

z o t t e r

SCHOKOLADE

KATALOG 2023/24



BEAN
to BAR

FAIR



AHG



100 % BIO + FAIR + BEAN-TO-BAR

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/faireerhandel 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.

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

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 schont 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 2023 / 2024

Zotter Schokolade	S. 4
Neuheiten im Überblick	S. 6
handgeschöpft	S. 8
handgeschöpfte Schoko-Minis	S. 32
Zotter-Design – die kleinen Kunstwerke	S. 38
Trinkschokoladen	S. 40
Labooko	S. 46
Labooko Mini	S. 56
drunter & drüber	S. 58
Mitzi Blue	S. 62
Quadratur des Kreises	S. 66
In•Fusion	S. 70
Classic	S. 72
Nougatriegel	S. 74
Nutting Hill	S. 76
balleros	S. 78
Glühbirnchen Edel-Kuvertüre	S. 82
Edel-Kuvertüre	S. 87
Choco Nougat	S. 88
Choco Lolly	S. 92
Endorphine	S. 94
Nashido	S. 98
Crema	S. 102
Choco Flakes	S. 106
Kuchen im Glas	S. 108
Nibs + Kakaobohnen	S. 110
Bio+Fair Kaffee	S. 112
Geschenksets + Zubehör	S. 114
Werbeartikel + Displays	S. 120

No panic ... it's all organic!

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

Über 500 Sorten, natürlich bio + fair



Wir lieben Innovation & Vielfalt & Nachhaltigkeit. 1992 sind die allerersten handgeschöpften Schokoladen entstanden. Diese Art Schokolade zu machen war völlig neuartig. Auf langen Bahnen, ohne Gussform, wie sonst üblich, haben wir Schokolade und Füllungen in Handarbeit Schicht für Schicht aufgestrichen, um neue Geschmacksrichtungen zu entwickeln, zu fusionieren oder explodieren zu lassen. Auch das 70-g-Format war neu und das Verpackungsdesign von Andreas H. Gratze. Die kleinen Kunstwerke, die sich mit Humor und einer stilistischen Virtuosität abheben. Alles zusammen ist bis heute so und macht die handgeschöpfte Schokolade so einzigartig.

Handgeschöpfte Schokoladen stehen in dieser Saison mit 16 neuen Sorten wieder im Fokus. Zitrone ist das Leitmotiv und definiert viele neue Sorten wie »Karamell + Zitrone«. Süße Schokoladen mit sehr erfrischendem Geschmack und knusprigen Zitronenstückchen geben den Ton an, außerdem gibt es viele Fruchtschichten in »Erdbeer Pistazie«, »Rote Rosen + Himbeeren«, »Utopia Wein + Obst«, »Beeren + Knuspernougat« u.v.m. Vegan ist stark im Trend und wir präsentieren viele neue vegane Schokoladen, die eine neue vegane Geschmacks-Dimension eröffnen: von »Zitrone & Mandel«, »Olive + Zitrone« über vegane Trinkschokoladen bis hin zu puren Labookos mit Haferdrink statt Milch. Das dritte Highlight ist die *drunter & drüber*-Serie, das zart schmelzende Schoko-Nougat-Duo mit Knusperereffekt haben wir um 4 neue Schokosorten erweitert und das Design ins Hochformat gesetzt. Auch die *In • Fusion* besticht mit klaren Titeln und schönem Design und alle 8 *Choco Lollys* haben neue supersüße Motive.

Insgesamt stellen wir rund 500 unterschiedliche Schokoladensorten her. Wir schätzen die Vielfalt: handgeschöpfte Schokoladen, pure Labooko-Schokoladen, Trinkschokoladen, Glühbirnchen-Edel-Kuvertüren, bunt dekorierte Mitzi-Schokoscheiben, schokoladisierte Früchte und Nüsse als balleros und vieles mehr. Rund 240 Mitarbeiter*innen sind in unserem Familienunternehmen beschäftigt, um all die süßen Träume in viel Handarbeit umzusetzen.

Wir lieben es, neue Schokoladen zu entwickeln, und wir forschen auch ständig weiter; das ist unsere Leidenschaft. In unserem Bean-to-Bar-Werk produzieren wir jede Schokolade von der Bohne bis zur Tafel – und setzen auf fair gehandelten Bio-Kakao in bester Qualität. Regelmäßig reisen wir in die Anbauländer, um Kakaoproduzent*innen zu treffen.

Unser Familienunternehmen zählt zu den nachhaltigsten Unternehmen Österreichs: Wir produzieren komplett in Bio- und Fair-Qualität, weil es uns nicht wurscht ist, was mit den Menschen und der Umwelt passiert. Die Produktion läuft zu 100 % mit Ökostrom, wir setzen auf umweltfreundliche Verpackungen, für Mitarbeiter*innen gibt es ein kostenloses Bio-Frühstück, Bio-Menü, Kinderbetreuung in den Ferien und vieles mehr.

No panic ... it's all organic!
Familie Zotter

Sepp Zotter

Julia Zotter

Ulrike Zotter

Michael Zotter

Valerie Zotter



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



HANDGESCHÖPFTE SCHOKOLADEN

16 neue handgeschöpfte Schokoladen:

Beeren + Knuspernougat VEGAN – eine Fruchtschicht aus Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren und Kokosblütennougat mit Cornflakes & Co – zuckeralternativ

Erdbeer Pistazie – der Schoko-Flirt: eine Erdbeerfruchtschicht und Nougat mit Pistazienstücken

Fruchtnougat + Duftmarzipan – die rosarote Nougat-Innovation mit Früchten

Gebrannte Mandeln – Mandelnougat mit Mandelkrokant aus frisch karamellisierten Mandeln

Karamell + Zitrone – die fruchtige, superweiche Karamellschoko mit knusprigen Zitronenfruchtstücken

Käse + Mango-Chutney – pikant-fruchtige, süße Käseschoko mit Preda-Mangos

Olive + Zitrone VEGAN – ultimativ schmelzende Olivenschicht, Nougat und knusprige Zitronen

Rote Rosen + Himbeeren – sinnlich & blumig & beerig: Rosenmarzipan und dazu eine rote Himbeerfruchtganache

Rotwein VEGAN – die vegane Rotwein-Schoko mit Olivin von Winkler-Hermaden

Rum Kokos VEGAN – Tropical Dream: Rum-Schokoganache und eine Kokossschicht

Sautanz Spektakel – saugut: Haselnussnougat mit Grammeln und eine Himbeerblutganache

Skyr • Rhabarber • Avocado – ein feines Rhabarbergelee zwischen cremigem Skyr und einer Avocadoschokoschicht

Spermidin + Natur-Secco – Spermidin, das Superfood in Form von Weizenkeimlingsflocken, dazu der Zotter-Sekt, der mit Apfel- und Birnensaft zu einem fruchtigen Natur-Secco aufgespritzt wird.

Utopia Wein + Obst – mit Zotter-Wein aus dem Utopia-Weingarten, wo Wein und Früchte gedeihen

Whisky + Karamell + Pekan – die Soulfood-Schoko, inspiriert vom beliebten amerikanischen Pecan Pie

Zitrone & Mandel VEGAN – erfrischend & vegan & WOW: Zitronenmarzipan und Mandelnougat mit knusprigen Zitronenstückchen

6 neue Geschenkschokoladen: Lass Dich feiern! – Haselnussnougat Krokant VEGAN ,

Eine süße Entschuldigung – Vanille + Crisps, **Für die besten Mitarbeiter*innen der Welt!** – Fruchtnougat

+ Duftmarzipan, **Für die liebste Mama, überhaupt!** – Rote Rosen + Himbeeren,

Für schräge Vögel – Olive + Zitrone VEGAN , **Happy Birthday** – Erdbeer Pistazie

HANDGESCHÖPFTE SCHOKO-MINI

1 beliebte handgeschöpfte Schoko-Mini im 20-g-Format: **Schichtnougat VEGAN**

LABOOKO

2 neue Kakaoländer: **80% Kolumbien, 72% Haiti**

72% Opus 5 – das neue Kakaocuvée mit Inselekakao und Urlaubsfeeling

2 VEGAN Milkschokoalternativen: **50% Haferdrink, 60%/40% Kakao-Haferdrink**, ohne Zuckerzugabe

2 neue weiße Schokoladen: **Weißer Schoko** – klassisch, **Edelweißer Schokolade MANDELSÜSS** – mit Mandeln gesüßt und insgesamt nicht zu süß

DRUNTER & DRÜBER

Neues Design im Hochformat & 4 neue Sorten:

Karamell + Pistazie • Mandel

Milkschoko + Karamell • Orange

Milkschoko + Nuss • Traube

Weißer Schoko + Beeren

Himbeer + Mandel – die beliebte Sorte ist wieder verfügbar

IN • FUSION

Neue Titel + klare Botschaft: **Dunkle Schoko + Sauerkirsche, Milkschoko + Himbeere** u.v.m.

CHOCO LOLLY

Alle 8 Lollis mit **neuen supersüßen Motiven** und das beliebte **Himbeer Einhorn** ist wieder bestellbar

TRINKSCHOKOLADE

2 neue, vegane Sorten: **1001 Nacht VEGAN** – Kaffee VEGAN

AUSSERDEM

Glühbirnen-Mix mit 6 bunten Sorten, **Marmorkuchen**, neue **Endorphine Bio-Pralinen**, **Kakaobohnen und Kakaonibs** in neuem Design, neue Geschenksets u.v.m.



Vielfalt & viel Handarbeit & selbst gemachte Zutaten



handgeschöpft

70-g-Tafel
Verkaufseinheit: 10 & 5 Stück
In über 100 Sorten erhältlich
MHD: mind. 3 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



DAS ORIGINAL

Mit den wunderbaren Geschmackspositionen 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-handgeschoefft
oder scannen Sie den QR-Code.





Algen / Karamell / Ananas

ART. NR. 16509

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Algenkaramellganache und Ananasfruchtfülle – Das Geschmacksabenteuer: Eine Ananasfruchtschicht, die mit etwas Zitrone erfrischend verfeinert wird, trifft auf ein Algenkaramell, das aus Karamellkuvertüre, Mandelnougat, weißer Schokolade und karamellisierten, kleinen Dulse-Algen besteht. Überzogen aus dunkler Schokolade mit 70 % Kakaopower.

- Rezeptur geändert



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 Kirschkuvertüre, 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.

- Alk < 2%



Ananas mit Cashew

ART. NR. 16057

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Cashewnougat und Ananas Eine weiche Ananas-Fruchtschicht, die den saftigen, sonnig-süßen und zugleich erfrischend-säuerlichen Charakter der Ananas versprüht, auf einem zartschmelzenden Cashewnougat, das wir mit kleinen Cashewkernstückchen verfeinern. Überzogen von Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil.



Beeren + Knuspernougat

ART. NR. 16927

Dunkle Schokolade 70% mit Ahornzucker gefüllt mit einer Fruchtschicht, Kokosnougat und Müsli – Eine Fruchtschicht aus Erdbeeren, Heidelbeeren und Himbeeren. Dazu ein Kokosblütennougat mit Chiasamen, Cornflakes, Rosinen, Berberitzen, Cashewstückchen und Maracujafrüchtchen. Überzogen mit dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, gesüßt mit Ahornzucker und komplett vegan.

NEU

- vegan
- zuckeralternativ



BeerenMarzipan

ART. NR. 16605

Milchschokolade 40% gefüllt mit Beeren-Marzipan-Creme und Mandelnougat – Das Beerenwunder: Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren und Johannisbeeren verschmelzen mit Marzipan zu einem lila Beerenmarzipan. Darunter eine fein schmelzende Mandelnougatschicht, mit Rosenblüten verfeinert. Umhüllt von Milchschokolade mit 40 % Kakaoanteil.



Beerenmousse

ART. NR. 16326

Weißer Schokolade gefüllt mit Beerencreme – Beerengelüste: Heidelbeeren, Himbeeren und schwarze Johannisbeeren verschmelzen miteinander zu einer explosiven Fruchtganache, in der kandierte Preiselbeeren herumschwirren. Diese wahnsinnig fruchtige Füllung leuchtet durch den weißen Schokoladenmantel.



Bier & Malzkrokant

ART. NR. 16416

Dunkle Milchschokolade 50% gefüllt mit Bierganache und karamellisiertem Gerstenmalztreber – Prost – Craft Beer! Ein India Pale Ale aus der vielfach ausgezeichneten Salzburger Bio-Kleinbrauerei Gusswerk. In einer Schokoladenganache aus Karamellkuvertüre, dunkler Schokolade und etwas Haselnussnougat. Dazu eine dünne Malzkrokantschicht. Dafür trocknen und karamellisieren wir den Biertreber, der beim Brauen zurückbleibt. Umhüllt von Milchschokolade mit kräftigen 50 % Kakaoanteil.

● Alk > 2% ● enthält Gluten



Blauer Krachmohn

ART. NR. 16374

Milchschokolade 40% gefüllt mit weißer Pralinenganache und Mandelnougat mit karamellisiertem Blaumohn – Die Mohnpraline: 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 Milchschokolade mit 40 % Kakaoanteil.



Brennholz Hackschnitzel

ART. NR. 16406

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Brennholzbrandganache und Zedernüssen – Eine Holz-Schokolade aus Hackschnitzeln, hergestellt nach Barrique-Art. Für den Brennholzschnaps wird Holz getoastet und mit Zuckerrohrschnaps angesetzt, um dann mit Karamellkuvertüre und Milchschokolade in der Füllung zu verschmelzen. Verfeinert mit Zedernüssen und Zirbenschmacks. Überzogen aus dunkler Schokolade.

● Rezeptur geändert ● Alk > 2%



Brombeeren

ART. NR. 16601

Milchschokolade 40% gefüllt mit Brombeercreme – Das Beerenfest: Die üppig prallen Brombeeren in einer zartschmelzenden dunkelviolettten Brombeerganache, die mit einem Spritzer Zitrone verfeinert wird. Oben und unten mit einer hauchdünnen weißen Schokoschicht gerahmt und mit Milchschokolade mit 40 % Kakaoanteil überzogen.



Brown Butter Toffee

ART. NR. 16626

Dunkle Milkschokolade 50% mit Brauner Butter-Ganache – Weiche Toffeefüllung! Für diese Schoko stellen wir eine eigene Brown-Butter-Schokolade her. Dafür karamellisieren wir Butter mit Milchpulver, ohne Zucker beizugeben. Aus dieser Brown-Butter-Kuvertüre, Karamellkuvertüre, noch flüssiger Brown-Butter, Honig und Milch entsteht eine karamellig-weiche Toffeeschicht. Überzogen mit Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil.



ButterKaramell

ART. NR. 16056

Dunkle Milkschokolade 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 Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil.



Chili Bird's Eye

ART. NR. 16049

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Chili „Bird's eye“-Creme Echte Schokoladenkultur. Eine Schokoganache, gemixt aus Milkschoko und dunkler Schokolade, verschärft mit dem feurigen Urchili Bird's Eye und beflügelt mit einem Schuss Zuckerrohrbrand, taucht in einen dunklen Schokoladenmantel mit 70 % Kakaoanteil.

● Alk < 2%



Coffee Toffee

ART. NR. 16370

Dunkle Kaffeekuvertüre gefüllt mit Karamellcreme und Mandel-Kaffeenugat – 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.

● Rezeptur geändert



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.

● Alk > 2%



Dattel & Cashew

ART. NR. 16602

Dunkle Kuvertüre mit 100 % Kakaoanteil gefüllt mit Datteln und Cashewnougat – Gesüßt mit Datteln. Die reine Frucht-Nuss-Kakao-Energie, komplett zuckeralternativ und 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 ● zuckeralternativ



Dunkles Schokomousse

ART. NR. 16545

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Schokolademousse
 Super schokoladig-schmelzend. Eine weiche Moussefüllung mit hochprozentiger dunkler Schokolade mit satten 80 % Kakaoanteil schmilzt vom ersten Augenblick an und sprüht vor Schokoaromen. Umhüllt von klassischer dunkler Schokolade mit 70 % Kakaopower. Außen süß und innen intensiv – der pure Schokogenuss!



Eierlikör

ART. NR. 16331

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Eierlikörcreme – Die Ganache aus weißer Schokolade und Mandelnougat hat einen ziemlichen Schwips vom Eierlikör. Nobel veredelt mit echter Vanille, die nach Saffran das teuerste Gewürz der Welt ist, weil man die Orchideenblüten per Hand bestäubt. Eingehüllt in eine dunkle Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil.

● Alk > 2%



Erdbeer Pistazie

ART. NR. 16936

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Erdbeer-Marzipan und Pistazien-Mandelnougat – Der Schoko-Flirt: Eine Erdbeerfruchtschicht aus vielen Erdbeeren und weichem Marzipan auf einem zart schmelzenden Mandelnougat, der mit einem Hauch weißer Schokolade und Pistazienstücken verfeinert wird. Überzogen mit Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil.

