel Kakaogeschmack, wenig Süße. Kakaobohnen und reine Kakaobutter in Begleitung von 10 % Zucker laden zum Experimentieren und Mischen ein.

In Form von kleinen Glühbirnchen-Hälften. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.

● vegan



Glühbirnchen – Dunkle Schoko 80%

ART. NR. 18408

Dunkle Kuvertüre mit fulminanten 80 % Kakaoanteil garantiert intensiven Schokoladengeschmack, mit ganz dezenter Rohrohrzucker-Süße und feinem Schmelz, dank reiner Kakaobutter.

In Form von kleinen Glühbirnchen-Hälften. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.

● vegan



Glühbirnchen – Dunkle Schoko 75%, mit Erythrit

ART. NR. 18449

Dunkle Schokoladen-Kuvertüre mit Bio-Süßstoff und 75 % Kakaoanteil. Gesüßt mit Erythrit, das wie Zucker schmeckt, angenehm süß und biologisch ist und zudem keine Kalorien besitzt.

In Form von kleinen Glühbirnchen-Hälften. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.

● vegan ● alternative Zuckervariante



Glühbirnchen – Dunkle Schoko 70%

ART. NR. 18407

Der Klassiker mit Edelkakao aus Südamerika und Afrika bringt ein fulminantes Schokoladenaroma: 70 % Kakaoanteil, reine Bio-Kakaobutter und Rohrohrzucker.

In Form von kleinen Glühbirnchen-Hälften. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.

● vegan



Glühbirnchen – Dunkle Schoko 70% mit Ahornzucker **ART. NR. 18451**

Der Kuvertüre-Klassiker mit Karamellnote: eine dunkle Schokolade mit klassischen 70 % Kakaoanteil, gesüßt mit Ahornzucker. Ahornzucker wird aus dem Saft des Zuckerahorn-Baumes gewonnen und besitzt von Natur aus eine Karamellnote. Eine spannende alternative Zuckervariante.

In Form von kleinen Glühbirnchen-Hälften. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.

● vegan ● alternative Zuckervariante

Glühbirnchen – Dunkle Schoko 60% **ART. NR. 18406**

Milde dunkle Edel-Kuvertüre mit 60 % Kakaogehalt bietet ein süßes Kakaoerlebnis: Edelkacao, liebliche Rohrohrzuckersüße, reine Bio-Kakaobutter und keine Fremdfette.

In Form von kleinen Glühbirnchen-Hälften. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.

● vegan

Glühbirnchen – 60% Kakao + 40% Haferdrink, ohne Zuckerzugabe **ART. NR. 18461**

Vegane, minimal süße Milchkuvertüre-Alternative mit sehr hohem Kakaoanteil. Kräftige 60 % Kakao, 40 % Haferdrink – ohne Zuckerzugabe. Die leichte Süße zaubert der Haferdrink hinein, der von Natur aus eine erstaunliche Süßkraft besitzt.

In Form von kleinen Glühbirnchen-Hälften. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.

● vegan ● ohne Zuckerzugabe

Glühbirnchen – Haferdrink 50% **ART. NR. 18460**

Vegane Milchkuvertüre-Alternative mit Haferdrink statt Milch. Sehr schokoladig dank 50 % Kakaoanteil, dazu reine Kakaobutter, Rohrohrzucker, echte Vanille, ein Hauch Zimt und eine Spur Salz.

In Form von kleinen Glühbirnchen-Hälften. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.

● vegan

Glühbirnchen – Kakao 50% + Milch, gesüßt mit Datteln **ART. NR. 18452**

Eine Kuvertüre mit 50 % Kakaoanteil und Bio-Vollmilch aus den Tiroler Bergen, gesüßt mit Dattelpulver, sprich gemahlenen Datteln, die eine hohe Süßkraft und eine leichte Karamellnote besitzen. Fast wie eine Milchsokolade, nur mit Datteln, statt mit herkömmlichem Zucker gesüßt.

In Form von kleinen Glühbirnchen-Hälften. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.

● alternative Zuckervariante ● neuer Titel



Glühbirnchen – Milchscho 50% **ART. NR. 18413**

Hochprozentige Milchscho-Kuvertüre aus Edelkacao bringt vollen Kakaoscharakter und ist gleichzeitig mild im Geschmack. 50 % Kakaoanteil und Bio-Bergmilch aus Tirol (Bio vom Berg) bieten Schokoladengenuss mit zartem Milchgeschmack, dazu reine Kakaobutter, Rohrohrzucker, echte Vanille und eine Spur Salz.

In Form von kleinen Glühbirnchen-Hälften. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.

Glühbirnchen – Milchscho 40% **ART. NR. 18404**

Klassische Milch-Kuvertüre mit hohem Kakaoanteil von 40 % und Bio-Bergmilch aus Tirol (Bio vom Berg), verspricht kräftigen Milch- und Schokoladengeschmack, mit Rohrohrzucker gesüßt und mit echter Bourbonvanille und einer Prise Salz veredelt.

In Form von kleinen Glühbirnchen-Hälften. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.

Glühbirnchen – Erdbeer **ART. NR. 18021**

Erdbeer-Kuvertüre, die durch den hohen Fruchtanteil verblüffend intensiv nach frischen Erdbeeren schmeckt: pure Fruchtlust, leuchtendes Rot, natürlicher fruchtig-säuerlicher Geschmack, dezente Süße, reiner Kakaobutterschmelz.

In Form von kleinen Glühbirnchen-Hälften. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.

Glühbirnchen – Himbeer **ART. NR. 18433**

Rote Frucht-Kuvertüre, deren natürlicher Geschmack und Farbe allein durch Himbeeren entstehen: intensiver Himbeergeschmack, säuerlich-fruchtig, nicht zu süß und zartschmelzend durch reine Kakaobutter.

In Form von kleinen Glühbirnchen-Hälften. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.

Glühbirnchen – Johannisbeer **ART. NR. 18435**

Frucht-Kuvertüre aus schwarzen Johannisbeeren, deren tolle Farbe und natürlicher Geschmack allein durch Johannisbeeren entstehen, zartschmelzend dank reiner Kakaobutter.

In Form von kleinen Glühbirnchen-Hälften. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.



Glühbirnchen – Kaffee

ART. NR. 18027

Eine Kaffee-Kuvertüre, mit intensivem Kaffeegeschmack und Duft: Die Arabica-Kaffeebohnen werden in unserer eigenen Kaffeerösterei frisch geröstet und vermahlen, um dann mit Kakao, reiner Kakaobutter, Rohrohrzucker, Bio-Bergmilch und etwas Vanille und Salz zu verschmelzen.

In Form von kleinen Glühbirnchen-Hälften. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.

Glühbirnchen – Karamell

ART. NR. 18029

Eine Kuvertüre, die wie ein Karamellbonbon schmeckt und duftet: Bei der Herstellung wird die Milch vorab karamellisiert, unterstützend wirkt edler Mascobado-Zucker, der von Natur aus eine intensive Karamellnote besitzt: natürlich mit reiner Kakaobutter und etwas echter Vanille, Zimt und Salz veredelt.

In Form von kleinen Glühbirnchen-Hälften. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.

Glühbirnchen – Kokos

ART. NR. 18412

Eine vegane weiße Kuvertüre mit intensivem Kokosgeschmack. Statt Milch fließt etwas Kokosnussmilch in diese Kuvertüre und verleiht ihr einen karibisch-exotischen Geschmack, kombiniert mit reiner Kakaobutter, Rohrohrzucker und echter Bourbonvanille – mit Sonnenblumenlecithin.

In Form von kleinen Glühbirnchen-Hälften. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.

● vegan

Glühbirnchen – Reis weiß

ART. NR. 18023

Eine geniale weiße Kuvertüre für alle, die auf Milch verzichten und klasse Schokolade lieben. Diese vegane weiße Kuvertüre basiert auf Reis. Anstelle von Milch wird Reispulver verwendet, kombiniert mit reiner Kakaobutter, Rohrohrzucker und echter Vanille – mit Sonnenblumenlecithin.

In Form von kleinen Glühbirnchen-Hälften. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.