NEU



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, Erdbeerküvertüre, Heidelbeerküvertüre, reiner Kakaobutter und einem fröhlich sauren Spritzer Zitrone gemixt wird. Strawberry Fields Forever ...



Espresso „Macchiato“

ART. NR. 16544

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



Französischer weißer Nougat

ART. NR. 16273

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit weißem Nougat, Pistazien und Haselnüssen – Französischer weißer Nougat aus Montélimar ist eine echte Delikatesse und ziemlich schwierig herzustellen. Wir wagen die Meisterschaft und stellen diesen süßen Schnee her, in den gehackte Pistazien und Haselnüsse tauchen. Dazu eine Schicht selbstgemachter Mandelnougat.



Fruchtnougat + Duftmarzipan

ART. NR. 16942

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Fruchtnougat und Marzipan verfeinert mit Gewürzen – Fruchtnougat – die Nougat-Innovation: Ein Mandelnougat kombiniert mit Mangos, Maracujas und Himbeeren, mit ganz wenig Zucker. Aufgepeppt mit Erdbeerstückchen, Preiselbeeren und Himbeeren. Darauf eine Schicht Duftmarzipan mit Orangenconfit, Kardamom, Ingwer und Zitrone. Umhüllt von Milkschokolade.

NEU



Ge Nüsse

ART. NR. 16072

Extradunkle Milkschokolade 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 Milkschokolade mit satten 60 % Kakaoanteil.



Gebrannte Mandeln

ART. NR. 16619

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Mandelnougat und Mandelkrokant – Selbstgemachtes Mandelnougat, verfeinert mit weißer Schokolade, als Füllung. Knackige Nussmomente zaubert das Mandelkrokant aus frisch karamellisierten, gebrannten Mandeln hinein. Final taucht die Kreation in eine Milkschokohülle mit 50 % Kakaoanteil.

NEU

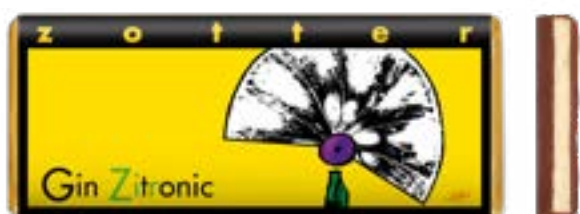


Gesalzene Erdnüsse

ART. NR. 16504

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Erdnussnougat und Erdnussganache mit gerösteten Erdnüssen – Erdnüsse in zwei Styles: Ein supersoftes, selbst gemachtes Erdnussmousse, das ziemlich umwerfend schmeckt, kombiniert mit einer Erdnussnougatschicht. Final wird der Nougat mit kleinen, gesalzene Erdnussstückchen verfeinert. Überzogen mit dunkler Schokolade mit klassischen 70 % Kakaoanteil.

● Rezeptur geändert



Gin Zitronic

ART. NR. 16448

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

● Alk > 2%



GrammelNussn

ART. NR. 16076

Extradunkle Milkschokolade 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

ART. NR. 16477

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Hanfcreme

Das Powerpack: ein Hanfnougat mit karamellisierten Hanfsamen, die voller Energie stecken. Darauf eine dünne Schicht weißer Kokoskuvertüre und ein Überzug aus dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Komplette vegan und einfach köstlich!

- vegan



Haselnuss Marzipan

ART. NR. 16083

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Haselnusscreme

Klassiker mit Charakter. Eine Schicht Haselnussmarzipan kombiniert mit Haselnussnougat. Verfeinert mit echter Vanille, Muskatnuss, Sternanis, Zimt, Nelken und einem Schuss Muskat Ottonel, der mit feinem Muskattraubenbukett für ein besonderes Geschmackserlebnis sorgt. Mit Milkschokolade umhüllt.

- Alk < 2%



Haselnussnougat Krokant

ART. NR. 16476

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Haselnussnougat und Haselnusskrokant – Ein zartschmelzendes 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



Hauszwetschke

ART. NR. 16084

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Zwetschkenganache

Ein fast außerirdischer Genuss. Ein lang im Eichenfass gelagerter Zwetschenbrand von Gölles in einer Schokoganache aus Milkschokolade und dunkler Schokolade, fruchtig verfeinert mit selbst gemachtem Zwetschenpüree. Umhüllt von dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil.

- Alk > 2%



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.



Herzkiirschen + Kürbismarzipan

ART. NR. 16610

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Kirschanache und Kürbiskernmarzipan

– Kirsch-Marzipan-Genuss: Eine rosarote fruchtige Kirschfüllung, mit erfrischender Zitrone, etwas Marzipan und Vanille. Dazu eine sattgrüne, ganz weiche Marzipanschicht, die wir mit flüssigem Kürbiskernmark veredelt haben. Eingehüllt in eine Milkschokolade mit kräftigen 60 % Kakaoanteil.



Himbeeren

ART. NR. 16445

Dunkle Schokolade 70% mit Himbeerfüllung

Toller Look und beeriger Geschmack: eine fruchtig pinke Himbeer-ganache, 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 und Kokos

ART. NR. 16087

Dunkle Kokoskuvertüre mit Himbeer-Kokosfüllung

Eine Schicht komponiert aus Himbeerkuvertüre und Himbeerfrüchten trifft auf eine weiße Kokosfüllung mit Kokosflocken und Noten von echter Vanille. Gehüllt in elegant-exotische Kokoskuvertüre, gemixt aus weißer Kokoskuvertüre und dunkler Schokolade – der ultimative Geschmackskick!



Honig Nüsse

ART. NR. 16508

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Honigmarzipan und Mandelnougat mit Honig-Nusskrokant – Marzipan-Nuss-Magie: Eine himmlisch weiche Mandelmarzipanschicht, gesüßt mit Honig, auf einer zweiten Schicht aus zartschmelzendem Mandelnougat, der mit etwas weißer Schokolade und Honignusskrokant verfeinert wird. Überzug Milkschoko mit 50 % Kakaoanteil.



Ingwer + Zitrone

ART. NR. 16466

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Ingwerganache und Zitronenganache – Das Power-Duo: eine dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, gefüllt mit einer aufregenden Schokoganache mit frischem Ingwer und Ingwerlikör, gesüßt mit etwas Honig. Auf einer Zitronenschicht aus weißer Schokolade mit Zitronen.

● Alk < 2%



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.

● Titel geändert



Karamell Nougat „fudge“

ART. NR. 16227

Weißer Karamellschokolade gefüllt mit Mandelnougat und Karamell-Crisps – Sweet & hip: Fudge heißt das angesagte weiche Karamellbonbon, das Amerikaner und Australier so lieben. Aus karamellisierten Mandeln macht Zotter ein zartes Mandelnougat Fudge. Mit Karamell-Crisps und einem Überzug aus Karamellschokolade.



Karamell + Zitrone

ART. NR. 16937

Karamellkuvertüre gefüllt mit Butterkaramell und Mandelnougat mit Zitrone – Die fruchtige Karamellschoko: Eine klassische, weiche Karamellschicht, die mit Butter gerührt, fabelhaft gut schmeckt. Kombiniert mit einer Mandelnougatschicht und als Clou kommen viele knusprige Zitronenfruchtstücke dazu. Eine aufregende Kreation, die mit selbst gemachter, bonbonsüßer Karamellkuvertüre überzogen wird.

NEU



Käse + Mango-Chutney

ART. NR. 16934

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Käseganache und Mangocreme – Pikant-fruchtige, süße Käseschoko: Eine süße Käseganache mit Schmelzkäse, selbst gemachtem Walnussnougat und einem Schuss Grappa. Kombiniert mit einer Mango-Chutney-Schicht aus Preda-Mangos, einem Schuss Limette und Zotter Muscariswein, dazu viele Gewürze. Umhüllt von Milkschokolade mit 60 % Kakaoanteil.

NEU

● Alk < 2%



Kirschnaps mit Marzipan

ART. NR. 16097

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Marzipan und Kirschnaps Eine dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, gefüllt mit Kirschnaps, der mit einer Marzipanschicht und einer zweiten leichten Butterganacheschicht verschmilzt.

● Alk > 2%



Kokos + Marzipan

ART. NR. 16485

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Kokosnussnougat und Marzipan Sweet Dreams: ein feiner Mandelmarzipan, kombiniert mit einer knusprigen Kokosnougatschicht mit gerösteten Kokosraspeln. Eingehüllt in dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Eine süße und komplett vegane Kreation!

● vegan



»Kulfi« Pistazien & Mandeln & Kardamom

ART. NR. 16631

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit weißer Schokoladenganache mit Kardamom und Safran auf Mandelnougat mit gerösteten Mandeln und Pistazien – Genussreise nach Indien. Inspiriert vom traditionellen indischen Kulfi-Eis. Ein Mandelnougat mit Mandel- und Pistazienstücken und als Topping eine süße Kulfi-Ganache aus Schlagobers, weißer Schoko, Honig, Kardamom und Safran. Eingehüllt in eine Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil.



Kürbiskern mit Marzipan

ART. NR. 16100

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Marzipan und Kürbiskernnougat – Steirischer Klassiker: Eine sattgrüne, weiche Marzipanschicht veredelt mit flüssigem Kürbiskernmark, gerösteten Kürbiskernstücken und einem Schwung Eierlikör, auf einer Schicht zart schmelzendem Kürbiskernnougat. Eingehüllt in hochprozentige Milkschokolade mit 60 % Kakaoanteil.

● Alk < 2%



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.

- Alk < 2%



Mandarine - Matcha - Kokos

ART. NR. 16604

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

- vegan



Mandelnougat + Rote Nüsse

ART. NR. 16176

Extradunkle Milchsokolade 60% gefüllt mit weißem Nougat und Nüssen – Frisch geröstete Walnüsse, eingelegt in Rotwein und Holundersaft, verwandeln sich in ganz weiche rote Weinnüsse, die in ein helles Mandelnougat hüpfen, das mit weißer Schokolade, einem Hauch Zimt und etwas Orangenöl verfeinert wurde. Überzug aus Milchsokolade mit 60 % Kakaoanteil.

- Alk < 2%



Mango Tango

ART. NR. 16501

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Mangoganache und Zitronganache – 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.



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.

- Alk > 2%



Marc de Champagne + Himbeeren

ART. NR. 16469

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Himbeerganache und Marc de Champagne-Ganache – Eine dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, gefüllt mit einer Schokoganache aus Milch- und dunkler Schokolade, veredelt mit feinstem Champagnerdestillat von Fleury. Dazu eine pinke Himbeerganache, deren beeriger Geschmack und tolle Farbe ganz natürlich durch Himbeeren entstehen.

- Alk > 2%



Marillenwalzer

ART. NR. 16404

Milchschokolade 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.

● Alk > 2%



Maroni + Preiselbeer

ART. NR. 16550

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



Maroni + Rum

ART. NR. 16519

Maroni-Milchschokolade gefüllt mit Maronicreme
 Feines Maronipüree, zartschmelzender Mandelnougat, Honig, Amaretto und ein guter Schuss Rum verschmelzen zu einer verführerischen Füllung. Als Überzug kommt eine Kombination aus selbstgemachter Maronikuvertüre und Milchschokolade mit 40 % Kakaopower.

● Alk > 2%



Marzipan und Mandeln

ART. NR. 16549

Dunkle Milchschokolade 50% gefüllt mit Mandelnougat und Marzipan
 Eine Milchschokolade 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.



Milchschoko-Mousse

ART. NR. 16541

Extradunkle Milchschokolade 60% gefüllt mit Milchschokoladenmousse
 Weiche, wunderbar schmelzende Moussefüllung: buttrig fein zerfließt die süße Milchschokolade mit 40 % Kakaoanteil. Umhüllt wird die Füllung von einer dunklen Milchschokolade mit 60 % Kakaopower, die einen spannenden Kontrapunkt setzt.



Misokaramell & Sesam

ART. NR. 16628

Milchschokolade 40% gefüllt mit Mohnmiso-Butterkaramell und Sesamnougat – Eine Butterkaramellschicht, die mit Mohnmiso veredelt wird. Der Mohnmiso bringt Mohngeschmack, eine salzige Note und den Umami-Kick. Dazu eine weiße Sesamnougatschicht, die mit schwarzem Sesam gepunktet ist. Eine dünne Bananenuvertüreschicht und als Überzug eine Milchschokolade mit 40 % Kakaoanteil.



Mohn & Kirsche

ART. NR. 16629

Dunkle Milchsokolade 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 Milchsokolade mit 50 % Kakaoanteil. Ein tolles Paar!



Muscaris Marzipan

ART. NR. 16630

Milchsokolade 40% gefüllt mit Marzipan und Weißwein-Ganache verfeinert mit Weinrosinen – Weißwein & Grappa in Marzipan und süßer Milchsokolade: Muscaris-Weißwein von Zotter, aus den eigenen Weingärten im Vulkanland, in einer Milchsokoganache. Dazu ein Mandelmarzipan, veredelt mit selbst gemachtem Muscaris-Grappa. Als Überzug eine süße Milchsokolade mit 40 % Kakaoanteil. Süß & leicht rauschig.

- Alk < 2%



Nougat + Keks

ART. NR. 16468

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

- enthält Gluten



NougatVariation

ART. NR. 16122

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



Olive + Zitrone

ART. NR. 16930

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Olivenganache und Mandelnougat mit Zitrone – Eine ultimativ schmelzende Olivenschicht aus grünen Oliven, Olivenöl und Schokolade. Der Olivengeschmack bleibt dezent im Hintergrund, nur der Schmelzeffekt versetzt in Staunen. Dazu eine Mandelnougatschicht mit erfrischenden und knusprigen Zitronenstückchen. Umhüllt von dunkler Schokolade und komplett vegan.

NEU

- vegan



Orangen Marzipan

ART. NR. 16226

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

- Alk < 2%



Orangenlikör

ART. NR. 16274

Milchschokolade 40% gefüllt mit Orangencreme
 Eine Versuchung. Bergmilchschokolade wird von Orangenlikör umspielt, während eingelegte, geraspelte Orangenschalen in einer fein gerührten Butterganache fruchtige Akzente setzen.

● Alk > 2%



Pistazien

ART. NR. 16131

Dunkle Milchschokolade 50% mit Pistazien, Marzipan und Mandelnougat – Vorsicht, Suchtgefahr: eine Schicht Pistazienmarzipan, das aus Mandelmarzipan, Pistazien, Anistee und einem Schuss Kirschnaps entsteht. Dazu noch eine zweite Schicht Mandelnougat mit Mandelkrokant und gerösteten Pistazien. Eingehüllt in Milchschokolade mit 50 % Kakaoanteil.

● Alk < 2%



Portwein & Feige

ART. NR. 16547

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

● Alk > 2% ● zuckeralternativ



Preiselbeer

ART. NR. 16607

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Preiselbeerganache
 Die erste vegane Fruchtfüllung: In leuchtendem Pink lockt die fein duftende, beerige Creme aus veganer Preiselbeerküvertüre, weißer Reisküvertüre und Preiselbeeren. Zarte Moussetextur und toller Preiselbeergeschmack, charakteristisch fröhlich-fruchtig-säuerlich. Edel umhüllt mit dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil.

● vegan



Rote Rosen + Himbeeren

ART. NR. 16940

Milchschokolade 40% gefüllt mit Rosen-Marzipan und Himbeerganache
 Sinnlich & blumig & beerig: Ein softer duftender Rosenmarzipan aus Mandelmarzipan, Rosenöl und Rosenwasser auf einer verlockend roten Himbeerfruchtganache aus echten Himbeeren und Himbeerküvertüre. Die schöne Farbe und der fruchtige Geschmack entstehen ganz natürlich nur aus Beeren. Gehüllt in süße Milchschokolade.

NEU



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 Reisküvertüre besteht, verfeinert mit Vanille. Eingehüllt in dunkle Schokolade und komplett vegan.

NEU

● Alk < 2% ● 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 Kokoschicht aus Mandelnougat, Kokoskuvertüre, Kokosmilch, einem Pfiff Ananassaft und knusprigen Kokosflocken. Umhüllt von dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Tropisch & vegan!

NEU

● Alk > 2% ● vegan



RumRosinchen

ART. NR. 16608

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Rumganache und Rosinen – Karibik-Spirit aus der Steiermark: Eine helle Milkschokoladencreme mit einem kräftigen Schuss Rum und in Rum eingelegten Rosinen, die ganz fein gehackt werden. Realisiert mit Ron Johan Rum von David Gölls, der in der Steiermark gebrannt wird. Überzogen mit einer Milkschokolade mit 60 % Kakaoanteil.