● vegan

Glühbirnchen – Weiße Schoko

ART. NR. 18018

Weißer Schokolade auf hohem Niveau mit feinem Schmelz: 30 % Bio-Kakaobutter, beste Bio-Bergmilch aus Tirol (Bio vom Berg), Rohrohrzucker, Vollrohrzucker, eine Prise Bourbonvanille, ein Hauch Zimt und eine Spur Salz.

In Form von kleinen Glühbirnchen-Hälften. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.



Glühbirnchen für leuchtende Schoko-Back-Ideen



Edel-Kuvertüre Riegel



ART. NR. 18010

100% Kakao – 120g

Klarheit am Gipfel: reine Kakaomasse aus 100 % Kakaobohnen – weiter nichts. Der Kakao gibt hier sein Solo. Der Urstoff zum Weiterexperimentieren: 100 % Kuvertüre können Sie nach Belieben mit Milch, veganen Drinks, Zucker und Honig kombinieren. Bean-to-Bar hergestellt aus besten fair gehandelten Bio-Kakaobohnen.

● vegan ● ohne Zuckerzugabe



ART. NR. 18007

70% Dunkle Schokolade

Dunkle Schokolade at its best: Der dunkle Klassiker mit einem Kakaocuvée aus Lateinamerika und Afrika. 70 % Kakaoanteil mit samtigem Akzent bringt Schokoladengenuss, reine Kakaobutter den feinen Schmelz und Rohrohrzucker eine feine Süße.

● vegan



ART. NR. 18006

60% Dunkle Schokolade

Eine sanfte dunkle Schokolade, die aber mit 60 % Kakaogehalt schon deutlich mehr Schokoladenaroma mitbringt als herkömmliche dunkle Kuvertüren. Bei 60 % Kakaoanteil springen die exotischen Aromen der Kakaobohnen an. Gepaart mit Rohrohrzucker und reiner Kakaobutter.

● vegan



ART. NR. 18049

50% Milkschokolade

Kräftige Milkschokolade mit überproportional hohem Kakaoanteil von 50 % bietet Schokoladengenuss mit zartem Milchgeschmack. Mit naturreiner Bergmilch von den Tiroler Bio-Bergbauern, reiner Kakaobutter, Rohrohrzucker und echter Vanille.



ART. NR. 18004

40% Milkschokolade

Klassische Milkschokolade mit hohem Kakaoanteil von 40% und viel guter Bergmilch, hergestellt von den Tiroler Bio-Bergbauern, verspricht kräftigen Milch- und Schokoladengeschmack. Mit süßem Rohrohrzucker, reiner Kakaobutter und echter Vanille.



ART. NR. 18003

Weiße Schokolade

Eine weiße Schokolade auf hohem Niveau, mit wunderbarem Schmelz: Kakaobutter, viel aromatische Bergmilch aus Tirol, süßer Rohrohrzucker und eine Prise echter Bourbonvanille.

Wann muss man Schokolade temperieren?

Für Kuchenmassen, Mousse und Fondue kann man die Kuvertüre einfach schmelzen oder klein gehackt verarbeiten.

Für Tortenglasuren mischt man Kuvertüre mit Obers und Honig, damit die Glasur nicht zu hart wird. Das Rezept finden Sie online. Wenn man ganz **dünne, glänzende Schokoüberzüge** für Pralinen, Schokoblätterdekor oder zum Tunken von Keksen machen möchte, muss die **Schokolade temperiert** werden.

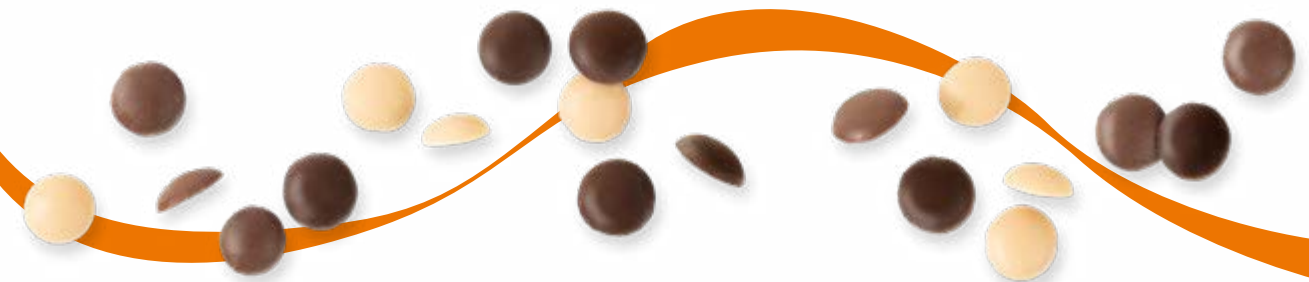
Tipps, wann und wie man temperiert, finden Sie online auf www.zotter.at



100-g-Packung
Verpackungseinheit: 4 Pkg.
In 3 Sorten erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR* + BEAN-to-BAR

Choco Drops

zum Backen oder als Topping
fürs Müsli, Eis und Dessert!



Die kleinen Geschmackswunder ziehen ihre Kräfte aus den besten Zutaten: Edelkakao, Tiroler Bergmilch, reine Kakaobutter, Rohrohrzucker und echte Vanille.



Choco Drops – Dunkle Schoko 70%

ART. NR. 18188

Kleine dunkle Schoko-Drops mit ultimativem Schokogeschmack. 70 % Kakaoanteil, leichte Süße aus Rohrohrzucker und zart schmelzend dank reiner Kakaobutter. Bean-to-Bar aus den besten Kakaobohnen in der Zotter Schokofabrik hergestellt.

Perfekt zum Backen oder als Topping fürs Müsli, Eis und Dessert!

● vegan ● neues Design



Choco Drops – Milkschoko 50%

ART. NR. 18189

Kleine Milkschoko-Drops mit viel Schokogeschmack. 50 % Kakaoanteil bringen echten Schokogeschmack, dazu naturreine Bergmilch von den Tiroler Bio-Bergbauern, feine Rohrohrzuckersüße, reine Kakaobutter und echte Vanille. Zart schmelzend und Bean-to-Bar aus den besten Kakaobohnen in der Zotter Schokofabrik hergestellt.

Perfekt zum Backen oder als Topping fürs Müsli, Eis und Dessert!

● neues Design



Choco Drops – Weiße Schoko

ART. NR. 18190

Kleine weiße Schoko-Drops mit Vanille-Note und fantastischem Schmelz. Natürlich süß dank Rohrohrzucker, dazu 30 % Kakaobutter, keine Fremdfette und aromatische Bergmilch aus Tirol von Kühen, die am Wilden Kaiser grasen. Verfeinert mit echter Vanille und einem Hauch Zimt. Bean-to-Bar in der Zotter Schokofabrik hergestellt.

Perfekt zum Backen oder als Topping fürs Müsli, Eis und Dessert!

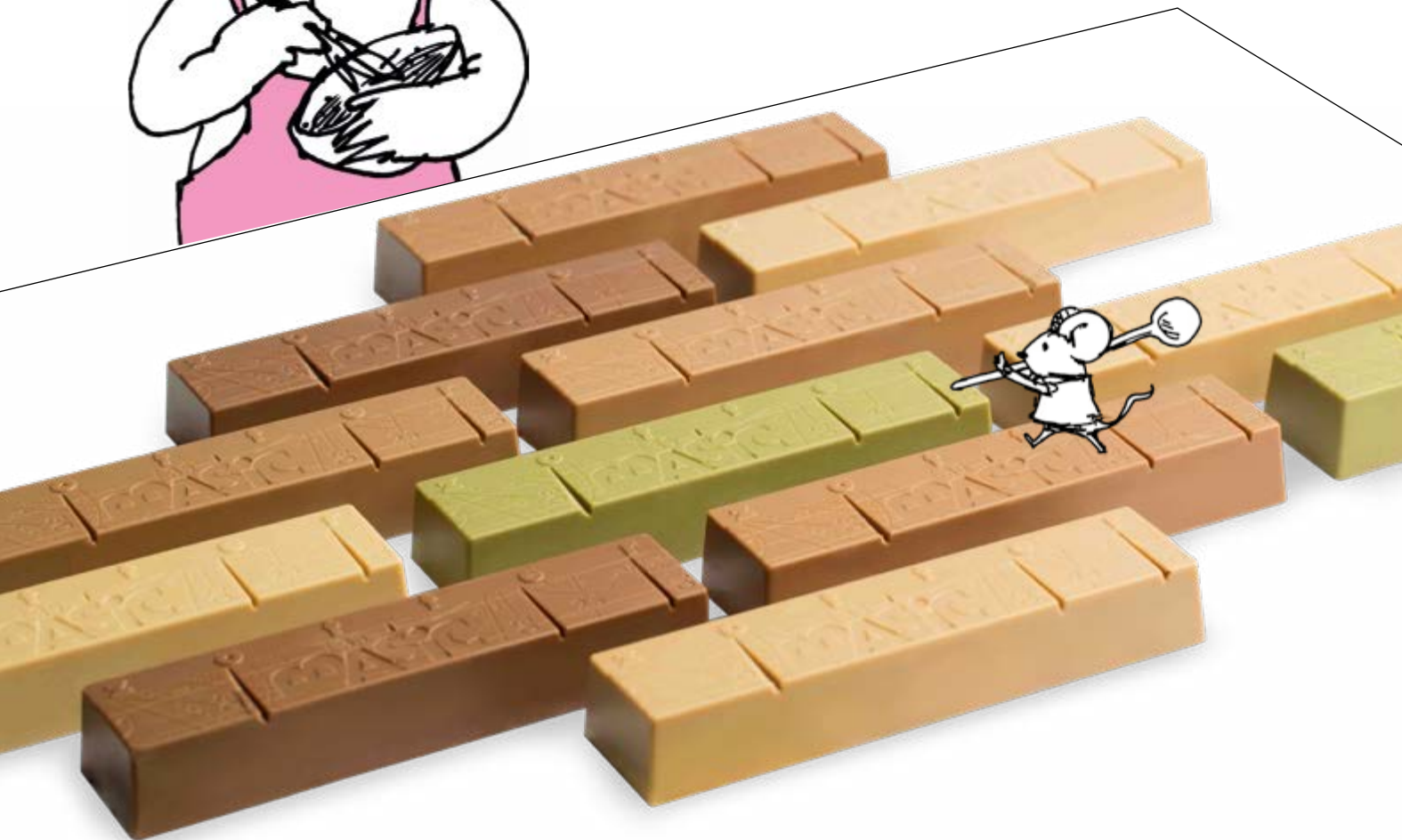
● neues Design

Choco Nougat

Zum Backen und Pralinenmachen



130-g-Riegel
Verkaufseinheit: 6 Stück
In 9 Sorten erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR* + NUT-to-BAR



Zart schmelzender Nougat aus frisch gerösteten Nüssen und Samen, verfeinert mit Schokolade und mit echter Vanille, Zimt oder Rosenblüten veredelt. Aus den Nougats kann man wunderbare Desserts, Torten und Kuchen zaubern oder sie im Handumdrehen in eigene Nougatpralinen verwandeln. Die Ready-made-Praline! Einfach schmelzen, formen, dekorieren – fertig! Noch nie war Pralinenmachen so einfach.

Choco Nougat gibt es in 9 verführerischen Sorten, 5 davon sind komplett vegan.



Choco Nougat Cashew

ART. NR. 18039

Zart schmelzender Nougat aus frisch gerösteten Cashewkernen, weißer Schokolade und Milkschokolade. Mit einer Prise Zimt veredelt.



Choco Nougat Erdnuss

ART. NR. 18041

Exquisiter Nougat aus frisch gerösteten Erdnüssen und Milkschokolade mit 40 % Kakaoanteil. Sehr dezent mit Bird's Eye Chili abgerundet.



Choco Nougat Hanf

ART. NR. 18037

Veganer Nougat aus frisch gerösteten Hanfsamen und etwas veganer Kuvertüre, die auf Reis basiert und satte 50 % Kakaoanteil mitbringt.

● vegan



Choco Nougat Haselnuss

ART. NR. 18002

Was für ein genialer Stoff! Fein geröstete Haselnüsse mit einem sagenhaften Schmelz der Kakaobutter, einer leichten, nur unterstützenden Rohrohrzucker-Süße und einem Hauch Vanille.

● vegan



Choco Nougat Kokosblüten

ART. NR. 18046

Ein weißer Nougat aus Kokosblütenzucker, Kokosraspeln, echter Kakaobutter und Reisdrink statt Milch. Abgerundet mit Bourbonvanille. Rein pflanzlich & vegan

● vegan ● alternative Zuckervariante



Choco Nougat Kürbiskern **ART. NR. 18044**

Grüner Nougat aus frisch gerösteten Kürbiskernen und rein pflanzlicher, weißer Reisschoko. Rein pflanzlich & vegan

● vegan



Choco Nougat Macadamia **ART. NR. 18042**

Feiner Nougat aus gerösteten Macadamianüssen und weißer Schokolade. Veredelt mit etwas Kardamom, Koriander und sinnlich-duftenden Tonkabohnen.



Choco Nougat Mandel **ART. NR. 18001**

Nussiger Nougat aus frisch gerösteten Mandeln. Veredelt mit reiner Kakaobutter, leichter Süße vom Rohrohr- und Vollrohrzucker, etwas aromatischer Bergmilch und echter Vanille.



Choco Nougat Walnuss **ART. NR. 18043**

Exquisiter Nougat aus frisch gerösteten Walnüssen und einer rein pflanzlichen Milkschokolade, die auf Reis basiert. Mit Sternanis verfeinert. Rein pflanzlich & vegan

● vegan

Mit Choco Nougat kann man ganz leicht eigene Pralinen machen!



Choco Nougat schmelzen, in eine Form gießen und in kleine Pralinenstücke aufschneiden.



Mit Kakao bestäuben. Schon sind die Pralinen fertig!



Nach Lust und Laune dekorieren mit Blüten, Nüssen, Früchten und mehr!

Die Anleitung finden Sie online auf www.zotter.at/Pralinen-machen



Choco Lolly

20-g-Lolli
Verkaufseinheit: 10 Stück
In 8 Sorten erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR* + BEAN-to-BAR



Schoko-Lutscher für Kids mit supersüßen Motiven

Außen lustige Tierchen – innen süße, bunte Schoko-Lollis, die als kleine Aufmerksamkeit oder als Mitbringsel immer gut ankommen.

Choco Lollis sind die ersten Lollis, die komplett BIO und FAIR sind.



ART.NR. 23634
Choco-Lolly-Thekenaufsteller
finden Sie in der Rubrik Aufsteller



ART. NR. 25405

Choco Lolly - Bananen Tiger
Heißhungriger Tiger macht Jagd auf Bananen. In dieser Schokolade stecken so viele Bananen, dass man sich echt wundern muss, dass der Choco Lolly nicht ganz krumm geworden ist. Viel Fruchtgeschmack und zarter Schmelz durch hohen Anteil an wertvoller Kakaobutter.



ART. NR. 25401

Choco Lolly - Erdbeer Hase
Da hüpf das Kinderherz. Josef Zotter hat so lange gebastelt und gezaubert, bis er den unvergleichlichen Geschmack und betörenden Duft einer frisch geernteten Erdbeere in Schokolade verwandeln konnte. Purer Fruchtgenuss in Rot.



ART. NR. 25415

Choco Lolly - Himbeer Einhorn
Ein pinker Himbeerlolly, dessen magische Farbe und traumhafter Geschmack ganz natürlich aus vielen Himbeeren entstehen. Zauberhaft beerig und einfach märchenhaft gut!



ART. NR. 25411

Choco Lolly - Karamell Bär
Ein Schoko-Lolly mit bärenstarkem Geschmack: Selbst gemachte Karamellschoko gemixt mit etwas Mandelnougat hat einen tollen Schmelz und einen irrsinnig tollen Karamellbonbongeschmack. Dazu gibt es kleine Honigcrispies, die beim Naschen süß knistern und noch mehr Fun bringen.