● Alk > 2%



Safran und Pistazien

ART. NR. 16202

Milkschokolade 40% gefüllt mit Pistazienmarzipan und Safran
Handgezupft wird handgeschöpft. Aus den handgezupften Stempelfäden des Krokusses, dem teuersten Gewürz der Welt, entsteht eine Safran-Ganache, die uns wieder an Wunder glauben lässt. Aufgestrichen auf hausgemachtes Pistazienmarzipan und doppelt mit Milchkuvertüre mit 40% Kakaoanteil ummantelt.

● Alk < 2%



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 dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil.



Sanddorn & Quitte

ART. NR. 16632

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Sanddorn-Marzipan, Quittengelee und Quittenganache – Top-Kreation mit erfrischend delikatem Quittengelee. Eine Quittenganache mit Quitten aus unserem eigenen Garten. Dazu eine Mandelmarzipanschicht mit Sanddornsaft und ein delikates Quittengelee in der Mitte. Eingehüllt wird die Kreation in dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil.



Sautanz Specktakel

ART. NR. 16933

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Himbeer-Blutganache und Haselnussnougat mit Grammeln – Saugut: Ein Haselnussnougat mit Schweinsgrammeln, alias Grieben, knusprig geröstet und karamellisiert, mit Zimt verfeinert und sehr nussig. Dazu eine Himbeer-Blutganache aus Himbeeren, Thymian und echten Blutropfen von unseren Schweinen im Essbaren Tiergarten. Alles vom Tier ist wertvoll und sollte nicht verschwendet werden.

NEU



Schichtnougat

ART. NR. 16467

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Haselnussnougat, Walnussnougat und Kürbiskernnougat – Wenn Nüsse schmelzen. Eine dunkle Schokolade gefüllt mit drei verschiedenen Nougats. Eine Schicht Haselnussnougat, darauf ein grünes Kürbiskernnougat und schließlich ein zartschmelzendes Walnussnougat. Dieser nussige Klassiker ist komplett vegan.

● vegan



SchokoBanane - Schokolade macht Schule 50 CENT SPENDENANTEIL

ART. NR. 16553

Eine Milkschokolade, gefüllt mit einer fruchtig-süßen Bananenfüllung. **50 Cent pro verkaufter Schokolade fließen in das Projekt »Schokolade macht Schule« in Madagaskar.** Damit wird das Schulessen für 770 Kinder im Alter von 6–15 Jahren finanziert. In Kooperation mit »Jugend Eine Welt«.



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. Überzogen von weißer Schokolade.

● Design geändert



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.

● Alk > 2% ● vegan



Skyr • Rhabarber • Avocado

ART. NR. 16935

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Avocadocreme, Rhabarbergelee und Skyr-Ganache – Ein feines Rhabarbergelee, darauf eine cremige Skyr-Schicht aus dem isländischen Joghurt-Topfen-Pendant, verfeinert mit einem Spritzer Zitrone und Vanille. Zuerst eine Avocado-Milkschokocreme, die einen fein-herben Kontrast zum fruchtig-wolkigen Rhabarber-Skyr setzt. Umhüllt von Milkschokolade.

NEU



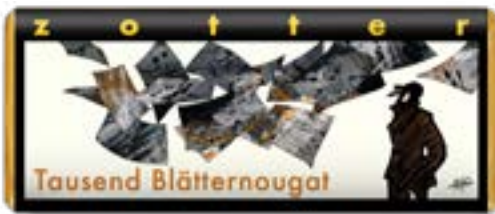
Spermidin + Natur-Secco

ART. NR. 16939

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Perlweincrème und weißer Schokoladen-Ganache mit Weizenkeimflocken – Die spritzig-spaßige Schoko: Spermidin ist das Superfood in den Weizenkeimlingsflocken, die in eine Mandelnougatschicht mit weißer Schokolade tauchen. Darunter perlt der Sekt von Zotter, der mit Apfel- und Birnensaft zu einem fruchtigen Natur-Secco aufgespritzt wird. Umhüllt von Milkschokolade.

NEU

● enthält Gluten ● Alk < 2%



Tausend Blätternougat

ART. NR. 16163

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Haselnussnougat und Mandelkrokantblättern – Vielschichtig mit Mandel- und Nussnougat-schichten und knackig durch Krokantblätter! Verpackt in einer Milkschokolade mit satten 60% Kakaoanteil.



Tiramisu

ART. NR. 16502

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

- Alk < 2%



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.



Utopia Wein + Obst

ART. NR. 16938

Dunkle Milkschokolade 50% mit Weißweinganache und Apfel-Birnenfülle – Die fruchtige Wein-Schoko mit Sauvignier gris Weißwein aus Zotters Utopia-Weingarten. Der Wein gedeiht in Mischkultur mit Schatten spendenden Obstbäumen. Eine honigsüße Fruchtschicht aus Äpfeln und Dörrbirnen spiegelt das Zusammenspiel von Wein und Obst im Weingarten wider. Eingehüllt in Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil.

NEU

- Alk < 2%



Vanille + Crisps

ART. NR. 16634

Milkschokolade 40% gefüllt mit Vanille-Ganache und 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.



Waldbeeren mit Vanille

ART. NR. 16278

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Waldbeeren und Vanille 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 Milkschokokuvertüre schlüpft. Top-Fruchtschokolade!



Walnuss-Marzipan

ART. NR. 16172

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Walnüssen und Marzipan
 Frisch grillierte und karamellierte Walnüsse werden mit Marzipan und Rum versetzt und mit dunkler Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil überzogen.

● Alk < 2%



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 Mohn mit Zimt und Marillenschnaps

ART. NR. 16175

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit weißem Mohn, Marillenschnaps und Zimt – Eine Schicht aus weißer Schokolade und weißem Mohn, abgeschmeckt mit einem Hauch von Zimt. Darüber eine Creme aus Marillenkuvertüre und Marillenschnaps. Gehüllt in hochprozentige, dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil.

● Alk < 2%



Whisky

ART. NR. 16151

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Whiskycreme – 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 Schokorausch. Überzogen mit dunkler Schokolade.

● Alk > 2%



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.

NEU ● Alk > 2%



White Crisp

ART. NR. 16503

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, die wir aus veganer weißer Reisküvertüre, Mandelmark und Mandelöl gezaubert haben. Als Überzug eine vegane weiße Reisküvertüre.

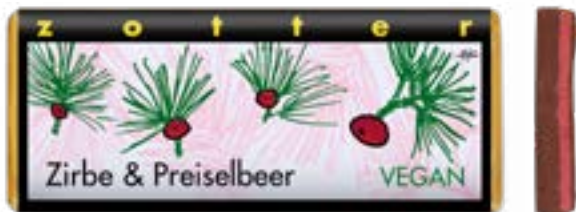
● Titel / Design geändert ● vegan



Yuzu Citrus

ART. NR. 16500

Dunkle Milchsokolade 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 Milchsokolade mit 50 % Kakaoanteil.



Zirbe & Preiselbeer

ART. NR. 16609

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Zirbenganache und Preiselbeerganache – „Die Königin der Alpen“, das ist die Zirbelkiefer. Zirbenschnaps ist der alpine Hüttenklassiker, der in eine dunkle Schokoganache fließt. Kombiniert mit einer dünnen säuerlich-fruchtigen Preiselbeerschicht. Natürlich auch hochprozentig überzogen mit dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Komplett vegan.

● Alk > 2% ● vegan



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.

NEU ● vegan



Starterpaket Schokolade macht Schule

ART. NR. 23630

20 Schokoladen
+ kostenlos:
Display
Din A4-Plakat
50 Flyer

(VE 1 Paket)



Flyer



Plakat

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 Schicht komponiert aus Himbeerkuvertüre und Himbeerfrüchten trifft auf eine weiße Kokosfüllung mit Kokosflocken und Noten von echter Vanille. Gehüllt in elegant-exotische Kokoskuvertüre, gemixt aus weißer Kokoskuvertüre und dunkler Schokolade – der ultimative Geschmackskick!



Danke – Marzipan und Mandeln

ART. NR. 16281

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Mandelnougat und Marzipan
Ein süßes Dankeschön aus Schokolade: 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.

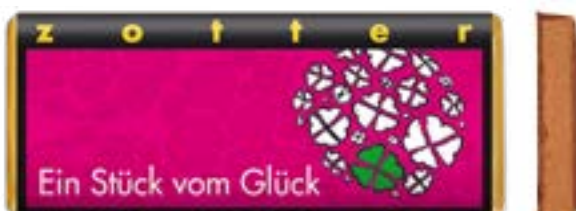


Ein Geschenk für DICH! – Marc de Champagne + Himbeeren

ART. NR. 16481

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Himbeerganache und Marc de Champagne-Ganache – Eine dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, gefüllt mit einer Schokoganache aus Milch- und dunkler Schokolade, veredelt mit feinstem Champagnerdestillat von Fleury. Dazu eine pinke Himbeerganache, deren beeriger Geschmack und tolle Farbe ganz natürlich durch Himbeeren entstehen.

● Alk > 2%



Ein Stück vom Glück – Orangenlikör

ART. NR. 16284

Milkschokolade 40% gefüllt mit Orangencreme
Eine Versuchung. Bergmilkschokolade wird von Orangenlikör umspielt, während eingelegte, geraspelte Orangenschalen in einer fein gerührten Butterganache fruchtige Akzente setzen.

● Alk > 2%



Eine süße Entschuldigung – Vanille + Crisps **ART. NR. 16926**

Milchschokolade 40% gefüllt mit Mandelnougat mit Crisps und Vanilleganache – Die süßeste Art einen kleinen Fauxpas auszubügeln. Die süße Vanille-Schoko für große und kleine Naschkatzen. Eine Milchschokolade, gefüllt mit einer tollen Vanilleschicht, die wir aus echter Vanille, weißer Schokolade, Schlagobers und Milch zaubern. Dazu eine Mandelnougatschicht mit knusprigem Mandelkrokant.

NEU



Erste Hilfe – Mandelnougat + Rote Nüsse **ART. NR. 16007**

Extradunkle Milchschokolade 60% gefüllt mit weißem Nougat und Nüssen – Gibt es zwar nicht auf Rezept, aber mit einer feinen Rezeptur. Frisch geröstete Walnüsse, eingelegt in Rotwein und Holundersaft, in einem hellen Mandelnougat, das mit weißer Schokolade, Zimt und etwas Orangenöl verfeinert wurde. Überzug aus Milchschokolade mit 60 % Kakaoanteil.

● Alk < 2%



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 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.



Für die besten Mitarbeiter*innen der Welt! – Fruchtnougat + Duftmarzipan **ART. NR. 16954**

Dunkle Milchschokolade 50% gefüllt mit Fruchtnougat und Marzipan verfeinert mit Gewürzen – Ein süßes Dankeschön für alle Mitarbeiter*innen, die immer ihr Bestes geben. Fruchtnougat – die Nougat-Innovation kombiniert mit Mangos, Maracujas, Himbeeren, Erdbeeren und Preiselbeeren. Darauf eine Schicht Duftmarzipan mit Orangenconfit, Kardamom, Ingwer und Zitrone. Umhüllt von Milchschokolade.

NEU



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 höherschlagen: Ein duftender Rosenmarzipan aus Mandelmarzipan, Rosenöl und Rosenwasser auf einer verlockend roten Himbeerfruchtganache aus echten Himbeeren und Himbeerkuvertüre. Gehüllt in süße Milchschokolade.

NEU



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

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Whiskycreme – 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.

● Alk > 2%



Für Fleißige – Beeren + Knuspernougat ART. NR. 16285

Dunkle Schokolade 70% mit Ahornzucker gefüllt mit einer Fruchtschicht, Kokosnougat und Müsli – Der Energieschub: Eine Fruchtschicht aus Erdbeeren, Heidelbeeren und Himbeeren. Dazu ein Kokosblütennougat mit Chiasamen, Cornflakes, Rosinen, Berberitzen, Cashewstückchen und Maracujafrüchtchen. Überzogen mit dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, gesüßt mit Ahornzucker und komplett vegan.

● Sorte geändert ● vegan ● zuckeralternativ



Für schräge Vögel – Olive + Zitrone ART. NR. 16924

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Olivenganache und Mandelnougat mit Zitrone – Eine ultimativ schmelzende Olivenschicht aus grünen Oliven, Olivenöl und Schokolade. Der Olivengeschmack bleibt dezent im Hintergrund, nur der Schmelzeffekt versetzt in Staunen. Dazu eine Mandelnougatschicht mit erfrischenden und knusprigen Zitronenstückchen. Umhüllt von dunkler Schokolade und komplett vegan.

NEU ● vegan



Gute Besserung – Ananas mit Cashew ART. NR. 16018

Dunkle Milchsokolade 50% gefüllt mit Cashewnougat und Ananas – Eine süße Aufmerksamkeit wirkt Wunder: Eine weiche Ananas-Fruchtschicht, die den saftigen, sonnig-süßen und zugleich erfrischend-säuerlichen Charakter der Ananas versprüht, auf einem zartschmelzenden Cashewnougat, das wir mit kleinen Cashewkernstückchen verfeinern. Überzogen von Milchsokolade mit 50 % Kakaoanteil.



Happy Birthday – Erdbeer Pistazie ART. NR. 16923

Dunkle Milchsokolade 50% gefüllt mit Erdbeer-Marzipan und Pistazien-Mandelnougat – Die süße Schoko-Überraschung: Eine Erdbeerfruchtschicht aus vielen Erdbeeren und weichem Marzipan auf einem zart schmelzenden Mandelnougat, der mit einem Hauch weißer Schokolade und Pistazienstückchen verfeinert wird. Überzogen mit Milchsokolade mit 50 % Kakaoanteil.

NEU



Herzlichen Glückwunsch – Tausend Blätternougat ART. NR. 16286

Extradunkle Milchsokolade 60% gefüllt mit Haselnussnougat und Krokantblättern – Vielschichtig mit Mandel- und Nussnougatschichten und knackig durch Krokantblätter! Verpackt in einer rassigen Milchsokolade mit satten 60% Kakaoanteil.



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

Dunkle Schokolade 70% mit Himbeerfüllung – Mit Liebe gefüllt ...
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.



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. Komplett vegan!

NEU

● vegan



Schokolade macht glücklich – Honig Nüsse ART. NR. 16514

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Honigmarzipan und Mandelnougat mit Honig-Nusskrokant – Marzipan-Nuss-Magie: Eine himmlisch weiche Mandelmarzipanschicht, gesüßt mit Honig, auf einer zweiten Schicht aus zartschmelzendem Mandelnougat, der mit etwas weißer Schokolade und Honignusskrokant verfeinert wird. Überzug Milkschoko mit 50 % Kakaoanteil.



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, das aus Mandeln, Haselnüssen und karamellisierten Mandeln gemixt wurde. Darauf eine Schicht aus knusprigen Mandelkeksen.

● enthält Gluten

Bundesländer

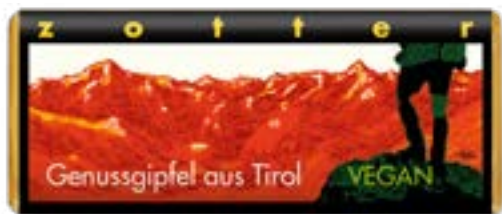


An Guata aus dem Ländle – Käse + Mango-Chutney

ART. NR. 16639

Extradunkle Milchsokolade 60% gefüllt mit Käseganache und Mangocreme – In Vorarlberg kennt man sich mit Käse aus, aber eine Käse-Schokolade ist schon was Besonderes und eine süße Abwechslung. Pikant-fruchtige, süße Käseschoko: Eine süße Käseganache mit Schmelzkäse kombiniert mit einer Mango-Chutney-Schicht. Umhüllt von Milchsokolade mit 60 % Kakaoanteil.

● Sorte geändert ● Alk < 2%



Genussgipfel aus Tirol – Zirbe & Preiselbeer

ART. NR. 16637

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Zirbenganache und Preiselbeer-ganache – „Die Königin der Alpen“, das ist die Zirbelkiefer. Zirbensch-naps ist der alpine Hüttenklassiker, der in eine dunkle Schoko-ganache fließt. Kombiniert mit einer dünnen säuerlich-fruchtigen Preiselbeerschicht. Natürlich auch hochprozentig überzogen mit dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Komplette vegan.

● Alk > 2% ● vegan



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 Ober-österreich Genuss. Diese Schokolade bietet Genussmomente mit Nüs-sen. Ein zartschmelzendes Haselnussnougat aus vielen dunkel gerös-teten Haselnüssen und reiner Kakaobutter, verfeinert mit gerösteten Cashew-, Mandel- und Haselnussstückchen. Eingehüllt in Milchscho-kolade mit 60 % Kakaoanteil.



Griaß di ausm Burgenland – Hauszwetschke

ART. NR. 16635

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

● Alk > 2%



Kärntner Reindling

ART. NR. 16419

Dunkle Milchsokolade 50% gefüllt mit Zimt- und Rumganache Inspiriert vom Kärntner Reindling, komponiert Josef Zotter eine Zimt-ganache 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.