ART. NR. 25406

Choco Lolly - Kokos Affe
Wer hat die Kokosnuss geklaut!? Der Zotter war's. Geschickt wie ein Akrobat verwandelt Zotter Kokosnussflocken, Kokosnussmilch, wertvolle Kakaobutter und Rohrohrzucker in diesen Choco Lolly.

● vegan



ART. NR. 25402

Choco Lolly - Mandel Maus
Selbst gemacht schmeckt doch am besten: Aus süßen spanischen Mandeln macht Zotter ein Mandelnougat, das mit weißer Schokolade und Vanille gemischt, vor keiner Knabbermaus sicher ist.



ART. NR. 25404

Choco Lolly - Milch Igel
Wer hoch hinaus will, der nascht den Milch-Igel aus Milchsokolade mit besonders hohem Kakaoanteil von 35 % und viel guter Bergmilch aus den Tiroler Alpen. Mit Rohrohrzucker und Vanille verfeinert.



ART. NR. 25403

Choco Lolly - Weißer Drache
Drachenkräfte weckt die weiße Schokolade mit einem hohen Gehalt an guter Bio-Bergmilch aus Tirol, wertvoller Kakaobutter und einer süßen Portion Rohrohr- und Vollrohrzucker. Wie schon die Chinesen dachten, bringen Drachen Glück – reines Naschglück.

Endorphine

Stimmung in Pralinenform

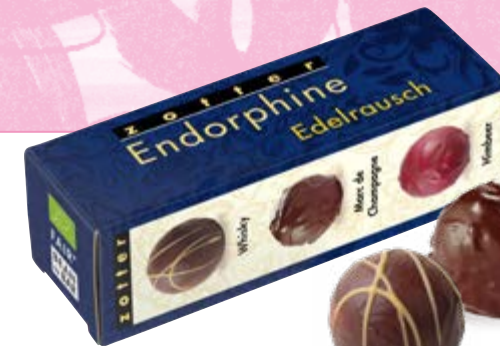
In 2 Größen erhältlich:
Verkaufseinheit: 8 Pkg.
24-g oder 48-g-Packung
MHD: mind. 2 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR* + BEAN-to-BAR



Die Pralinen-Linie von Zotter schoss im weltweiten Pralinentest von Georg Bernardini auf Anhieb an die Welt-Spitze und überzeugte mit sagenhafter Frische und elegantem, natürlichem Geschmack. Wir haben eine Hohlkörper-Produktion und stellen unsere Kugeln selbst her. Vom Hohlkörper über cremige Füllungen bis hin zu fruchtig-bunten und schokoladigen Überzügen ist alles selbst gemacht. Die handgemachten Kugeln gibt es in einer schicken Pralinenstange – ein süßes kleines Geschenk und Mitbringsel.



VE 8 für 6 Pralinen
im Präsentationsdisplay



ART. NR. 17893

Pralinenstangerl Endorphine Edelrausch (3 Kugeln)

3 handgemachte Bio-Pralinenkugeln mit berauschenden Füllungen.
Sorten: Whisky-Endorphin, Marc de Champagne-Endorphin, Himbeer-Endorphin

● alkoholhaltig ● neue Sorten



ART. NR. 26849

Pralinenstangerl Endorphine Fruchtzauber (3 Kugeln)

3 handgemachte, alkoholfreie Bio-Pralinenkugeln mit fruchtigen und karibischen Füllungen.
Sorten: Erdbeer-Endorphin, Maracuja-Endorphin, Herzkersche-Endorphin

● neue Sorten



ART. NR. 26850

Pralinenstangerl Endorphine Süßgold (3 Kugeln)

3 handgemachte, alkoholfreie Bio-Pralinenkugeln in 3 Sorten in einer eleganten Pralinenstange. Süß und golden wie Honig und Karamell und mit Kürbiskernen und Kürbiskernnougat, dem steirischen Gold.
Sorten: Karamell-Endorphin, Honig-Endorphin, Kürbiskern-Endorphin



ART. NR. 17895

Pralinenstangerl Endorphine Weinkollektion (3 Kugeln)

3 handgemachte Bio-Pralinenkugeln mit 3 Weinfüllungen in einer schönen Pralinenstange.
Sorten: Roséwein-Endorphin, Weißwein-Endorphin, Rotwein-Endorphin

● alkoholhaltig



ART. NR. 17894

**Pralinenstangerl Endorphine
Edelrausch (6 Kugeln) - im Verkaufsdisplay**

6 handgemachte Bio-Pralinenkugeln mit berauschenden Füllungen.

Sorten: Cognac-Endorphin
Gin-Endorphin
Rum-Endorphin
Whisky-Endorphin
Marc de Champagne-Endorphin
Himbeer-Endorphin

● alkoholhaltig ● neue Sorten



ART. NR. 26851

**Pralinenstangerl Endorphine
Süße Freude (6 Kugeln) – im Verkaufsdisplay**

6 handgemachte, alkoholfreie Bio-Pralinenkugeln in 6 Sorten mit süßen und fruchtigen Füllungen.

Sorten: Erdbeer-Endorphin
Maracuja-Endorphin
Herzkirsche-Endorphin
Karamell-Endorphin
Honig-Endorphin
Kürbiskern-Endorphin

● neue Sorten



Endorphine

Das perfekte Zusammenspiel von Schoko-Know-how & Handarbeit



Alles selbst gemacht: Vom Hohlkörper über cremige Füllungen bis hin zu fruchtig-bunten und schokoladigen Überzügen.



Kuchen im Glas

95-g-Kuchen im Glas
Verkaufseinheit: 6 Stück
In 2 Varianten erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR* + BEAN-to-BAR



Der Bio- und Fair-Kuchen,

den man direkt aus dem Glas fertig auf den Teller zaubern kann!
Oder man löffelt ihn gleich aus dem Glas.

Der Kuchen schmeckt wie frisch gebacken und noch besser, wenn man ihn nach Anleitung kurz erwärmt.

Der Kuchen ist 1 Jahr lang haltbar – ganz ohne Konservierungsstoffe, einfach durchs Einrexen. Endlich kann man einen Kuchenvorrat im Keller anlegen und hat immer eine süße Kuchenüberraschung für Geburtstage, die Schwiegermutter, Freunde und Einladungen parat – ganz ohne Stress und mit einem Zaubereffekt. Kuchen im Glas ist eine süße Geschenkidee und eine perfekte Überraschung!

PS: Kleiner Kuchen – kleiner Haushalt: Der Kuchen ist natürlich auch ideal für Singlehaushalte.

ART. NR. 19629

Geburtstagskuchen mit Kerze

Marmorkuchen mit dunkler Schokolade

Ein kleiner Geburtstagskuchen samt Geburtstagskerze und Kerzenhalter! Zum Geburtstag haben wir einen klassischen Marmorkuchen gebacken. Veredelt mit dunkler, 60%iger Schokolade, echter Bourbonvanille und selbst gemachtem Orangenconfit. Natürlich auch mit Eiern, Zucker, Butter und Weizenmehl.

ART. NR. 19634

Marmorkuchen

Marmorkuchen mit dunkler Schokolade

Der Kuchenklassiker: Ein Marmorkuchen, halb aus hellem, halb aus dunklem Teig, veredelt mit dunkler Schokolade mit 60 % Kakaoanteil, echter Bourbonvanille und selbst gemachtem, erfrischendem Orangenconfit. Natürlich auch mit Eiern, Zucker, Butter und Weizenmehl.

Kakaonibs + Kakaobohnen

100-g-Packung
Verkaufseinheit: 6 Pkg.
In 3 Sorten erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR* + BEAN-to-BAR



Pure Kakaopower

Ganze geröstete Kakaobohnen und kleine knackige Kakaonibs zum Knabbern und Vernaschen, wie es die Lateinamerikaner tun oder einfach als Topping und Dekor für Desserts, Kuchen und Müsli verwenden!



ART. NR. 17391

Kakaobohnen Madagaskar

Frisch gerösteter Edelkakao aus Madagaskar mit fruchtig-zitronigem Aroma. Ganze Bohnen, die reine Kakaopower.

Nicht vergessen, vor dem Naschen die Kakaobohnen schälen!