● Alk > 2%



Liebe Grüße aus Wien – Marillenzwalzer

ART. NR. 16401

Milchschokolade 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 Milchschokolade mit 40 % Kakaoanteil.

● Alk > 2%



Servus aus Salzburg – Tausend Blätternougat

ART. NR. 16417

Extradunkle Milchschokolade 60% gefüllt mit Haselnussnougat und Mandelkrokantblättern – Vielschichtig mit Mandel- und Nussnougatschichten und knackig durch Krokantblätter! Verpackt in einer Milchschokolade mit fulminanten 60 % Kakaoanteil. Die Souvenir-Schokolade mit dem Konterfei von Wolfgang Amadeus Mozart, dem berühmtesten Salzburger aller Zeiten.



Süße Grüße aus Niederösterreich – Mohn & Kirsche

ART. NR. 16636

Dunkle Milchschokolade 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 Milchschokolade mit 50 % Kakaoanteil.



Süße Steiermark – Kürbiskernmarzipan & Preiselbeer

ART. NR. 16616

Dunkle Milchschokolade 50% gefüllt mit Preiselbeerganache und Kürbiskernmarzipan – Natürlich mit Kürbiskernen, der steirischen Spezialität. Eine sattgrüne, weiche Kürbiskernmarzipanschicht und eine beerenrote Preiselbeercreme mit zarter Moussetextur und tollem fruchtig-säuerlichen Preiselbeergeschmack. Umhüllt von Milchschokolade mit 50 % Kakaoanteil



handgeschöpfte Schoko-Minis

20-g-Riegel
Verkaufseinheit: 25 Stück
In 29 Sorten erhältlich
MHD: mind. 3 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



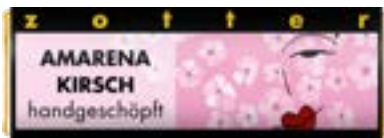
DIE KLEINEN ZUM VERNASCHEN

Tipp: Schoko-Minis mit Motto zum Verschenken

handgeschöpfte Schoko-Minis gibt es in 29 Sorten und klassisch-edel verpackt wie die großen handgeschöpften. 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 selbstgemachte 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.



Amarena-Kirsch

ART. NR. 17977

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Amarenakirschcreme handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.



Beerenmarzipan

ART. NR. 17793

Milkschokolade 40% gefüllt mit Beeren-Marzipan-Creme und Mandelnougat – handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.



Blauer Krachmohn

ART. NR. 17902

Milkschokolade 40% gefüllt mit weißer Pralinenganache und Mandelnougat mit karamellisiertem Blaumohn – handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.



Butterkaramell

ART. NR. 17801

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Butterkaramell und Mandelnougat mit Karamell-Crisps – handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.



Cognac & Kaffee

ART. NR. 17915

Kaffeekuvertüre gefüllt mit Cognaccrème handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.

● Alk > 2%



Hanfpraline

ART. NR. 17974

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Hanfcreme handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.

● vegan



Haselnussnougat Krokant

ART. NR. 18779

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Haselnussnougat und Haselnusskrokant – handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.

● vegan



Hauszwetschke

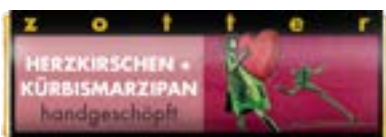
ART. NR. 17906

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Zwetschkenganache handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.

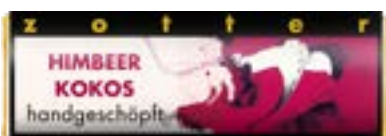
● Alk > 2%



Heidelbeere + Zitronencreme **ART. NR. 17795**
Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Heidelbeer- und Zitronen-
ganache – handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat,
inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.



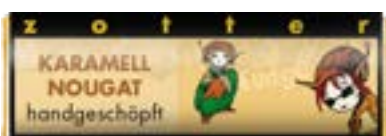
Herzkiroschen + Kürbismarzipan **ART. NR. 17791**
Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Kirschganache und
Kürbiskernmarzipan – handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-
Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.



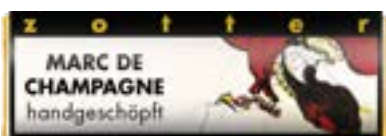
Himbeer und Kokos **ART. NR. 17805**
Dunkle Kokoskuvertüre mit Himbeer-Kokosfüllung
handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive
Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.



Honig Nüsse **ART. NR. 17792**
Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Honigmarzipan und
Mandelnougat mit Honig-Nuss-Krokant – handgeschöpfte Scho-
ko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Ta-
feln pro Sorte.



Karamell Nougat **ART. NR. 17912**
Weiße Karamellschokolade gefüllt mit Mandelnougat und
Karamell-Crisps – handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-
Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.



Marc de Champagne **ART. NR. 17913**
Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Marc de Champagne-
Ganache – handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat,
inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.

● Alk > 2%



Marzipan und Mandeln **ART. NR. 18796**
Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Mandelnougat und
Marzipan – handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snack-
format, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.



Milchscho-Mousse **ART. NR. 17983**
Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Milchsokoladen-
mousse – handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat,
inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.



NougatVariation

ART. NR. 17803

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Mandel- und Haselnussnougat – handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.



Orangenlikör

ART. NR. 17903

Milkschokolade 40% gefüllt mit Orangencreme handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.

● Alk > 2%



Schichtnougat

ART. NR. 18895

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Haselnussnougat, Walnussnougat und Kürbiskernnougat – handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inkl. Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.

NEU

● vegan



SchokoBanane

ART. NR. 17976

Milkschokolade 40% gefüllt mit Bananenganache handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.

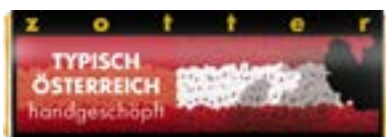


Schokobiene

ART. NR. 18798

Weißer Schokolade gefüllt mit Honig-Karamell-Crisps – handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.

● Design geändert



Typisch Österreich

ART. NR. 17909

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Graumohncreme und Walnuss-Haselnussnougat – handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.



Waldbeeren mit Vanille

ART. NR. 17806

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Waldbeeren und Vanille handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.



Whisky

ART. NR. 17901

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Whiskycrème handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.

● Alk > 2%

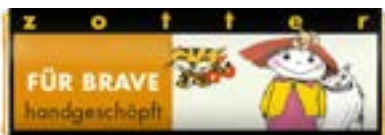
Zum Verschenken



Danke – Marzipan und Mandeln

ART. NR. 17790

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Mandelnougat und Marzipan – handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.



Für Brave – Schokobiene

ART. NR. 17798

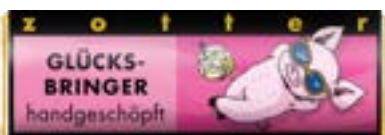
Weißer Schokolade gefüllt mit Honig-Karamell-Crisps – handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.



Für Dich – NougatVariation

ART. NR. 17797

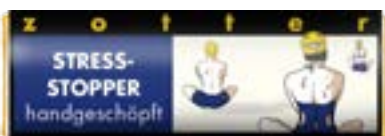
Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Mandel- und Haselnussnougat – handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.



Glücksbringer – Milkschoko-Mousse

ART. NR. 18797

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Milkschokoladenmousse – handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.



Stress Stopper – Blauer Krachmohn

ART. NR. 17799

Milkschokolade 40% gefüllt mit weißer Pralinenganache und Mandelnougat mit karamellisiertem Blaumohn – handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.

**Jede Sorte wird inklusive eines
passenden Thekendisplays geliefert.
Pro Sorte je 25 Stück.**



Das Zotter-Design – die kleinen Kunstwerke

Andreas H. Gratze, Artdirector von Zotter, im Gespräch über Bananentiger und Pac-Man



Seit 1994 entwirfst du die Designs für Zotter, das sind bald 30 Jahre.

Andreas H. Gratze: Wir kennen uns, seitdem ich 18 bin. Sepp hatte die Idee mit der Schokolade und brauchte ein gutes Design. Auch als ich 5 Jahre in Wien und 11 Jahre in Berlin gewesen bin, hat die Zusammenarbeit und unsere Freundschaft gehalten – bis heute.

Für diese Kollektion hast du tatsächlich über 50 neue Designs in wenigen Monaten entworfen. Was inspiriert dich?

Andreas H. Gratze: Im Grunde genommen alles: Natur, Menschen, Filme. Die *Misokaramell* ist aus so einem asiatischen Film – eine Kampfszene mit weiten Röcken, da ist mir diese Bewegung eingefallen und die *Gebrannten Mandeln* sind zum Beispiel Steine in Kroatien am Strand. Und die *Fruchtnougat + Duftmarzipan* ist von Märchen abgeleitet, wo der Apfelkuchenduft weht, wie bei Tom & Jerry, da schwebt die Maus, wenn der Käse lockt.

Wie entstehen die Zeichnungen?

Andreas H. Gratze: Wenn ich die Ideenliste von Zotter bekomme, dann gehe ich sie durch und mache schon kleine Skizzen und Notizen. Manches muss ich recherchieren: Herkunftsland oder was dahintersteckt. Ein paar Ideen nehme ich aus meinem Skizzenbuch, viele entstehen auch während des Zeichnens, wenn ich Zitronenspalten zeichne, fällt mir plötzlich auf, was ich daraus machen kann: Die Pac-Man-Zitrone, zum Beispiel.

Meine Skizzenblätter sind auch total gemischt, ich arbeite nicht Sorte für Sorte ab, sondern zeichne kreuz und quer und entwickle die Designs gleichzeitig.

Du arbeitest auf Papier?

Andreas H. Gratze: Ich zeichne auf Papier, mit Feder. Da bin ich viel schneller und flexibler, man kann zwar keine Return-Taste drücken, dafür kann man es noch einmal zeichnen, wodurch es oft besser wird oder mich auf neue Ideen bringt.

Die Zeichnungen sind alle schwarz-weiß?

Andreas H. Gratze: Genau, die scanne ich dann ein. Die Farbflächen male ich extra auch auf Papier mit Farbstiften und Markern. Die werden auch eingescannt und am Computer baue ich dann alles zusammen. Oft zeichne ich auch extra Muster und Strukturen, die ich noch in die Bilder einsetze. Das Zusammensetzen ist dann noch mehr Arbeit als das Skizzieren und Erfinden – weil es da ins Detail geht.

Die Motive sind also so vielschichtig wie die Schokoladen selbst, die auch in Schichten entstehen.

Andreas H. Gratze: Ja, ich bin sehr verspielt. Ich baue Details ein, für alle, die sich Zeit nehmen beim Betrachten, damit sie noch etwas entdecken können. Die Bilder erzählen oder erinnern vielleicht jemanden an etwas. Jeder hat andere Assoziationen. Es soll auch ein Lächeln beim Betrachter entstehen.

Wie wichtig ist Kunst für das Leben? Was kann Kunst – deine Kunst?

Andreas H. Grätze: Kunst ist wichtig für Geist und Seele und die Freiheit. Das freie Denken. Sie steht im Kontrast zum täglichen Leben, ist also auch Ablenkung. Meine Kunst ist bisserl näher bei der Unterhaltungsbranche, aber es sind nicht nur schöne Bildchen: Durch Kunst wird man auch beansprucht, sie soll inspirieren und zum Denken anregen. Das ist auch sicher gut gegen Alzheimer. *(lacht)* Die Zeichnungen sind Kunstwerke im Kleinformat und die Schokolade bekommt man gratis dazu. *(lacht)*

Jetzt wird viel über DALL-E gesprochen, das Programm, das Bilder erschaffen kann. Was bedeutet Kunst im Zeitalter der KI?

Andreas H. Grätze: Ich denke, dass es weiter Künstler geben wird, was sollen die sonst machen. KI ist ein Werkzeug und es kommt darauf an, wer es benutzt. KI schwebt ja nicht herum und sagt: „Ich möchte ein Bild malen.“ Jemand entscheidet, was er damit machen will. Ich nehme an, dass Künstler das Potenzial dahinter herausholen und Erstaunliches schaffen werden. Es ist ähnlich wie beim Synthesizer, viele haben damit gespielt und einige wenige Musiker haben damit großartige Musik erschaffen.

Du hast jetzt bald 30 Jahre mit Sepp zusammengearbeitet und jetzt die letzten Jahre auch mit Julia. Wie ist die Zusammenarbeit?

Andreas H. Grätze: Julia ist die neue Generation und natürlich anders. Sepp entscheidet sehr schnell, spontan und impulsiv. Julia lässt sich mehr Zeit, sie schaut viel genauer, erkennt und merkt sich auch jedes Detail im Bild.

Du beherrschst auch sehr viele unterschiedliche Stile, du bist so eine Art Stil-Chamäleon.

Daran scheitert auch DALL-E, wenn es Zotter bzw. Grätze imitieren soll.

Andreas H. Grätze: Ja, ich entscheide mich erst durch die Zutaten, den Geschmack und meine Skizzen für einen Stil. Rückblickend gibt es Epochen, da erkennt man schon Stile aus den unterschiedlichen Jahren. Außerdem gibt es natürlich auch unterschiedliche Stile für *Choco Lollys*, die einfach niedlich und witzig sein sollen, wie ein Bananentiger, also ein Tiger in Bananenform. Bei den *Labookos* geht es um den Charakter der Schokolade. Deshalb habe ich mich für Figuren entschieden, für Charaktere, bei denen auch die Herkunft eine Rolle spielt. Die *drunter & drüber* ist in zwei Bildteile gegliedert und Farben und Früchte stehen im Vordergrund, mit ein paar Spielereien.



Hast du ein 10-köpfiges Team?

Andreas H. Grätze: Nein, aber für Weihnachten habe ich jetzt die Unterstützung von meinem Sohn Anouk, der auch Grafik-Designer ist und den Pralinen-Adventbaum und eine Wichtel-Schoko entworfen hat. Das hat mir die Arbeit sehr erleichtert und ich bin natürlich auch schon stolz auf ihn.

Als ich das Zotter-Logo entworfen habe, war der ursprüngliche Gedanke: Oben das Logo, dann ein schwarzer Bilderrahmen mit weißer Fläche, wo man reinzeichnen kann, was man will. So wie auch Zotter mit der Schokolade variiert und alles Mögliche ausprobiert, was ihm so einfällt. Das Blatt ist immer weiß, und so entsteht immer etwas Neues.

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



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:

Gemixt: Eine Tafel Trinkschokolade mit 0,2 bis 0,3 l heißer Milch oder einem veganen Drink in einen Turmischer gießen (Stabmixer funktioniert auch), vor dem Mixen 1 Minute warten, bis die Schoko langsam schmilzt. Erst langsam mixen und zum Schluss noch mal kräftig, damit eine Schaumkrone entsteht.

Gerührt: Erhitzen und schäumen Sie 0,2 bis 0,3 l Milch oder einen veganen Drink auf. Lassen Sie die Trink-Tafel für 1–2 Minuten in der Flüssigkeit baden. Verquirlen Sie die Trink-Tafel. Lassen Sie das Getränk noch 1–2 Minuten ruhen, damit sich die Aromen entfalten können. Noch einmal verquirlen und genießen!

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

VE-25-Display Maß:
H: 7,5 x B: 8,5 x T: 14 cm (geschlossen)



5er Packung



Einzelstück



1001 Nacht

Märchenhafte Trinkschokolade mit orientalischer Note, zuckeralternativ gesüßt mit Dattelsucker, der aus reinen 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.

NEU

● vegan ● zuckeralternativ

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



Grüntee

Schon die Samurai machten sich die Stärke des Matcha-Grüntees zunutze. Die Teeblätter werden zu feinstem Pulver zerrieben und mit weißer Reisschoko gemischt. Daraus entsteht eine grüne Trinkschokolade mit fabelhaftem Grüntee-Aroma. Diese Kreation ist natürlich vegan.

● vegan

5er Packung
ART. NR. 21410

25 Stk. lose + Display
ART. NR. 21310



Hanf-Drink

Feiner, selbstgemachter Hanfnougat aus gerösteten Hanfsamen, die natürlich kein THC, dafür aber sehr viele wertvolle Stoffe besitzen. Hanf ist einfach kultig. Veredelt mit einer dunklen 70-prozentigen Schokolade. In Milchalternativen verwandelt sich der Hanf zu einem coolen Powerdrink, der absolut vegan ist.

● vegan

5er Packung
ART. NR. 21411

25 Stk. lose + Display
ART. NR. 21311

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. Komplett vegan!

**5er Packung
ART. NR. 21072**

**25 Stk. lose + Display
ART. NR. 21172**

NEU

● vegan



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 hausgemachtes, zartes Mandelnougat gepaart mit weißer Schokolade und etwas Milchschoko verwandeln sich in einen nussig-süßen Schoko-Drink.