NEU ● vegan

ART. NR. 17381

Kakaobohnen Peru

Frisch gerösteter Spitzenkakao aus Peru mit ausgeprägtem Aroma. Ganze Bohnen, die reine Kakaopower.

Nicht vergessen, vor dem Naschen die Kakaobohnen schälen!

● vegan



ART. NR. 22237

Kakaonibs geröstet

Gerösteter Edelkakao, geschält und zerkleinert zu feinen, kleinen Kakaonibs. Pure Kakaopower, kann man sofort Vernaschen, wie es die Lateinamerikaner tun oder zum Verfeinern von Speisen, Müsli und Desserts verwenden.

● vegan

BIO + FAIR Kaffee

500-g-Beutel, 1000-g-Beutel
MHD: mind. 3 Monate ab Lieferung



GANZE BOHNEN
aus der Zotter-Kaffeerösterei
für alle, die milden und lang
gerösteten Kaffee mögen.

So rösten wir unseren Kaffee

In unserer hauseigenen Kaffeerösterei rösten wir in kleinen 25-kg-Batches. Die Kaffeebohnen werden länderspezifisch, sehr langsam und lang bei niedriger Temperatur geröstet, bis wir den 2. Crack hören, so entsteht ein Kaffee mit wenig Säure und viel Röstaroma. Kaffee ist reich an natürlichen Aromastoffen, durch eine schonende Langzeitröstung bei niedriger Temperatur kann der Arabica sein volles Geschmacksprofil entwickeln.

Natürlich ist unser Kaffee auch bio und fair gehandelt. Wir arbeiten intensiv mit ganz kleinen Kaffeekooperativen in Mexiko, Kolumbien, Peru, Äthiopien und Indien zusammen und kaufen den Kaffee direkt von den Bauern, zu fairen Preisen, damit unser Kaffeegenuss nicht auf Kosten der Bauern geht.



ART. NR. 21312
Bio + Fair Kaffee
Ganze Bohne

500-g-Beutel
● neuer Titel

ART. NR. 21305
Bio + Fair Kaffee
Ganze Bohne

1000-g-Beutel
● neuer Titel

Kaffee GANZE BOHNEN aus der Zotter-Kaffeerösterei – mild und lang geröstet

Feinste Arabica-Kaffeebohnen aus Kolumbien, Mexiko, Peru und Äthiopien, dazu 10 % Robusta aus Indien für die Kaffee-Crema – der Kaffee aus jedem Land wird separat und entsprechend seiner Typizität geröstet. Durch die separate Soft-Chargen-Röstung entsteht ein Kaffee mit wenig Säure und viel Aroma.

ART. NR. 23676

Espresso-Glas (2 Stück)

Doppelwandiges Glas mit einer Grafik von Andreas H. Gratze.
Maße: H: 9 cm, Ø 6,7 cm, Volumen: 0,1 l



ART. NR. 23536

Espresso-Glas (6 Stück)

Doppelwandiges Glas mit einer Grafik von Andreas H. Gratze.
Maße: H: 9 cm, Ø 6,7 cm, Volumen: 0,1 l



Geschenksets

Für jeden Geschmack das passende Geschenk.
In jeder Geschenkbox finden Sie Geschmack, Qualität,
Vielfalt, Nachhaltigkeit und tolles Design –
egal ob groß oder klein, da passt alles hinein.



Auf die Feste, fertig, los!

Griffbereit: Gemischte Sets mit kleinen und großen Schokoladen zum Geburtstag und zu anderen Festen des Lebens, als süßes Dankeschön oder einfach als »Stress Stopper« sind ein stilvolles und praktisches Geschenk, das immer Freude macht.

Und es stört auch sicher niemanden, wenn er es doppelt geschenkt bekommt.

①



①

ART. NR. 22561

Zotter-Mix Danke

Geschenkset mit 9 Schokoladen:

1 handgeschöpfte »Danke«-Schokolade,
2 »drunter & drüber«-Minis als Frucht-Nougat-Duo,
2 gefüllte Nashido-Tafeln und 4 pure Labooko Minis.

Sorten:

Danke,
Sorte: Vanille (handgeschöpft)
Marille + Kürbiskern (drunter & drüber Mini)
Himbeer + Mandel (drunter & drüber Mini)
Johannisbeer (gefüllte Nashido)
Pfefferminze (gefüllte Nashido)
75% Guatemala, dunkle Schoko (Labooko Mini)
35% Panama, Milchscho (Labooko Mini)
Karamell (Labooko Mini)
Haselnuss Nougat (Labooko Mini)

136 g • VE = 4 Stk. • MHD: mind. 3 Monate ab Lieferung

● neue Sorten + neues Design

②



②

ART. NR. 22562

Zotter-Mix Happy Birthday

Geschenkset mit 9 Schokoladen:

1 handgeschöpfte »Happy Birthday«-Schokolade,
2 »drunter & drüber«-Minis als Frucht-Nougat-Duo,
2 gefüllte Nashido-Tafeln und 4 pure Labooko Minis.

Sorten:

Happy Birthday,
Sorte: Gebrannte Mandeln (handgeschöpft)
Marille + Kürbiskern (drunter & drüber Mini)
Erdbeer + Cashew (drunter & drüber Mini)
Himbeer (gefüllte Nashido)
Karamellnougat (gefüllte Nashido)
80% Kolumbien, dunkle Schoko (Labooko Mini)
72% Panama, dunkle Schoko (Labooko Mini)
60% Nicaragua, Milchscho (Labooko Mini)
50% Tansania, Milchscho (Labooko Mini)

136 g • VE = 4 Stk. • MHD: mind. 3 Monate ab Lieferung

● neue Sorten

3



4



5



5

ART. NR. 22573

Zotter-Mix Wie schön, dass es Dich gibt!

Geschenkset mit 9 veganen Schokoladen:
1 handgeschöpfte »Wie schön, dass es Dich gibt!«-Schokolade,
2 gefüllte Nashido-Tafeln und 6 pure Labooko Minis.

Sorten:

Wie schön, dass es Dich gibt!,
Sorte: Zitrone & Mandel (handgeschöpft)
Haselnuss (gefüllte Nashido)
Pfefferminze (gefüllte Nashido)
82% Belize »Sail Shipped Cacao«, dunkle Schoko (Labooko Mini)
62% Dominikanische Republik, dunkle Schoko (Labooko Mini)
60%/40% Kakao-Haferdrink-Tafel (Labooko Mini)
Espresso (Labooko Mini)
Himbeer-Kokos (Labooko Mini)
Kokos weiß (Labooko Mini)

135 g • VE = 4 Stk. • MHD: mind. 3 Monate ab Lieferung

● vegan ● neue Sorten

3

ART. NR. 22563

Zotter-Mix Herzlichen Glückwunsch

Geschenkset mit 9 Schokoladen:
1 handgeschöpfte »Herzlichen Glückwunsch«-Schokolade, 2 »drunter & drüber«-Minis als Frucht-Nougat-Duo, 2 gefüllte Nashido-Tafeln und 4 pure Labooko Minis.

Sorten:

Herzlichen Glückwunsch,
Sorte: Tausend Blätternougat (handgeschöpft)
Erdbeer + Cashew (drunter & drüber Mini)
Marille & Kürbiskern (drunter & drüber Mini)
Himbeer (gefüllte Nashido)
Karamellnougat (gefüllte Nashido)
75% São Tomé, dunkle Schoko (Labooko Mini)
70% Uganda, dunkle Schoko (Labooko Mini)
60% Nicaragua, Milchscho (Labooko Mini)
Kokos weiß (Labooko Mini)

136 g • VE = 4 Stk. • MHD: mind. 3 Monate ab Lieferung

● neue Sorten

4

ART. NR. 22564

Zotter-Mix Stress Stopper

Geschenkset mit 9 Schokoladen:
1 handgeschöpfte »Stress Stopper«-Schokolade,
2 »drunter & drüber«-Minis als Frucht-Nougat-Duo,
2 gefüllte Nashido-Tafeln und 4 pure Labooko Minis.