**5er Packung
ART. NR. 21015**

**25 Stk. lose + Display
ART. NR. 21115**



Milch Kakao

Trinkschokolade für Kinder und all jene, die es süß mögen: Süßer Schokoladen-Karamellgeschmack. Gemischt aus dunkler Bergmilchschokolade und ein wenig Karamellkuvertüre.

**5er Packung
ART. NR. 21035**

**25 Stk. lose + Display
ART. NR. 21135**



Nuss-Nougat

Selbstgemachter Haselnussnougat gemischt mit hausgemachter 70%iger nobelbitterer Schokolade bringen, wie sollte es anders sein, Ge-Nuss!

**5er Packung
ART. NR. 21028**

**25 Stk. lose + Display
ART. NR. 21128**

● vegan

5er Packung



Einzelstück



Weißer mit Vanille

Weißer Schokolade mit viel aromatischer Bergmilch von den glücklichen Kühen der Tiroler Bergbauern. Viel Kakaobutter, unraffiniertes Rohrohrzucker, süße Mandeln 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

● erhältlich von Oktober bis Dezember



Zimt Banane

Pfiffig 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

Xocitto

100 %

Der Kakao-Drink



Xocitto 100%

Der Kakao-Drink: ein cremiger Powerdrink, der zu 100 % aus edlem südamerikanischen Kakao besteht und direkt im Mixer mit heißem Wasser cremig aufgeschäumt wird. Einfach pur oder mit Zucker und Milch genießen.

5er Packung
ART. NR. 21404

25 Stk. lose + Display
ART. NR. 21304

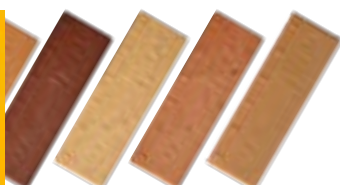
● vegan ● zuckeralternativ

Xocitto 100% ist ein cremiger Powerdrink,

der zu 100 % aus fair gehandeltem Bio-Kakao besteht und direkt im Mixer mit heißem Wasser cremig aufgeschäumt wird. Von der Idee her funktioniert Xocitto wie ein Espresso. Man kann Xocitto einfach pur genießen oder nach Lust und Laune mit Zucker süßen und mit Milch verlängern. Ganz individuell, so wie man es mag – als puren Kakao-Kick oder Flat White, mit oder ohne Zucker ...



Variationen



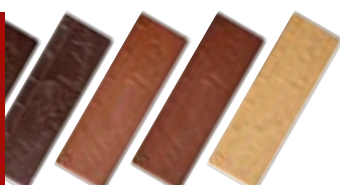
Variation Kinder

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.

● Design geändert



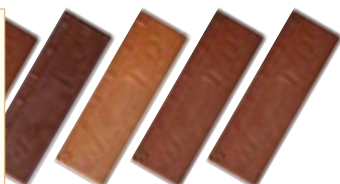
Variation Klassik

ART. NR. 21003

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

Fünf unterschiedliche Sorten.
Je eine Tafel pro Sorte.

● Inhalt / Design geändert



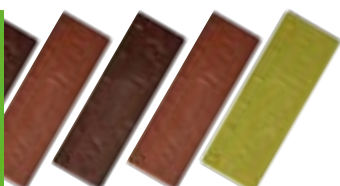
Variation Nussdrinks

ART. NR. 21100

Allerfeinste Nusskompositionen verwandeln sich in fünf fabelhafte Drinks. 1001 Nacht, Hanf-Drink, Mandelnougat, Nuss-Nougat und Götterdrink – mit Macadamia-Nougat und betörend duftenden Tonkabohnen.

Fünf unterschiedliche Sorten.
Je eine Tafel pro Sorte.

● Inhalt / Design geändert



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, Bitter Classic, Chili „Bird's Eye“, Nuss-Nougat und Grüntee.

Fünf unterschiedliche Sorten.
Je eine Tafel pro Sorte.

● Inhalt / Design geändert ● vegan

Zubehör + Geschenksets



zotter Display Trinkschoko + handgeschöpfte Schoko-Minis, 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

ART. NR. 23012

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

Trinkschokolade-Tablett

ART. NR. 23010

Das elegante, federleichte Edelstahltablett im zeitgenössischen Design besitzt Unterteilungen für Glas, Quirler und die Trinkschokolade-Tafeln.

Maße B: 21 cm, L: 27,5 cm



Xocitto-Glas (2 Stück)

ART. NR. 23676

Doppelwandiges Glas mit einer Grafik von Andreas H. Grätze.

Maße: H: 9 cm, Ø 6,7 cm, Volumen: 0,1 l

Xocitto-Glas (6 Stück)

ART. NR. 23536

Doppelwandiges Glas mit einer Grafik von Andreas h. Grätze.

Maße: H: 9 cm, Ø 6,7 cm, Volumen: 0,1 l



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, Hanf-Drink, Mandelnougat, Nuss-Nougat und Götterdrink.

Verpackt in einem dekorativen Geschenkkarton.

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

● Sorten geändert

Labooko

2 Tafeln in einer Verpackung
2 x 35-g-Tafeln
Verkaufseinheit: 10 & 5 Stück
In über 40 Sorten erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



Pure Schokovielfalt!

Ursprungsschokoladen: dunkle Schokolade, Milkschoko, weiße Schoko, Karamelltafeln und mehr

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 – ein Spitzencuvée mit Kakaoraritäten aus fünf Ländern.

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.





ART. NR. 20579

100% Madagaskar (2 x 32,5g)

Conchierzeit: 36 Std.

Eine reine 100%ige Single Origin Tafel, die Ihnen die Welt des Kakao eröffnet, ganz ohne Zucker- und Milchspielereien. Authentischer Kakaogenuss, kraftvoll und natürlich. Erleben Sie das natürliche Aromenfeuerwerk des fruchtig-zitronigen Kakao 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 ● zuckeralternativ



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, Schwarzteebitterkeit

● vegan ● zuckeralternativ



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 Cacao de Aroma, 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: herb, Rotwein, Trauben, Oliven

● vegan ● zuckeralternativ



ART. NR. 20469

96% High-End (2 x 32,5g)

Conchierzeit: 34 Std.

96 % Kakao umspielt von einer Spur Kokosblütenzucker, der händisch aus den Blüten der Kokospalme gewonnen wird, einen angenehmen karamelligen Geschmack besitzt und als Zuckeralternative total angesagt ist. Im Vordergrund steht ganz klar der Kakao, ein Blend aus peruanischen Kakaobohnen.

Geschmacksprofil: würzig mit Noten von Nüssen und roten Früchten

● vegan ● zuckeralternativ



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 die Segel: Von Belize nach Hamburg wurde der Kakao mit dem Segelschiff transportiert, komplett emissionsfrei und nachhaltig, in Kooperation mit der Crew von Brigantes. Eine Ursprungsschokolade mit toller Ökobilanz und 82 % Kakaanteil, die kaum bitter ist und ein breites Aromenspektrum besitzt, das Geheimnis ist der echte Maya-Kakao.

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

● vegan



ART. NR. 20420

82% Peru

Conchierzeit: 20 Std.

Criollo ist die beste Kakaosorte der Welt, leider gibt es sie kaum noch. In Peru hat sich eine alte Kakaoart erhalten, in deren Früchten zu 30 % die legendären weißen Criollobohnen stecken. Ein Edelkakaoblend, den die Natur selbst gemixt und damit ein Juwel bewahrt hat. Genießen Sie diese hochkarätige Ursprungsschokolade, die trotz 82 % Kakaanteil verblüffend mild schmeckt.

Geschmacksprofil: milder Kakao mit Noten von Nüssen, Biskuit, Rosinen und Trauben

● vegan



ART. NR. 20466

80% Kolumbien

Conchierzeit: 12 Std. • SNR (Softnebelröstung)

Viva Kolumbien! Mit dieser dunklen Ursprungsschokolade mit 80 % Kakaanteil präsentieren wir einen sehr faszinierenden Trinitario- und Criollo-Kakao, gesüßt mit 10 % Rohrohrzucker und 10 % Mascobadozucker. Kultiviert von einer ganz kleinen Kooperative in der Gebirgsregion Sierra Nevada de Santa Marta, die von Frauen geführt wird.

Geschmacksprofil: milde Fruchtsäure, Anklang von Rum, Melasse und trockenen gelben Früchten (Marille und Ananas)

NEU ● vegan



ART. NR. 20554

75% Guatemala

Conchierzeit: 8 Std. • SNR (Softnebelröstung)

Eine Kakaorität 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 Edelkakaos zu kultivieren. Erleben Sie diesen Superkakaos, 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 Anbau-gebiet, das berühmte Sambiranotal, dort haben wir diesen wunderbaren Kakao gefunden. Wenn Sie ein unvergessliches fruchtig-karamelliges Geschmacks-feuerwerk 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. 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 Inselkakaos, 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 Edelkakaos ist ein Trinitario, ein Spitzenkakaos, der aus Amelonado- und Criollo-Kakaos 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 Zitrus-früchten, Sauerkirschen und Melasse

● 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. Komplett emissionsfrei. 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. 20559

72% Brasilien

Conchierzeit: 11 Std. • SNR (Softnebelröstung)

Eine fruchtbetonte Ursprungsschokolade mit Edelkacao aus Pará, wo Julia Zotter einen Sommer lang bei einer Kakaobauernfamilie gelebt, mitgearbeitet und viel über Kakaobau gelernt hat. Von früh bis spät mitten im Regenwald, um die perfekte Fermentation zu erlernen, bei der das Aroma des Kakaos erblüht.

Geschmacksprofil: Noten von Lebkuchen, karamellisierten Mandeln, Trockenfrüchten und roten 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 ausgezeichneter Kakao, den wir nur ganz kurz conchieren. Genießen Sie eine Ursprungsschokolade mit 72 % Kakaopower, die beweist, dass es auch in Afrika außergewöhnlich guten Kakao gibt.

Geschmacksprofil: rahmiger Schokoladencharakter mit Noten von Kirschen, Grapefruit und Lakritz

● vegan



ART. NR. 20634

72% Haiti

Conchierzeit: 8 Std. • SNR (Softnebelröstung)

Eine dunkle Inselfschokolade mit 72 % Kakaanteil, die mit einem ausgesprochen fruchtigen Geschmack, ohne die typische Fruchtsäure, erstaunt. Angebaut von der Kooperative Pisa, die über 1200 Mitglieder hat und zeigt, wie wichtig fairer Handel in politisch instabilen Regionen ist. Bean-to-Bar hergestellt und schonend in Softnebelröstung (SNR) geröstet.

Geschmacksprofil: Noten von roten Weintrauben, Zwetschken, Süßkirschen und Gewürzen

NEU ● vegan



ART. NR. 20637

72% Opus 5

Conchierzeit: 20 Std.

Inselhopping: Erleben Sie ein Spitzen-cuvée mit Kakaoraritäten aus fünf Ländern: Madagaskar, São Tomé, Dominikanische Republik, Haiti und Belize. Das Cuvée präsentiert Inselfkacao mit karibischem Flair mit harmonischem und zugleich sehr aufregendem Aromenprofil. Jeder Kakao wird individuell geröstet und zu einem Kakaocuvée mit Urlaubsfeeling fusioniert. Limited Edition: Nur 1 Jahr lang erhältlich.

Geschmacksprofil: Noten von Spekulatius-Gewürzen, Orangen, Limetten und Kräutern

NEU ● 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. 20585

70% Indien

Conchierzeit: 20 Std.

Indian Spirit: Malabar-Waldkakao aus dem Süden Indiens im wasserreichen Kerala. Der Kakao gedeiht zwischen vielen Gewürzen und besitzt ein reiches Aromenprofil, das wir in unserer Schokofabrik Bean-to-Bar in eine Ursprungsschokolade mit 70 % Kakaopower verwandeln. Angebaut wird der Kakao von GoGround Beans, die sich sehr für Umweltschutz einsetzen.

Geschmacksprofil: schokoladiger Kakao-Charakter mit Noten von Kirschen, Pflaumenmus, Pfirsich und Gewürzen

● 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 anbauen, 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 togolische fair gehandelte Bio-Kakao angebaut. Eine kleine Revolution auf dem afrikanischem Kontinent und unser Herzensprojekt!

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

● vegan



ART. NR. 20426

62% Dominikanische Republik

Conchierzeit: 16 Std.

Eine süße dunkle Ursprungsschokolade mit Kakao von Zorzal aus der Dominikanischen Republik. Geerntet in dem Vogelschutzgebiet, das Zorzal 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 % Kakaanteil 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



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 Milchsokoladernalternative für alle, die echte Kakaopower erleben wollen, ungezügelt, ohne Zuckerablenkung und nur leicht mit Milch abgesofet.

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

● zuckeralternativ



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 Milchsokolade, diese Kreation verzichtet auf Zuckerschmeicheleien und bietet stattdessen hochprozentigen Kakaogeschmack kombiniert mit Tiroler Bergbauermilch. Eine spannende Milchsokoladernalternative – ohne Zucker.

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

● zuckeralternativ



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 Milchsokolade 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 Milchsokoladernalternative mit sehr hohem Kakaoanteil.

Geschmacksprofil: Noten von Zitrusfrüchten, Lebkuchen und vegetabilen Kräutern

NEU ● vegan ● zuckeralternativ



ART. NR. 20600

70% Peru (2 x 32,5g)

Eine Milchsokolade 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 Milchsokolade – das ist etwas ganz Besonderes. So viel Kakao steckt normalerweise nur in dunklen Schokoladen. Diese Milchsokolade 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

● Design geändert



ART. NR. 20437

50% Ecuador

In ganz Ecuador schätzt man den blumigen Charakter des landestypischen Cacao Nacional. In Manabi wird er seit Langem kultiviert. In dieser hochprozentigen Milchsokolade mit satten 50 % Kakao kombinieren wir den seltenen Cacao Nacional mit der guten Bio-Bergmilch aus Tirol und Rohrohrzucker.

Geschmacksprofil: Noten von dunkler Schokoladenmilch und Sahne mit einem Hauch von Waldbeeren



ART. NR. 20635

50% Haferdrink

Die vegane Milchschoalalternative, 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 Rohrzucker, einem Hauch Zimt und echter Vanille.

Geschmacksprofil: Noten von Sahne, Bananen, Karamell und Gewürzkeks

NEU

● vegan



ART. NR. 20477

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 Rohrzucker. Eine süße Schokolade mit hohen Kakaopzenten, einem feinen Sahne-Karamellbonbon-Mandel-Geschmack und fabelhaftem Schmelz.

Geschmacksprofil: Noten von Mandelkaramell, süßer Sahne und Milchkaffee



ART. NR. 20436

45% Peru

Eine Milchsokolade, die wir als Ursprungsschokolade mit 45 % Kakaoanteil herstellen. Der Kakao wird von der Kooperative Cacao de Aroma angebaut. Bio-Kakao statt Kokain, durch den Kakaobau haben die Bauern endlich eine legale Einkommensquelle und konnten sich aus dem Kokain-Anbau befreien. Ein toller Kakao, den wir mit Bio-Bergmilch aus Tirol, echter Vanille und Zucker in eine süße Milchsokolade verwandeln.

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



ART. NR. 20435

40% Dominikanische Republik

Eine süße Milchsokolade 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. 20520

40% Soja

Diese Sojatablet ist mit 40 % Kakaoanteil recht kräftig im Geschmack. Statt mit Milchpulver realisieren wir diese Kreation mit getrocknetem Sojapulver. Beim Conchieren haben wir uns sehr viel Zeit genommen, damit sich die Kakaobutter optimal mit den Sojapartikeln vermischt. Neben Kakao und Soja erwarten Sie in dieser Sojakreation unraffinierten Rohrzucker. Rein pflanzlich und komplett vegan!