Sorten:

Stress Stopper,
Sorte: Blauer Krachmohn (handgeschöpft)
Erdbeer + Cashew (drunter & drüber Mini)
Weiße Schoko + Beeren (drunter & drüber Mini)
Pfefferminze (gefüllte Nashido)
Haselnuss (gefüllte Nashido)
75% Tansania, dunkle Schoko (Labooko Mini)
72% Ghana, dunkle Schoko (Labooko Mini)
62% Dominikanische Republik, dunkle Schoko (Labooko Mini)
Karamell (Labooko Mini)

136 g • VE = 4 Stk. • MHD: mind. 3 Monate ab Lieferung

● neue Sorten



ART. NR. 22203

Trinkschokolade-Set „universell“

Das Geschenkset mit 10 Trinkschokosorten, einem Trinkschokoglas im Zotter-Design mit doppelter Glaswand und einem handgemachten Trinkquirler. Zehn Schokodrinks samt perfekter Ausstattung für Schokofans.
10 Trinkschokolade-Tafeln in den Sorten: Bitter Classic, Kaffee, Mandelnougat, Nuss-Nougat, Weiße mit Vanille, 1001 Nacht, Pumpkin Spice, Mandelnougat, Nuss-Nougat und Götterdrink.
Verpackt in einem dekorativen Geschenkkarton.
Maße der Geschenkbox: B: 23 x H: 24 x T: 9 cm

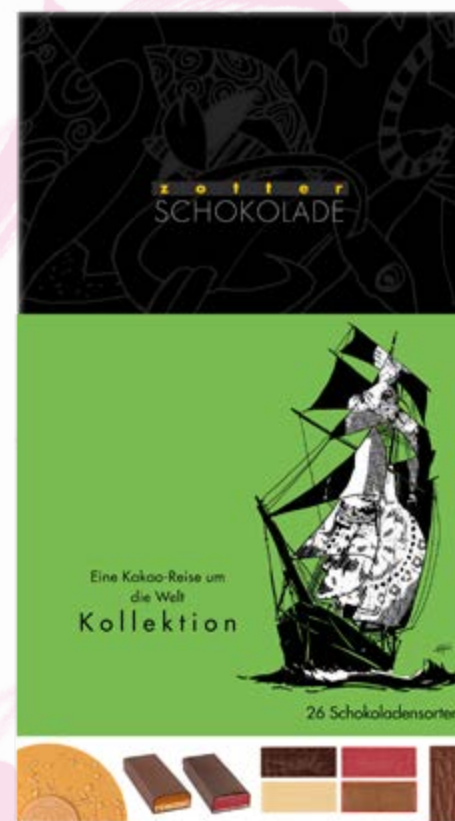
220 g • VE = 4 Stück • MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung



ART. NR. 22310

Buch: „Kopfstand mit frischen Fischen.“**Mein Leben – meine Überzeugungen.“ von Josef Zotter**

Die Biografie des Querdenkers – erweiterte und aktualisierte Neuauflage
Verfasst im Dialog mit den Journalisten Wolfgang Wildner und Wolfgang Schober.
Provokante und inspirierende Lektüre, 328 Seiten.



Eine Kakao-Reise um die Welt

ART. NR. 22460

Ein Geschenkset mit 26 unterschiedlichen Schokoladensorten. Tauchen Sie ein in die Welt der Schokolade und erleben Sie, wie unterschiedlich Kakao schmeckt.

Sorten:

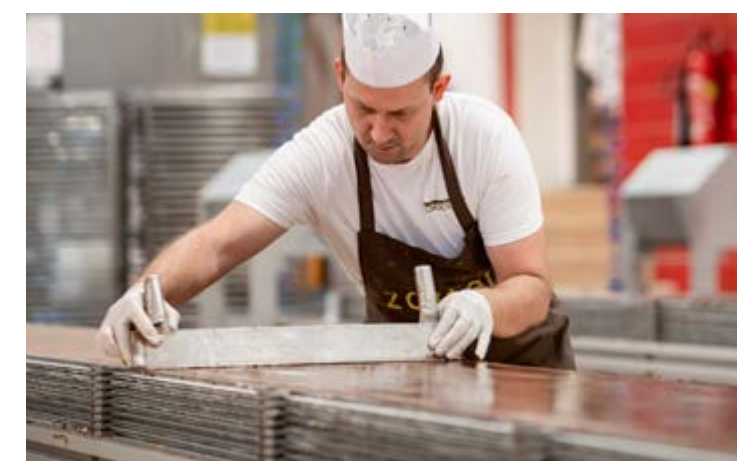
75% Opus 5 (Labooko)
 Knusper-Karamell (Mitzi Blue)
 ButterKaramell (handgeschöpfte Schoko-Mini)
 Himbeeren (handgeschöpfte Schoko-Mini)
 Schichtnougat (handgeschöpfte Schoko-Mini)
 Karamell + Zitrone (handgeschöpfte Schoko-Mini)
 100% Peru (Labooko Mini)
 90% Bolivien (Labooko Mini)
 75% Guatemala (Labooko Mini)
 75% Madagaskar (Labooko Mini)
 75% São Tomé (Labooko Mini)
 75% Tansania (Labooko Mini)
 70% Nicaragua (Labooko Mini)
 70% Peru (Labooko Mini)
 70% Uganda (Labooko Mini)
 60% Nicaragua Milkschoko (Labooko Mini)
 50% Tansania Milkschoko (Labooko Mini)
 50% Haferdrink (Labooko Mini)
 45% Peru Milkschoko (Labooko Mini)
 40% Dominikanische Republik Milkschoko (Labooko Mini)
 35% Panama Milkschoko (Labooko Mini)
 Himbeer-Kokos (Labooko Mini)
 Kaffee (Labooko Mini)
 Kokos weiß (Labooko Mini)
 Erdbeer + Cashew (drunter & drüber Mini)
 Marille + Kürbiskern (drunter & drüber Mini)

● neue Sorten

380 g • VE = 4 Stück • MHD: mind. 3 Monate ab Lieferung



Vom Design bis zur fertigen Tafel –
 über 230 Mitarbeiter*innen geben jeden Tag ihr Bestes,
 um all die süßen Träume zu verwirklichen.



Aufsteller & Werbeartikel

Eine Top-Präsentation fördert den Umsatz!
Wir bieten Aufsteller, kostenlose Displays, Riesen-Schoko-Dummys, Plakate, Folder, Taschen und mehr.

Der neue Aufsteller

ART. NR. 23745

zotter Bodenaufsteller Standard

Perfekte & flexible Platzierung aller Produktgruppen im Hoch- und Querformat.

22 Reihen (inkl. 44 Haken), freistehend
Perfekt für die Präsentation von handgeschöpften Schokoladen

Erweiterbar: Für quadratische und Hochformate gibt es das Fach (Art.Nr. 23743), in dem man Labookos, Mitzis, Quadratur des Kreises, drunter & drüber und mehr präsentieren kann.

Ausbaubar: Mit der Bodenaufsteller-Erweiterung gewinnen Sie weitere 11 Reihen ...
Sie können den Bodenaufsteller problemlos mit weiteren verbinden und langsam ausbauen.

Cool Features wie Bilder & Rahmen

Langlebiges Material: Holz, Farbe: Schwarz
Einfach zum Zusammenbauen.

Werkhaus-Displays sind umweltfreundlich in Material und Herstellung und werden in der Werkhaus Integrationswerkstätte produziert.

Maße: B: 34 cm x H: 170 cm x T: 48,5 cm



ART. NR. 23743

Fach für Bodenaufsteller

1 Stück, durchgängiges Fach zur Präsentation von quadratischen Formaten und Hochformaten für den zotter Bodenaufsteller. Für Labooko, drunter & drüber, Mitzi Blue, Quadratur des Kreises und Classic. **Mit neuem Modell kompatibel – nicht geeignet für das Vorgängermodell.**
Maße: B: 32 x H: 13 x T: 3,5 cm



Lassen Sie sich von uns beraten, wir erstellen Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot!



Foto 1 für Bodenaufsteller
ART. NR. 23115



Foto 2 für Bodenaufsteller
ART. NR. 23116



Foto 3 für Bodenaufsteller
ART. NR. 23117



Kreidetafel für Bodenaufsteller zum Beschriften
ART. NR. 23746

Zusatzelemente für Bodenaufsteller

Nicht kompatibel mit dem Vorgängermodell!