Geschmacksprofil: moderat süß, Mandelaroma, milder Kakao-Charakter

● vegan



ART. NR. 20531

35% Panama

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

Geschmacksprofil: Noten von süßer Vanillemilch, Karamell und Zimt



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

NEU



ART. NR. 20432

Weiße Schoko

Eine klassisch-weiße Schokolade mit Niveau: Bean-to-Bar hergestellt aus aromatischer Milch von den Tiroler Bio-Bergbauern, 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

NEU



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

● Design geändert ● vegan



ART. NR. 20442

Kaffee

Eine herrlich duftende Kaffeetafel, für die wir Arabica-Kaffeebohnen aus Kolumbien, Mexiko und Peru in unserer hauseigenen Kaffeerösterei rösten. Den frisch gemahlene 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



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

● Design geändert



ART. NR. 20450

Erdbeer

Zartschmelzende Erdbeeren: Die rosarote Fruchttafel riecht und schmeckt ganz intensiv nach frischen Erdbeeren und begeistert 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 Zitronenanklingen

● Design geändert



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

● wieder verfügbar



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

● wieder verfügbar ● vegan



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 Muttermacher 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

● Design geändert



ART. NR. 20152

Für Dich und Mich

Erdbeer & 45% Milch

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

45% Milch: Eine Milchsokolade mit 45 % Kakaoanteil und aromatischer Bergmilch 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 Milchmarmelade, Butterkeks mit einem Hauch von Zimt



ART. NR. 20154

Glücksstücke

Kokos & 70% Dunkel

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

70% Dunkel: Eine dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, 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 Buttermilch, Mandeln, Nüssen, Trockenfrüchten und kandierten roten Früchten

● vegan



Fairer Handel

Bio-Edelkakao aus 18 Ländern – Teamgeist & Fairness bringen Top-Qualität



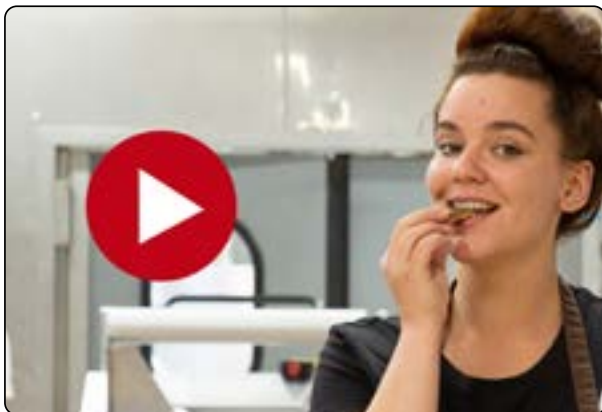
Labooko^{Mini}

10 x 8-g-Tafel = 80-g-Packung
Verkaufseinheit: 6 Pkg.
In 3 Variationen erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



Labooko Mini Variation – 10 Sorten & Videoverkostung

10 unterschiedliche Labooko-Mini-Sorten in einer Verpackung, inklusive Videoverkostung mit Julia Zotter, die man mittels des QR-Codes auf der Verpackung jederzeit ansehen kann. Spannende Mischungen in drei Variationen mit 10 dunklen Schokoladensorten, 10 Milkschokoladensorten und 10 veganen Kreationen. Erleben Sie, wie unterschiedlich Single Origin Schokoladen mit Edelkakao aus den besten Regionen der Welt schmecken. Die vegane Variation verblüfft mit veganer Vielfalt aus Nougats, Fruchttafeln und Single Origin Schokoladen. Dabei erklärt Julia Zotter auf unterhaltsame Weise jede Sorte und das Geheimnis ihres Geschmacks. Das interaktive Naschvergnügen – ein wissensreiches Genusserlebnis.



Inklusive
Videoverkostung
mit Julia Zotter



ART. NR. 17752

Labooko Mini Variation »Dunkle Schokoladen« – mit Videoverkostung

10 unterschiedliche Labooko-Mini-Sorten in einer Verpackung, inklusive Videoverkostung mit Julia Zotter, die man mittels des QR-Codes auf der Verpackung jederzeit ansehen kann.

Kosten Sie, wie unterschiedlich Kakao schmeckt. Julia Zotter nimmt Sie mit auf eine Reise durch die Welt des Kakaos. 10 Single Origin Schokoladen mit unterschiedlichen Kakaoprozenten und spannenden Geschichten: Mit echtem Maya-Cacao, Zorzal-Kakao, dem Naturschützer aus der Dominikanischen Republik, der ein Vogelschutzgebiet fördert, einer fruchtig-karamelligen Kakao-Rarität aus Madagaskar u.v.m.

● Sorten geändert ● vegan

Sorten:

100% Peru
90% Bolivien
82% Belize »Sail Shipped Cacao«
75% Guatemala
75% Madagaskar
72% Haiti
72% Panama
70% Uganda
68% Togo
62% Dominikanische Republik



ART. NR. 17753

Labooko Mini Variation »Milchschokoladen« – mit Videoverkostung

10 unterschiedliche Labooko-Mini-Sorten in einer Verpackung, inklusive Videoverkostung mit Julia Zotter, die man mittels des QR-Codes auf der Verpackung jederzeit ansehen kann.

Kosten Sie ganz edle Single Origin Milchschokoladen, die mit Kakao aus den besten Kakaoregionen der Welt und der guten Milch von den Tiroler Bio-Bergbauern hergestellt wurden. Dazu gibt es noch feine weiße Schokolade, eine weiße Kokostafel mit exotischem Flavour, eine aromatische Kaffeekreation, verführerische Karamellkuvertüre u.v.m. Was das Besondere an jeder Sorte ist, erklärt Julia Zotter in der Videoverkostung.

● Sorten geändert

Sorten:

35% Panama
40% Dominikanische Republik
45% Peru
50% Ecuador
60% Nicaragua
70% Peru
Weiße Schoko
Karamell
Kaffee
Kokos weiß



ART. NR. 17754

Labooko Mini Variation »Vegan« – mit Videoverkostung

10 unterschiedliche Labooko-Mini-Sorten in einer Verpackung, inklusive Videoverkostung mit Julia Zotter, die man mittels des QR-Codes auf der Verpackung jederzeit ansehen kann.

Entdecken Sie die vegane Schoko-Vielfalt mit innovativen rein pflanzlichen Nougats, veganen weißen Kuvertüren, fruchtig-bunten Himbeer-Kokos- und Preiselbeertafeln und dunklen Single Origin Schokoladen, die zeigen, wie unterschiedlich Kakao schmeckt. Julia Zotter erklärt auf unterhaltsame Weise jede Sorte und verrät die Geheimnisse des Geschmacks.

● vegan

Sorten:

Kokos weiß
Himbeer-Kokos
Reis weiß
Soja
Paranuss Nougat
Preiselbeer
Haselnuss Nougat
75% Tansania
72% Brasilien
75% São Tomé

drunter & drüber

70-g-Tafel
Verkaufseinheit: 10 & 5 Stück
In 13 Sorten 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.

Neues Design, viele neue Sorten & die beliebte Himbeer + Mandel ist zurück!

»Bestes Bio Produkt 2023« Auszeichnung für **Erdbeer & Cashew**, verkostet und prämiert von den Leser*innen des »Schrot & Korn«-Biomagazins.

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





Erdbeer + Cashew

ART. NR. 25850

*Erdbeertafel mit Kakaobutter und
Cashewnougat mit Cashewstücken*

Die feine Erdbeere flirtet mit zarten Cashews: Außen eine rosarote Erdbeerkuvertüre, 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.

● Design geändert



Heidelbeer + Haselnuss

ART. NR. 25854

*Heidelbeertafel mit Kakaobutter und
Haselnussnougat mit Haselnussstücken*

Ins Blaue tauchen: Außen eine dunkelviolette Heidelbeerkuvertüre aus echten Blaubeeren, die, im Unterschied zu Kulturheidelbeeren, alles blau färben. Zart schmelzend dank reiner Kakaobutter und mit einem Pfiff Zitrone erfrischend abgerundet. Im Innern ein fabelhafter Haselnussnougat mit exquisitem Kakaobutterschmelz, leichter, nur unterstützender Rohrohrzucker-Süße und ganz vielen frisch gerösteten Haselnussstückchen.

● Design geändert



Himbeer + Mandel

ART. NR. 25851

*Himbeertafel mit Kakaobutter und
Mandelnougat mit Mandelstücken*

Das Traumpaar: Außen eine pinke Himbeerkuvertüre 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.

● wieder verfügbar / Design geändert



Johannisbeer + Macadamia

ART. NR. 25853

*Johannisbeertafel mit Kakaobutter und
Macadamianougat mit Macadamiastücken*

Fruchtig-sauer & sinnlich-süß: Außen eine lila, fruchtig-saure Johannisbeerkuvertüre 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.

● Design geändert



Karamell + Erdnuss

ART. NR. 25852

*Karamelltafel mit Kakaobutter und
Erdnussnougat mit Erdnussstücken*

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

● Design geändert



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.

NEU



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.

● Design geändert



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.

● Design geändert



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 Zitronenuvertüre in den Nougat und viele knusprige Orangenteilchen.

NEU



Milkschoko + Nuss • Traube

ART. NR. 25864

Milkschokolade und Karamell-Nougat mit Nussstücken und Rosinen

Nussig & fruchtig: Außen eine Milkschokolade mit 40 % Kakaoanteil. Innen ein zart schmelzender Karamellnougat, Nut-to-Bar hergestellt aus frisch gerösteten Haselnüssen, Mandeln und Mascobadozucker, der von Natur aus eine ausgeprägte Karamellnote besitzt. Außerdem kommt noch etwas weiße Schokolade in den Nougat, dazu fruchtige Rosinenteilchen und viele knackige Haselnussstücke, Mandelteilchen und Cashews.

NEU



Preiselbeer + Hanf

ART. NR. 25855

Preiselbeertafel mit Kakaobutter und Hanfnougat mit Hanfsamen

Hanf, eine der ältesten Nutzpflanzen der Erde rockt mit wilden Beeren: Außen eine vegane Preiselbeerküvertüre 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.

● Design geändert ● vegan



Weiße Schoko + Beeren

ART. NR. 25863

Weiße 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.

NEU



Zitrone + Pekannuss

ART. NR. 25857

Zitronentafel mit Kakaobutter und Pekannussnougat mit Pekannussstücken

Saures Früchtchen & süße Nuss: Außen eine blassgelbe erfrischende Zitronenküvertüre, eine Komposition aus süßem Rohrohrzucker, reiner Kakaobutter und Zitronen. Innen ein zarter Pekannussnougat aus frisch gerösteten Pekannüssen, der süßen Variante einer Walnuss. Verfeinert mit vielen knackigen Pekannussstückchen. Toller Schmelz, fruchtig-erfrischend, nussig und nicht so süß, weil die Zitrone die Süße abfedert.

● Design geändert



Mitzi Blue

70-g-Scheibe
Verkaufseinheit: 10 Stück
In 8 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 Nüssen, Rosen, Herzen 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

ART. NR. 24126

Karamelltafel + Karamell-Crispies

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



Liebeshimmel

ART. NR. 24137

Weißer Schoko + Erdbeer + Himbeerherz

Süße Liebesschoko mit Herz: eine süße weiße Schokolade, kombiniert mit einer kleinen rosaroten Erdbeerscheibe, deren tolle Farbe ganz natürlich durch Beeren entsteht. Dekoriert mit einem Himbeerherz und blauen Kornblumen.



Milchstraße

ART. NR. 24127

Milchschoko 40% + 50% + Kokosmond + Karamellstern

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



Nobelhobel

ART. NR. 24128

Dunkle Schoko 70% + 80% + Schoko-Kakaonibs

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

● vegan



Nussi Bussi

ART. NR. 24130

Haselnussnougat + Cashewnougat + Nüsse

Nüsse – knackig & schmelzend: eine nussige Scheibe, gemixt aus Haselnussnougat und Milkschokolade, kombiniert mit einer kleinen Cashewnougatscheibe. Die beiden Nougats werden direkt in der Schokofabrik aus frisch gerösteten Nüssen hergestellt. Rundum dekoriert mit knackigen Haselnüssen in dunkler Schokolade und Walnüssen umhüllt von Milkschokolade.



Regenbogen

ART. NR. 24177

Milkschoko + Weiße Schoko + Knusperfrüchte

Süß & bunt, so wie das Leben: eine Milkschokoscheibe und eine kleine süße weiße Schokoscheibe. Rundum bunt dekoriert mit knusprigen Schokofrüchten: knusprig-knisternde Erdbeeren in rosa Erdbeerkuventüre, Maracuja in sonnengelber Maracujakuventüre und Heidelbeeren in lila Heidelbeerkuventüre, deren tolle Farben ganz natürlich nur aus Früchten und Beeren entstehen.



Rock 'n' Roses

ART. NR. 24176

Milkschoko + Nougat + Mandeln + Rosen

Süße Schokoballade: eine süße Milkschokoscheibe und in der Mitte eine kleine zartschmelzende Mandelnougatscheibe. Rundum rosarot dekoriert mit duftenden Rosenblüten und gerösteten Mandeln, umhüllt von Himbeerkuventüre mit einem Touch Rosenöl. Die tolle pinke Farbe entsteht ganz natürlich nur aus Himbeeren.



Vielen Dank

ART. NR. 24139

Milkschoko + Nougat + Trauben

Die süße Art, »Danke« zu sagen: eine Milkschokoscheibe mit echter Tiroler Bio-Bergbauernmilch und 40 % Kakaopower, kombiniert mit einer kleinen zart schmelzenden Haselnussnougatscheibe. Rundum mit Rosinen getupft.



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



Quadratur des Kreises

70-g-Tafel
Verkaufseinheit: 10 Stück
In 13 Sorten erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



SWEET SENSATION – DIE SCHOKO MIT TRENDIGEN **ZUCKERALTERNATIVEN** ODER GANZ OHNE SÜSSE

Mit der Quadratur des Kreises präsentieren wir Schokolade ganz ohne Zucker bis hin zu neuen Zuckertrends. Die Quadratur des Kreises ist mit Zirkel und Lineal unmöglich. Aber schon vor 2.000 Jahren löste Archimedes das Problem, indem er einen eigenen mathematischen Weg ging. Bei der Quadratur des Kreises beschränken wir uns auch nicht auf Kakao und Zucker, sondern spüren neuen Zuckertrends nach: von zuckerfrei bis zu spannenden Zuckeralternativen wie angesagtem Dattelsüßholz, Biosüße (Erythrit) ohne Kalorien, Ahornzucker, Kokosblütenzucker und reinem Fruchtzucker, der in den beigegebenen Mangofrüchten steckt. Mit der Quadratur des Kreises bezeichnet man Unmögliches, aber wie in der modernen Mathematik jenseits von Zirkel und Lineal kann man auch in der modernen Schokomatik eine Vielzahl an Lösungen finden und neue Schokoladen entwickeln, 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 ● zuckeralternativ



75 % Dunkle Schoko mit Biosüße

ART. NR. 18601

Classic Schoko mit Null-Kalorien-Süße: eine dunkle Schokolade mit klassischen 75 % Kakaoanteil und einem Edelkakaoblend, gesüßt mit Biosüße (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 ● zuckeralternativ



75% Dunkle Schoko mit Dattelsüße

ART. NR. 18614

Dunkle Schoko, nur mit Datteln gesüßt: eine dunkle Schokolade mit klassischen 75 % Kakaoanteil, gesüßt mit trendigem Dattelsüße, dem neuen Shootingstar unter den Zuckeralternativen. Dattelsüße entsteht aus gemahlenden Datteln, sprich Datteln in Pulverform, die von Natur aus eine hohe Süßkraft besitzen und einen eleganten Karamellgeschmack entwickeln. Komplette vegan mit natürlicher Süße.

● vegan ● zuckeralternativ



70 % Dunkle Schoko mit Ahornsüße

ART. NR. 18602

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

● vegan ● zuckeralternativ



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.

● zuckeralternativ



60 % Milkschoko mit Kokosblütenzucker ART. NR. 18604

Milkschoko mit sehr viel Kakaopower und karamelligem Blütenzucker: Mit 60 % Kakaoanteil könnte diese Milkschokolade leicht in der Liga der dunklen Schokoladen mitspielen. Voller Kakaogeschmack, dazu Bio-Bergmilch aus Tirol und etwas Kokosblütenzucker, der aus den Blüten der Kokospalme gewonnen wird und eine schöne Karamellnote besitzt. Mit einem Geschmacksprofil von dunklem Nuss-Nougat mit Noten von Schokokuchen, Rahmkaramell, Zitronen und Zitronengras.

● zuckeralternativ



50 % Milkschoko mit Dattelsucker ART. NR. 18605

Milkschoko mit Naturzucker: Eine Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil, Bio-Bergmilch aus Tirol und trendigem Dattelsucker, dem neuen Shootingstar unter den Zuckeralternativen. Ein naturbelassener Zucker, der aus gemahlenden Datteln besteht. Mit leichter Karamellnote und einer Süßkraft vergleichbar mit braunem Zucker. Eine Schoko mit intensivem Schokoladen-Charakter und Noten von Milchkaramell, gesalzenen Erdnüssen, Waffeln und Datteln.

● zuckeralternativ



Cashew mit Ahornzucker ART. NR. 18611

Eine vegane süße Milkschokoladernalternative, die mit Ahornzucker gesüßt wird. Ahornzucker wird aus dem Saft des Ahornbaumes kristallisiert und ist eine spannende Zuckerspielart. Die vegane Milkschokoladernalternative entsteht aus Edelkakaobohnen, Cashews und 20 % Ahornzucker, die wir Bean-to-Bar verarbeiten, um eine völlig neuartige Kreation zu entwerfen, die angenehm süß ist, ohne dass wir viel Ahornzucker begeben.

● vegan ● zuckeralternativ



Haselnuss mit Dattelsucker ART. NR. 18612

Eine Milkschokoladernalternative aus Nüssen, Kakao und trendigem Dattelsucker. Aus Edelkakao, Süßmolke und Haselnüssen entsteht Bean-to-Bar eine völlig neue Kreation, die wie eine sehr nussige Milkschokolade schmeckt. Mit hohem Kakaoanteil von rund 50 % und einer leicht karamelligen Note, die der Dattelsucker von Natur aus mitbringt.

● zuckeralternativ



Kaffee Mandel mit Dattelsucker

ART. NR. 18615

Kaffeenougat, nur mit Datteln gesüßt: Ein veganer Nougat aus frisch gerösteten Mandeln, reiner Kakaobutter und Kakaobohnen kombiniert mit frisch gemahlenem Kaffee, unserem eigenen Bio + Fair Kaffee, den wir direkt im Haus rösten. Intensiver Kaffeegeschmack unterstützt von Kakaoröstaromen, zart schmelzend und natürlich gesüßt mit Dattelsucker, sprich gemahlene Datteln, die den Genuss mit karamelliger Süße unterstreichen. Völlig veganer Kaffeerausch.

● vegan ● zuckeralternativ



Kakao mit Kokos-Mango nur mit Fruchtzucker

ART. NR. 18610

Eine Kakaotafel, gesüßt mit Tropenfrüchten. Die Innovation: Eine Tafel, die nur aus Kakao besteht und deren leichte Süße allein durch Früchte entsteht. Ganz ohne Zuckerzugabe und natürlich ohne Milch. Kakao veredelt mit Kokosmilch, Kokosflocken und reinen Mangofrüchten, die zu feinem Pulver gemahlen werden, überrascht mit einem tollen tropisch-fruchtigen Geschmack und erfrischend säuerlicher Mangonote. Völlig vegan und himmlisch schmelzend.

● vegan ● zuckeralternativ



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 ● zuckeralternativ



Waldbeer Kokos mit Dattelsucker

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 Dattelsucker, dem neuen Trend-Zucker aus gemahlene Datteln. Eine naturbelassene Zuckeralternative mit feiner Karamellnote. Dazu ein Spritzer Zitrone und reine Kakaobutter für den Schmelz.

● vegan ● zuckeralternativ

IN•FUSION

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



DIE FUSION VON SCHOKOLADE & FRÜCHTEN

Die neue Schokoladen-Extraklasse – edel, erfrischend fruchtig, zart schmelzend!

Bean-to-Bar fusionieren wir Schokolade mit echten Beeren & Früchten.

Genießen Sie exquisite dunkle Schokolade mit erfrischendem Zitronengeschmack, Milkschokolade mit Himbeernoten, dunkle Schokolade mit fruchtigen Sauerkirschenanklängen u.v.m. Es dominiert der Schokoladengeschmack, begleitet von einem fruchtigen Überraschungseffekt und fabelhaftem Schmelz durch einen hohen Kakaobutteranteil.

Die Inspiration

Kakao besitzt von Natur aus eine Vielzahl an Frucht- und Zitrusaromen. Weil die Natur genial ist, nehmen wir sie als Vorbild und so ist die Idee entstanden, das natürliche Aromenprofil des Kakaos mit echten Beeren & Früchten zu betonen.

In • Fusion für Liebhaber von purer Schokolade, aber sie überzeugt selbst jene Naschkatzen, denen dunkle Schokolade normalerweise zu dunkel und herb ist.

Dunkle Schoko + Johannisbeere

ART. NR. 18651

Dunkle Schokolade 70% mit Johannisbeeren

Dunkle Schokolade mit klassischem 70 % Kakaoanteil verschmilzt mit schwarzen Johannisbeeren. Exquisiter Schokogenuss mit fruchtig-saurem Johannisbeergeschmack, dezent süß und zart schmelzend durch den hohen Anteil an reiner Kakaobutter. Bean-to-Bar hergestellt mit Edelkakao und schwarzen Johannisbeeren. Die neue Schokoladen-Extraklasse – edel, erfrischend beerig, zart schmelzend!

● Design / Titel geändert





Dunkle Schoko + Maracuja-Orange

ART. NR. 18650

Dunkle Schokolade 70% mit Maracuja und Orange

Dunkle Schokolade mit klassischen 70 % Kakaoanteil verschmilzt mit Orangen und Maracujafrüchten. Erstklassiger Schokogenuß mit erfrischend süß-saurem Zitrusfruchtgeschmack. Passt perfekt zum natürlichen Aromaprofil des Kakaos. Zart schmelzend dank reiner Kakaobutter und dezent süß. Bean-to-Bar hergestellt mit Edelkakao, Orangen und Maracujas. Die neue Schokoladen-Extraktasse – edel, erfrischend fruchtig, zart schmelzend – ein Hit!

● Design / Titel geändert



Dunkle Schoko + Preiselbeere

ART. NR. 18652

Dunkle Schokolade 70% mit Preiselbeeren

Dunkle Schokolade mit klassischen 70 % Kakaoanteil verschmilzt mit Preiselbeeren. Klassischer Schokogenuß mit einem spannenden, fruchtig-sauren Geschmack und dezenter Süße. Reine Kakaobutter sorgt für den tollen Schmelz. Bean-to-Bar hergestellt mit Edelkakao und Preiselbeeren. Die neue Schokoladen-Extraktasse – schokoladig-herb, beerig, erfrischend säuerlich und komplett vegan.

● Design / Titel geändert ● vegan



Dunkle Schoko + Sauerkirsche

ART. NR. 18653

Dunkle Schokolade 70% mit Sauerkirschen

Dunkle Schokolade mit klassischen 70 % Kakaoanteil verschmilzt mit Sauerkirschen. Erstklassiger Schokocharakter mit feinem Kakaobutterschmelz und charmant-fruchtigem Sauerkirschgeschmack. Bean-to-Bar hergestellt mit Edelkakao und Sauerkirschen. Die neue Schokoladen-Extraktasse – Schokoladig, fruchtig-süß – ein Traum!

● Design / Titel geändert



Dunkle Schoko + Zitrone

ART. NR. 18655

Dunkle Schokolade 60% mit Zitrone

Dunkle Schokolade mit 60 % Kakaoanteil verschmilzt mit Zitronen. Ein fulminantes Schokoerlebnis mit leichter Süße, klarem Schokocharakter und erfrischender Zitrusbegleitung, zart schmelzend dank reiner Kakaobutter. Bean-to-Bar hergestellt mit Edelkakao und Zitronen. Die neue Schokoladen-Extraktasse – schokoladig, erfrischend zitronig – ein echtes Meisterwerk!

● Design / Titel geändert



Milkschoko + Himbeere

ART. NR. 18654

Milkschokolade 40% mit Himbeeren

Milkschokolade mit 40 % Kakaoanteil verschmilzt mit Himbeeren. Süßer Milkschokogenuß mit feinem Himbeergeschmack und leichter, erfrischender Fruchtsäure. Zart schmelzend dank reiner Kakaobutter. Bean-to-Bar hergestellt mit Edelkakao und Himbeeren von „Faire Beere“. Die neue Schokoladen-Extraktasse – himmlisch beerige Milkschokolade – eine süße Sensation!

● Design / Titel geändert

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, Milkschokolade und dunkle Schokolade. Dazu die Haselnuss- und Mandelklassiker und die weiße Schoko mit Beeren. 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

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 Milkschokolade 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 knuspriges Mandelkrokant und eine kleine Prise Zimt.



ART. NR. 18557

Milchschokolade

Eine klassische Milkschokolade 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. 18593

Weiße Schoko mit Waldbeeren

Eine weiße Schokolade fruchtig aufgepeppt mit vielen Himbeeren, Preiselbeeren und Heidelbeeren – abgerundet mit einem Touch erfrischender Zitronenkuvertüre. Insgesamt fruchtig-sauer und nicht so übertrieben süß, da diese weiße Schokolade extra weniger Zucker enthält als konventionelle weiße Schokolade.

Nougatriegel

Der Kassenschlager
25 Stück im Thekendisplay

25-g-Nougatriegel
Verkaufseinheit: 25 Stück
In 3 Sorten erhältlich
MHD: mind. 4 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



Endlich gibt es den Nougatriegel von Zotter: Selbst gemachter softer Nougat mit feinen Nussstückchen, überzogen mit Schokolade. Ein toller Snack für unterwegs, perfekt portioniert als kleine Nascherei für kleine und große Nussfans. Mit einer tierisch süßen Grafik und Nut-to-Bar, also von der Nuss bis zum Riegel bei Zotter hergestellt: mit besten Nüssen, hohem Nussanteil, Tiroler Bio-Bergbauernmilch, wertvollem Rohrohrzucker und reiner Kakaobutter, natürlich wie immer palmölfrei. Der Umwelt zuliebe verpackt in Papier mit Bio-Plastikbeschichtung.

Nougatriegel liefern wir inklusive Thekendisplay.
Box öffnen, aufstellen – fertig!
25 Riegel in einer Box!

Maße des Thekendisplays:
B x H x T: 13,5 x 9 x 19,5 cm





Cashew Nougatriegel
Cashewnougat in weißer Schokolade

ART. NR. 28010

Ein süßer Nougatriegel für kleine und große Naschvögel, die auf selbst gemachten Cashewnougat mit vielen kleinen knackigen Cashewstückchen fliegen. Überzogen mit weißer Schokolade. Natürlich mit fair gehandelten Bio-Cashews. Ein toller Snack für Nussfans. Einfach Mmmh!
Nut-to-Bar, von der Nuss bis zum Riegel, bei Zotter hergestellt: mit besten Nüssen, hohem Nussanteil, Tiroler Bio-Bergbauernmilch, wertvollem Rohrohrzucker und reiner Kakaobutter, natürlich wie immer palmölfrei. Der Umwelt zuliebe verpackt in Papier mit Bio-Plastikbeschichtung.



Haselnuss Nougatriegel
Haselnussnougat in dunkler Milkschokolade 50%

ART. NR. 28008

Für kleine und große Naschhörnchen haben wir aus vielen Nüssen ein feines Haselnussnougat gezaubert und darin noch jede Menge Haselnussstückchen versteckt. Fein schmelzend & knackig, überzogen mit Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil. Natürlich mit fair gehandelten Bio-Haselnüssen.

Nut-to-Bar, von der Nuss bis zum Riegel, bei Zotter hergestellt: mit besten Nüssen, hohem Nussanteil, Tiroler Bio-Bergbauernmilch, wertvollem Rohrohrzucker und reiner Kakaobutter, natürlich wie immer palmölfrei. Der Umwelt zuliebe verpackt in Papier mit Bio-Plastikbeschichtung.



Mandel Nougatriegel
Mandelnougat in Milkschokolade 40%

ART. NR. 28009

Schmelzender softer Mandelnougat mit kleinen, knackigen Mandelteilchen in Milkschokolade mit 40 % Kakaoanteil ist ganz flott weggehamstert, wenn man nicht aufpasst. Natürlich mit mediterranen Bio-Mandeln. Der süße Nougatsnack für Klein und Groß.

Nut-to-Bar, von der Nuss bis zum Riegel, bei Zotter hergestellt: mit besten Nüssen, hohem Nussanteil, Tiroler Bio-Bergbauernmilch, wertvollem Rohrohrzucker und reiner Kakaobutter, natürlich wie immer palmölfrei. Der Umwelt zuliebe verpackt in Papier mit Bio-Plastikbeschichtung.

Nutting Hill



25-g-Nougatriegel
Verkaufseinheit: 25 Stück

1 Sorte erhältlich

MHD: mind. 4 Monate ab Lieferung

BIO + FAIR + BEAN-to-BAR

**Wieder mit
Kaffeekuvertüre
überzogen!**

Der Nougatriegel mit ganzen Nüssen

Ganze Haselnüsse auf selbst gemachtem Mandelnougat, mit einer Prise Salz gelingt das Zauberunststück, dass der Nougat insgesamt nicht so süß wirkt. Für den Energieschub sorgen das koffeinhaltige Guarana im Mandelnougat und der Überzug aus hausgemachter Kaffeekuvertüre. Realisiert mit fair gehandeltem Bio-Kaffee aus der eigenen Kaffeerösterei. Die Silhouette der Nussberge in Schokolade inspirierte uns zu dem Namen »Nutting Hill«, der Nougatsnack mit knackigen Nussgipfeln.



ART. NR. 28002

25 Riegel in einer Box!

Maße des Thekendisplays:

B x H x T: 13,5 x 9 x 19,5 cm

**Nutting Hill liefern wir inklusive
Thekendisplay. Box öffnen, aufstellen – fertig!**

● Rezeptur geändert





Nougat – Nut-to-Bar

von der Nuss bis zur Tafel in der Schokofabrik hergestellt



balleros

in Schokolade gerollte Genuss-Stücke

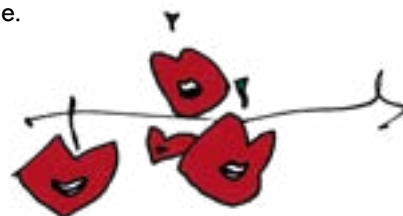
100-g-Packung
Verkaufseinheit: 6 Pkg.
In 15 Sorten erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



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 Knabbermischung mit unterschiedlichen Sorten erhältlich.

Völlig schokoladisiert mit glänzender Schokohülle.

Der Knabberspaß mit Stil!





Bunte Kürbiskerne

ART. NR. 19077

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



Cashew

ART. NR. 19004

Cashewkerne umhüllt von Cashewnougat und dunkler Milchsokolade 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 Milchsokolade 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. 19080

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

● Titel / Rezeptur geändert



Haselnuss Klassik

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 in 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 und in Kaffeepulver gedreht
Ein orientalisches Märchen: Getrocknete Datteln in selbst gemachter Kaffeekuvertüre gerollt und mit Kaffeepulver berieselt. Genial!



Knabbermix VEGAN

ART. NR. 19085

Preiselbeeren umhüllt von Preiselbeerkuvertüre, 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 Preiselbeerkuvertüre, kandierter Ingwer in süßer Kokoskuvertüre, karamellierte Haselnüsse umhüllt von Haselnussnougat und dunkler Schokolade, dazu noch knackige Kürbiskerne in dunkler Schokohülle mit 70 % Kakaoanteil.

● vegan



Knusperfrüchtchen

ART. NR. 19078

Maracujas umhüllt von Maracujakuvertüre, Erdbeeren umhüllt von Erdbeerkuvertüre, Heidelbeeren umhüllt von Heidelbeerkuvertüre

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



Krokant Pralinen

ART. NR. 19063

Mandelkrokantkugeln umhüllt von Karamellkuvertüre

Feines 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.



Macadamia in Johannisbeer

ART. NR. 19079

Macadamien umhüllt von Johannisbeerkuvertüre

Die Königin der Nüsse, die butterig-süße Macadamia, ganz frisch geröstet und in lila Johannisbeerkuvertüre gerollt, deren tolle Farbe und fantastischer Geschmack allein aus Beeren entstehen. Außen fruchtig-frisch und innen butterig-nussiger Knabbertraum.



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 Johannisbeerkuvertüre

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



Physalis in Zitrone

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 in Mandelnougat

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 Geschmacks Kunstwerke genießen.



Sauerkirschen

ART. NR. 19027

Sauerkirschen gerollt in dunkler Milkschokolade 50% und in Sauerkirchpulver gedreht

Fruchtbetont und säuerlich-frisch: Sauerkirschen rollen in dunkler Milkschokolade mit 50% Kakaoanteil, das von Kirschkirschenpulver berieselt wird.

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 Glühbirnen (Glühbirnenhälften). Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.

NEU



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 Glühbirnen (Glühbirnenhälften). Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.

● vegan ● zuckeralternativ



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 Glühbirnen (Glühbirnenhälften). 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 Glühbirnen (Glühbirnenhälften). Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.

● vegan



Glühbirnchen Dunkle Schoko 75%, ohne Zuckerzugabe

ART. NR. 18449

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

In Form von kleinen Glühbirnen (Glühbirnenhälften). Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.

● vegan ● zuckeralternativ



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 Glühbirnen (Glühbirnenhälften). 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 Zuckeralternative.

In Form von kleinen Glühbirnen (Glühbirnenhälften). Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.

● vegan ● zuckeralternativ



Glühbirnchen – Dunkle Schoko 60 %

ART. NR. 18406

Milde dunkle Edel-Kuvertüre mit 60 % Kakaoanteil bietet ein süßes Kakaolerlebnis: Edelkakao, liebliche Rohrohrzuckersüße, reine Bio-Kakaobutter und keine Fremdfette.

In Form von kleinen Glühbirnen (Glühbirnenhälften). Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.

● vegan



Glühbirnchen – Milkschoko 50 %

ART. NR. 18405

Hochprozentige Milkschoko-Kuvertüre aus Edelkakao bringt vollen Kakaocharakter 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 Prise Salz.

In Form von kleinen Glühbirnen (Glühbirnenhälften). Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.