Machen Sie mehr aus Ihrem Aufsteller

ART. NR. 23744 MEHR PLATZ

Bodenaufsteller-Erweiterung

Ein halber Aufsteller als Sideboard bietet mehr Verkaufsplatz für neue Produktgruppen, Neuheiten und Fotos, die Interesse wecken.

11 Extra-Reihen oder **8 Extra-Reihen + 1 Foto** oder **5 Extra-Reihen + 2 Fotos ...**

1 Stück, ohne Haken, nur reines Sideboard

Material: Holz

Hinweis: Steht nur in Verbindung mit dem Bodenaufsteller, nicht einzeln aufstellbar.

Haken bitte extra bestellen (Art. Nr. 23742), max. 22 Stück.

Maße: B: 20 cm x H: 170 cm x T: 48,5 cm



ART. NR. 23742

Haken für Bodenaufsteller

1 Stück, Kunststoff-Haken, transparent für den zotter Bodenaufsteller und die Bodenaufsteller-Erweiterung

Fotos & Kreidetafel für Bodenaufsteller

3 Motive und eine Tafel zum Beschriften, die Aufmerksamkeit bringen. Austauschbar & einfach zum Einhängen. Jeweils 1 Stück. **Maße:** B: 19,8 x H: 27 cm



Lassen Sie sich von uns beraten, wir erstellen Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot!

Rahmen für den Bodenaufsteller und die Bodenaufsteller-Erweiterung

Nicht kompatibel mit dem Vorgängermodell!

ART. NR. 23747

Rahmen Basis-Set für Bodenaufsteller
Beinhaltet 2 Seitenrahmen + 1 Rahmenteil oben, Standard

ART. NR. 23748

Rahmen-Ergänzung oben für Bodenaufsteller
Maße: B: 10 x H: 34 cm

ART. NR. 23749

Rahmen-Ergänzung oben für Bodenaufsteller-Erweiterung
Maße: B: 10 x H: 20 cm

Mit System erweitern

Sie können Ihr Sortiment problemlos erweitern und mehrere Bodenaufsteller und die Bodenaufsteller-Erweiterung miteinander verbinden. Der Rahmen mit Kakaofrucht-Print setzt Ihr Sortiment in Szene und sorgt für ein einheitliches Gesamtbild.



Dummy groß

Die Riesen-Tafel im XXL-Format für Ihr Schaufenster und Ihren Shop ist kaum zu übersehen. Aus Papier gefertigt, schmilzt nicht. Erhältlich in:

10 handgeschöpften Sorten & 5 Labooko-Sorten
Maße: B: 43 x H: 18 x T: 4 cm

NEU



ART. NR. 23750



ART. NR. 23753



ART. NR. 23755



ART. NR. 23760



ART. NR. 23762



ART. NR. 23752



ART. NR. 23754



ART. NR. 23756



ART. NR. 23761



ART. NR. 23766



ART. NR. 23768



ART. NR. 23767



ART. NR. 23771



ART. NR. 23769



ART. NR. 23770



ART. NR. 25407

Einsteigerpaket „Choco Lolly“

Alle 8 Choco Lolly-Sorten inklusive Display.
Macht nach Adam Riese insgesamt 80 Lollis = viele glückliche Kinder

Das innovative Display-System von Werkhaus lässt sich ganz schraubenfrei mit Gummiringen zusammenbauen. Werkhaus-Displays sind umweltfreundlich in Material und Herstellung und werden in der Werkhaus Integrationswerkstätte produziert.

Maße:

B: 30,5 cm
H: 40,5 cm
T: 28,5 cm



1

1

ART. NR. 23652

zotter Thekenaufsteller Universal, schwarz

Für alle Zotter-Produkte wie handgeschöpfte Schokolade, Labooko, drunter & drüber, Mitzi Blue, Quadratur des Kreises, Genüsse, edelhart & zart, Classic, Trinkschokolade-Packungen, balleros und mehr.

3 Fächer

Material: Holz, Farbe: schwarz

Schraubenfrei und einfach zusammenzubauen.

Werkhaus-Displays sind umweltfreundlich in Material und Herstellung und werden in der Werkhaus Integrationswerkstätte produziert.

Erweiterbar: Ersatzfächer für zotter Universalständer (Art.Nr.: 23649) sind KOSTENLOS bestellbar. Solange der Vorrat reicht!

Maße:
B: 32 cm
H: 57 cm
T: 32 cm



2

2

ART. NR. 23101

zotter Thekenaufsteller Plexiglas - 8 Sorten

Für handgeschöpfte Schokoladen, Genüsse, edelhart & zart, balleros, Edel-Kuvertüre, Choco Nougat

8 Reihen, max. 80 Tafeln

Material: Plexiglas, Farbe: transparent

Stecksystem

Maße:
B: 33,5 cm
H: 42 cm
T: 20 cm



3

3

ART. NR. 23634

Choco-Lolly-Thekenaufsteller - 8 Sorten

Für Choco Lolly

Platz für 40 Lollis, 40 Steckplätze

Material: Holz, Farbe: bunt

Schraubenfrei und einfach zusammenzubauen.

Werkhaus-Displays sind umweltfreundlich in Material und Herstellung und werden in der Werkhaus Integrationswerkstätte produziert.

Maße:
B: 30,5 cm
H: 40,5 cm
T: 28,5 cm



4

4

ART. NR. 23122

zotter Trinkschoko + handgeschöpfte Schoko-Minis Thekenaufsteller, schwarz

Für Trinkschoko + handgeschöpfte Schoko-Minis

15 Fächer

Material: Holz, Farbe: schwarz

Schraubenfrei und einfach zusammenzubauen.

Werkhaus-Displays sind umweltfreundlich in Material und Herstellung und werden in der Werkhaus Integrationswerkstätte produziert.

Maße:
B: 26 cm
H: 39 cm
T: 38 cm



5

5

ART. NR. 23106

zotter Thekenaufsteller - 12 Sorten - weinrot – KOSTENLOS

Für Labooko, drunter & drüber, handgeschöpfte Schokoladen, edelhart & zart

6 Fächer, Platz für 12 Sorten, max. 120 Tafeln

Material: Holz, Farbe: weinrot

Schraubenfrei und einfach zusammenzubauen.

Werkhaus-Displays sind umweltfreundlich in Material und Herstellung und werden in der Werkhaus Integrationswerkstätte produziert.

Maße:
B: 33 cm
H: 57,5 cm
T: 21 cm

Solange der Vorrat reicht!



ART. NR. 23631

Verkaufsdisplay KOSTENLOS Nr. 1

Für handgeschöpfte Schokoladen, Labooko, drunter & drüber, edelhart & zart

Platz für 10 Tafeln
Wiederbefüllbar!

Material: Papier, Farbe: schwarz

Maße:

B: 6,8 cm
H: 15 cm
T: 17 cm



ART. NR. 23683

Verkaufsdisplay KOSTENLOS Nr. 2

Für Classic oder Trinkschokolade 5er-Packung

Platz für 10 Classic-Tafeln oder
7 Trinkschokolade 5er-Packungen
Wiederbefüllbar!

Material: Papier, Farbe: schwarz

Maße:

B: 9,5 cm
H: 21 cm
T: 18 cm



ART. NR. 23682

Verkaufsdisplay KOSTENLOS Nr. 3

Für Mitzi Blue, Quadratur des Kreises

Platz für 10 Tafeln
Wiederbefüllbar!

Material: Papier, Farbe: schwarz

Maße:

B: 13,5 cm
H: 16 cm
T: 18 cm



ART. NR. 23653

Trinkschokolade-Tischaufsteller gelb

Für alle, die Trinkschokolade servieren: Informieren Sie Ihre Kunden mit diesem Display, welche Sorten Sie im Angebot haben! Auswechselbare kaschierte Sortenkärtchen.

Maße:

B: 13 cm
H: 8,2 cm
T: 8,5 cm



Vorderseite

Rückseite

ART. NR. 23637

zotter Cool Bag Large

Die praktische schicke Kühltasche für den Sommer. Ohne Kühleinlagekissen

B: 49 cm
H: 29,5 cm
T: 20,5 cm

● neues Design



Vorderseite

Rückseite

ART. NR. 23636

zotter Cool Bag Small

Die praktische schicke Kühltasche für den Sommer. Ohne Kühleinlagekissen

B: 45,5 cm
H: 25,5 cm
T: 9,5 cm

● neues Design



Symbolbilder

ART. NR. 23575

zotter Papier-Sackerl klein mit Tragegriff

(1 Packung = 400 Stk.)

Bedruckt mit einem zotter-Motiv.

B: 18 cm
H: 21 cm
T: 7 cm

● neues Design

ART. NR. 23576

zotter Papier-Sackerl mittel mit Tragegriff

(1 Packung = 350 Stk.)

Bedruckt mit einem zotter-Motiv.

B: 23 cm
H: 27 cm
T: 11 cm

ART. NR. 23657

zotter Papier-Sackerl groß mit Tragegriff

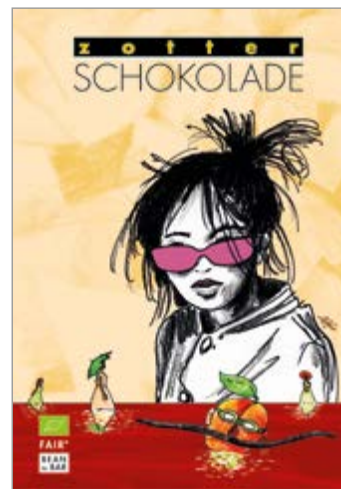
(1 Packung = 200 Stk.)

Bedruckt mit einem zotter-Motiv.

B: 32 cm
H: 40 cm
T: 12 cm



Motiv 1, ART. NR. 23635

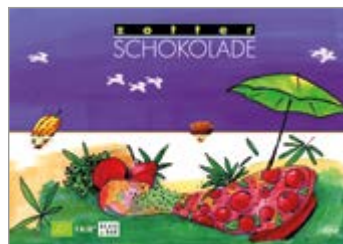


Motiv 2, ART. NR. 23711

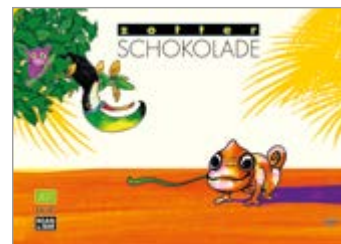
Plakat Image Hochformat Din A3

Der Hingucker:
Das Plakat im zotter-Design ist
in 2 Motiven kostenlos erhältlich!

● neue Motive



Motiv 1, ART. NR. 23713

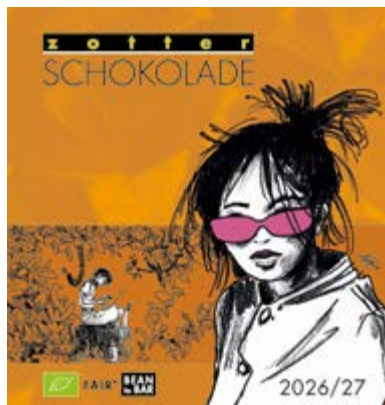


Motiv 2, ART. NR. 23714

Plakat Image Querformat Din A4

Der Hingucker:
Das Plakat im zotter-Design ist
in 2 Motiven kostenlos erhältlich!

● neue Motive



ART. NR. 30550

Folder „Sortiment 2026/27“

Alles von Zotter: Das gesamte Sortiment
im handlichen Format. Kostenlos erhältlich!

● Aktueller Inhalt



ART. NR. 30464

Folder „Vision & Kreation“

Die Zotter-Philosophie für alle Kunden,
die mehr über Zotter erfahren möchten.
Kostenlos erhältlich!



ART. NR. 30438

Folder „Erlebniswelt“

Erlebniswelt Schokolade:
Der Ausflugstipp für Groß und Klein.
Der Folder macht Lust auf einen
Besuch im Schokoladen-Theater +
Essbaren Tiergarten
Kostenlos erhältlich!

ART. NR. 23241

Dummy Schokoladen - handgeschöpft, drunter & drüber, edelhart & zart

In Original-Größe. Ideal für die Auslage und zum Dekorieren.
Zotter-Dummys schmelzen nie. Kostenlos erhältlich!

ART. NR. 23403

Dummy Schokoladen - Labooko

In Original-Größe. Ideal für die Auslage und zum Dekorieren.
Zotter-Dummys schmelzen nie. Kostenlos erhältlich!



AUSZEICHNUNGEN



• Top innovative Unternehmen 2026

Das Wirtschaftsmagazin *trend.* und das unabhängige Markt- und Meinungsforschungsinstitut *Statista* präsentieren die echten Innovationsvorreiter und das Ranking der 100 innovativsten Unternehmen Österreichs.

• Bestes Bio Produkt 2026

Auszeichnung für die handgeschöpfte „Karamell Nougat Crunch“, verkostet und prämiert von Leser*innen des „Schrot & Korn“-Biomagazins.

• Bester Arbeitgeber der Steiermark 2025

Zum vierten Mal wird Zotter als bester Arbeitgeber ausgezeichnet. Zotter überzeugt mit Ökologie, Betriebsklima und Familienfreundlichkeit.

• Primus Award 2024

Zotter gewinnt den Wirtschaftspreis der Kleinen Zeitung in der Kategorie „Gelebte Nachhaltigkeit“.

• EUSALP Energy Award 2024

Zotter wird beim internationalen Jahresforum zur „Energiewende in KMU“ ausgezeichnet. EUSALP ist eine strategische Allianz der Alpenländer Österreich, Deutschland, Italien, Frankreich, Slowenien, Schweiz und Liechtenstein.

• Brand Excellence 2024

1. Platz für Zotter in der Kategorie „Nachhaltigste Marke“ in der Steiermark, Österreich.

• Umweltmanagement-Preis 2023

Zotter wird für die beste Strategie für eine nachhaltige Unternehmensentwicklung in Berlin und Wien ausgezeichnet.

• Markttest Schokolade 2022

1. Platz für Zotter Schokolade in der Kategorie „Innovation“ und „Top-Marke“.

• „Goldene Uhr“ von Sweets Global Network in Hamburg, 2022

Die Auszeichnung gilt als eine der wichtigsten der Süßwarenbranche.

• Zotter auf Platz 7 der stärksten Marken in Österreich 2021

Die Top 10 Marken in Österreich: Österreich (selbst), Google, Österreichisches Rotes Kreuz, Wikipedia, Amazon, Hofer – und als süße Überraschung „Zotter“ auf Rang 7.

• Nachhaltigkeitspreis AUSTRIAN SDG AWARD 2020

in der Kategorie Unternehmen.

Weitere Auszeichnungen:
www.zotter.at/awards



z o t t e r SCHOKOLADE

z o t t e r Schokolade GmbH

Bergl 56 • 8333 Riegersburg • Austria
Tel: +43/3152/55 54 • Fax: +43/3152/55 54 3222
schokolade@zotter.at • www.zotter.at

FirmenbuchNr.: Landesgericht ZRS Graz, FN 220619s
UID-Nr.: ATU 53816900

z o t t e r Erlebniswelt

Mo–Sa: 9–19 Uhr
An Sonn- und Feiertagen haben wir geschlossen.

LIEFERUNG FREI HAUS

Schon bei niedrigen Bestellwerten liefern wir Frei Haus.
Ab 190 € netto in Österreich & Deutschland

ONLINE BESTELLEN

Bestellen Sie schnell und bequem im Händlerportal.

Melden Sie sich gleich fürs Händlerportal an:
Einfach per E-Mail, mit Angabe Ihrer Kundennummer,
an haendlerportal@zotter.at
und wir senden Ihnen Ihre Zugangsdaten zu.

PRODUKT-STAMMDATEN

Die Produkt-Stammdaten finden Sie im Händlerportal und
auf der Datenplattform Data NatuRe, die Sie nach kostenloser,
einmaliger Registrierung abrufen können.

Zur Anmeldung auf Data NatuRe:
<https://datanature.de/de-de/datenabnehmer/>