Glühbirnchen – Milkschoko 50 % mit Dattelsüßholz

ART. NR. 18452

Eine Milkschoko-Kuvertüre mit 50 % Kakaoanteil, Bio-Bergmilch und trendigem Dattelsüßholz, dem neuen Shootingstar unter den Zuckeralternativen. Ein naturbelassener Zucker, der aus gemahlenden Datteln besteht und eine leichte Karamellnote besitzt.

In Form von kleinen Glühbirnen (Glühbirnenhälften). Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.

● zuckeralternativ



Glühbirnchen – Milkschoko 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 Glühbirnen (Glühbirnenhälften). 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 Glühbirnen (Glühbirnenhälften). 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 Glühbirnen (Glühbirnenhälften). Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.

● wieder verfügbar



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 Glühbirnen (Glühbirnenhälften). 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 Glühbirnen (Glühbirnenhälften). 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 Glühbirnen (Glühbirnenhälften). 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 Glühbirnen (Glühbirnenhälften). 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 Glühbirnen (Glühbirnenhälften). Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.

● vegan



Glühbirnchen – Soja

ART. NR. 18022

Die klassische Milkschokolade als vegane Version: Statt Milch steckt in dieser Kuvertüre Bio-Soja, für das keine Regenwälder gerodet wurden, sowie 40 % Edelkakao, Rohrohrzucker und reine Kakaobutter, veredelt mit echter Vanille, Sternanis und Zimt.

In Form von kleinen Glühbirnen (Glühbirnenhälften). Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.

● vegan



Glühbirnchen – Waldbeeren

ART. NR. 18028

Lila Frucht-Kuvertüre, gemischt aus Himbeer-Kuvertüre und Heidelbeer-Kuvertüre, überrascht mit einem fantastischen Fruchtgeschmack. Die schöne lila Farbe entsteht ganz natürlich, weil so viele Früchte in der Kreation stecken: sehr fruchtig, erfrischend säuerlich und zart-schmelzend dank reiner Kakaobutter.

In Form von kleinen Glühbirnen (Glühbirnenhälften). Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.



Glühbirnchen – Weiße Schoko

ART. NR. 18018

Weiße 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 Glühbirnen (Glühbirnenhälften). Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.



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 ● zuckeralternativ



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 unraffiniertes 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. 18005

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, Naturzucker und echte 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 unraffiniertem Vollrohr- und 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, unraffiniertes 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.

Wann und wie man temperiert, steht auf der Beilage in der Glühbirnchen-Verpackung. Und natürlich auch online auf www.zotter.at



Choco Nougat

Zum Backen und Pralinenmachen

130-g-Riegel

Verkaufseinheit: 6 Stück

In 12 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, Rosenblüten oder Kardamom 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 12 verführerischen Sorten, 6 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 Kaffee

ART. NR. 18047

Frisch gerösteter und fein gemahlener Bio+Fair-Kaffee aus unserer Kaffeerösterei verschmilzt mit Mandelnougat, Mascobado-Zucker, etwas Kakao und Bourbonvanille zu einem duftenden zart schmelzenden Kaffeenougat mit fabelhaftem Kaffeearoma.

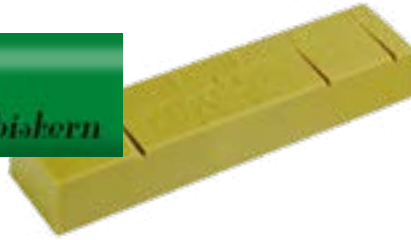


Choco Nougat Kokosblüten

ART. NR. 18046

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

● vegan ● zuckeralternativ



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 Mascobado

ART. NR. 18045

Süßer Nougat aus gerösteten Mandeln, Haselnüssen und Milkschokolade. Gesüßt mit feinem Mascobadozucker, mit Rosenblüten und einem Hauch Zitrone veredelt.



Choco Nougat Sesam

ART. NR. 18038

Feinster Nougat aus gerösteten Sesamsamen kombiniert mit einer rein pflanzlichen Milkschokolade, die auf Soja basiert. Rein pflanzlich & vegan

● vegan



Choco Nougat Walnuss

ART. NR. 18043

Exquisiter Nougat aus frisch gerösteten Walnüssen und einer rein pflanzlichen Milkschokolade, die auf Soja 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 neuen 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-Ständer
finden Sie in der Rubrik Displays





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.

- Design geändert



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.

- Design geändert



ART. NR. 25415

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

- Design geändert / wieder verfügbar



ART. NR. 25411

Choco Lolly „Karamell Bär“
Ein Schoko-Lolly mit bärenstarkem Geschmack: Selbstgemachte 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.

- Design geändert



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.

- Design geändert ● 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.

- Design geändert



ART. NR. 25404

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

- Design geändert



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.

- Design / Titel geändert

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 natürlichen Geschmack. Die handgemachten Kugeln gibt es in einer schicken Pralinenstange – ein süßes kleines Geschenk und Mitbringsel.





ART. NR. 17893

Pralinenstangerl Endorphine Edelrausch (3 Kugeln)

3 handgemachte Bio-Pralinenkugeln mit berausenden Füllungen.

Sorten: Marc de Champagne-Endorphin, Whisky-Endorphin, Tequila-Endorphin

● Alk > 2%



ART. NR. 26849

Pralinenstangerl Endorphine Fruchtzauber (3 Kugeln)

3 handgemachte, alkoholfreie Bio-Pralinenkugeln mit fruchtigen und karibischen Füllungen.

Sorten: Erdbeer-Endorphin, Kokos-Endorphin, Maracuja-Endorphin

NEU



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

NEU



ART. NR. 17895

Pralinenstangerl Endorphine Weinkollektion (3 Kugeln)

3 handgemachte Bio-Pralinenkugeln mit 3 Weinfüllungen in einer schönen Pralinenstange.

Sorten: Rotwein-Endorphin, Weißwein-Endorphin, Roséwein-Endorphin

● Alk > 2%



ART. NR. 17894

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

6 handgemachte Bio-Pralinenkugeln mit berauschenden Füllungen.

- Sorten:
- Marc de Champagne-Endorphin
 - Whisky-Endorphin
 - Tequila-Endorphin
 - Erdäpfelwodka-Endorphin
 - Rum-Endorphin
 - Cognac-Endorphin

● Alk > 2%



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
 - Kokos-Endorphin
 - Maracuja-Endorphin
 - Karamell-Endorphin
 - Honig-Endorphin
 - Kürbiskern-Endorphin

NEU



ART. NR. 17896

**Pralinenstangerl Endorphine
Weinkollektion (6 Kugeln) – im Verkaufsdisplay**

6 handgemachte Bio-Pralinenkugeln mit 3 verschiedenen Weinfüllungen in einer schicken Pralinenstange.

Sorten: Roséwein-Endorphin
 Weißwein-Endorphin
 Rotwein-Endorphin

● Alk > 2%



Nashido

die dünnen, cremig gefüllten Schokotafeln

10 x 8,5-g-Tafeln = 85-g-Packung

Verkaufseinheit: 6 Pkg.

In 10 Sorten + 1 Variation erhältlich

MHD: mind. 3 Monate ab Lieferung

BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



Nashidos sind feine, dünne Mini-Schokotafeln mit einer cremigen Füllung. In verführerischen Sorten wie Rotwein, Grappa, Marc de Champagne, Whisky, klassisch mit Pfefferminze, fruchtig mit Johannisbeer, Himbeer und zart schmelzend mit Haselnuss- und Erdnussnougat. Das schlanke Format hat Stil und ist ein echtes Genusserelebnis, weil es im Mund schnell schmilzt.

10 sortenreine Tafeln im Sackerl und eine Variation mit 10 verschiedenen Sorten.



Erdnuss

ART. NR. 37586

10 dunkle Karamelltafeln, gefüllt mit Erdnussnougat
Peanut-Party: hauchdünne Milkschokolatafeln, gefüllt mit feinem Erdnussnougat, das Nut-to-Bar direkt bei Zotter aus frisch gerösteten Erdnüssen gefertigt wird.



Grappa

ART. NR. 37580

10 dunkle Schokoladen, gefüllt mit Grappacreme
La dolce vita: hauchdünne dunkle Schokolatafeln, gefüllt mit einer klassischen Schokoganache aus Milch- und dunkler Schokolade, die mit steirischem Grappa von Gölles veredelt wird, der das blumige Bouquet des Gelben Muskatellers mitbringt. Eingehüllt in eine dunkle, süße Schokolade mit 60 % Kakaoanteil und sanftem Charakter.

● Alk > 2%



Haselnuss

ART. NR. 37501

10 Preiselbeertafeln, gefüllt mit Haselnussnougat
Beeren-Nuss-Traum: hauchdünne Preiselbeertafeln, gefüllt mit feinem selbstgemachten Haselnussnougat, gefertigt aus dunkel gerösteten Haselnüssen. Eingehüllt in rosarote Preiselbeerküvertüre, deren tolle Farbe und beerenstarker Geschmack allein durch Preiselbeeren entstehen. Delikat & komplett vegan!

● vegan



Himbeer

ART. NR. 37579

10 Milkschokoladen, gefüllt mit Himbeercreme
Beerengenuss: hauchdünne Milkschokolatafeln, gefüllt mit einer fruchtig-pinken Himbeerfüllung, deren tolle Farbe und Geschmack ganz natürlich durch Beeren entstehen, mit einem Pfiff Zitrone. Eingehüllt in Milkschokolade mit 40 % Kakaoanteil.



Johannisbeer

ART. NR. 37502

10 weiße Schokoladen, gefüllt mit Johannisbeercreme
Glücksstück: hauchdünne weiße Schokoladentafeln, mit einer fruchtigen rosaroten Johannisbeerfüllung, die angenehm säuerlich schmeckt und deren Farbe ganz natürlich durch Beeren entsteht. Eingehüllt in eine weiße Schokolade.



Karamellnougat

ART. NR. 37504

10 Karamelltafeln, gefüllt mit Mascobadonougat
Das Karamell-Bonbon: hauchdünne Karamelltafeln, gefüllt mit Mandelnougat und Haselnussnougat, die mit dem besten Zucker aller Zeiten – Mascobado – verfeinert werden. Mascobado ist ein naturbelassener Vollrohrzucker, der schon von Natur aus nach Karamell schmeckt. Eingehüllt in bonbonsüße, fein duftende Karamellküvertüre.



Marc de Champagne

ART. NR. 37582

10 dunkle Schokoladen, gefüllt mit Marc-de-Champagne-Creme
Lasst die Korke fliegen: hauchdünne dunkle Schokoladen, gefüllt mit einer klassischen Schokoganache aus Milch- und dunkler Schokolade, die mit feinstem Champagnerdestillat von Fleury, dem ersten demeter-zertifizierten Champagnerhersteller der Welt, veredelt wird. Eingehüllt in dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil.

● Alk > 2%



Pfefferminze

ART. NR. 37500

10 dunkle Schokoladen, gefüllt mit weißer Minzcreme
Frisch & edel: hauchdünne dunkle Schokoladen, gefüllt mit einer weißen Minzcreme, die erfrischend nach Minze duftet. Ein Klassiker in dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil und Kakaocharakter. Fresh & by the way vegan!

● vegan



Rotwein

ART. NR. 37583

10 dunkel-fruchtige Schokoladen, gefüllt mit Rotweincreme
Schoko-Rubin: hauchdünne Schokoladen, gefüllt mit einer klassischen Schokoganache aus Milch- und dunkler Schokolade, die mit Bela Rex vom Weingut Gesellmann, einem klassischem Cuvée aus Merlot und Cabernet Sauvignon, veredelt wird. Dazu etwas Grappa. Eingehüllt in eine dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, die mit Johannisbeerkuvertüre fruchtig akzentuiert wird.

● Alk < 2%



Whisky

ART. NR. 37581

10 Milchsokoladen, gefüllt mit Whiskycreme
Whisky aus Österreich: hauchdünne Milchsokoladen, gefüllt mit einer klassischen Schokoganache aus Milch- und dunkler Schokolade, die mit steirischem Whisky von David Gölles veredelt wird. Ein eleganter Whisky aus regionalem Dinkel, seit 2012 im Eichenfass gelagert. Als Überzug eine Milchsokolade mit 50 % Kakaoanteil.

● Alk > 2%



Für Naschkatzen

ART. NR. 37584

Variation mit 10 unterschiedlich gefüllten Schokotäfelchen
10 cremig gefüllte Schokotäfelchen mit fruchtigen und beschwipsten Füllungen von Himbeer bis Rotwein – ein süßes Genussabenteuer für große Naschkatzen
Sorten: Haselnuss, Marc de Champagne, Grappa, Himbeer, Johannisbeer, Erdnuss, Karamellnougat, Pfefferminze, Rotwein, Whisky
Zehn unterschiedliche Sorten; je eine kleine Tafel pro Sorte.

● Alk < 2%



Nashido – die dünnen, cremig gefüllten Schokotafeln

Hergestellt von den ersten Choco-Robotern der Welt in Teamarbeit mit unseren Mitarbeiter*innen. Unsere Mitarbeiter*innen übernehmen den kreativen Part – sprich: die Herstellung der Schokolade und der unterschiedlichen Füllungen –, und die Roboter „Rob“ und „Patti“ den Präzisionspart, sprich: das Füllen der Formen. Die Roboter wurden als Prototypen von ambitionierten Studenten bei Bühler entwickelt und lernen nun bei uns, wie man Schokolade macht. Handwerk trifft Hi-Tech.

Crema

**Streichfeiner &
süßer Brotaufstrich**

130-g-Creme im Glas
Verkaufseinheit: 4 Stück
In 11 Sorten erhältlich
MHD: mind. 6 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



Der Brotaufstrich von Zotter.

Edle Nougatcremen, Schokocremen, Karamellcreme, rosarote Mandel-Frucht-Creme, zuckeralternative Cashewcreme und die Knuspercreme mit Krokant versüßen Ihren Tag.

Natürlich komplett BIO + FAIR.





Crema Cashew

ART. NR. 19543

Ein nussiges, streichfeines Cashewnougat, das direkt in der Schokofabrik gefertigt wird. Frisch geröstete Cashews verwandelt in flüssiges Cashewnougat, gesüßt mit Dattelsucker, der eine feine Karamellnote besitzt, schmeckt einfach fantastisch und ist zudem zuckeralternativ. Dattelsucker ist der neue Trend-Zucker, der aus gemahlenden Datteln entsteht. Dabei ist diese Cashewnougatcreme auch noch komplett vegan. Einfach aufs Brot streichen und den Tag mit einem Nougatfrühstück beginnen!

● vegan ● zuckeralternativ



Crema Hanf

ART. NR. 19529

Ein abgefahrener Brotaufstrich aus feinstem Hanfnougat, das direkt in der Schokofabrik gefertigt wird. Cremig veredelt mit Hanföl. So kann man mit Hanfpower in den Tag starten, natürlich ohne THC, aber mit viel natürlicher Energie. Think green und eat vegan. Einfach aufs Brot streichen und chillig in den Tag starten!

● vegan



Crema Haselnuss

ART. NR. 19525

Streichfeines nussiges Haselnussnougat, das direkt in der Schokofabrik gefertigt wird. Geschmacklich mit etwas Verjus veredelt. Verjus ist eine französische Erfindung, es ist der Saft aus grünen unreifen Trauben, der sehr zitronenfrisch schmeckt und das Haselnussnougat fresh hält. Zudem ist diese Haselnussnougatcreme vegan. Einfach aufs Brot streichen und den Tag mit einem Schokofrühstück beginnen!

● vegan



Crema Kaffee

ART. NR. 19542

Ein streichfeiner Kaffeenougat, den wir in der Schokofabrik aus Mandelnougat, Kaffeekuvertüre und einer Milchkaffeekuvertüre zaubern. Cremig veredelt mit Mandelöl und mit unserem Bio+Fair-Kaffee aus unserer eigenen Kaffeerösterei umgesetzt. Sehr aromatische, nussige Kaffeenougatcreme. Einfach aufs Brot streichen und mit Elan in den Tag starten!



Crema Knuspernuss

ART. NR. 19547

Knusprig-süßes Haselnussnougat, das direkt in der Schokofabrik aus frisch gerösteten Haselnüssen hergestellt wird. Aufgepeppt mit ganz viel süßem Mandelkrokant, der für den tollen Knusperereffekt sorgt. Einziges Manko: Jeder liebt die Creme, daher einfach schnell aufs Brot streichen, zurücklehnen und entspannt grinsend genießen! So süß kann jeder Tag beginnen!



Crema Kürbiskern

ART. NR. 19548

Streichfeine grüne Nougatcreme aus Kürbiskernen, der steirischen Delikatesse schlechthin. Direkt in der Schokofabrik hergestellt aus Kürbiskernen, die wir zu Kürbiskernnougat und zu Kürbiskernmark verarbeiten, dazu kommt etwas Kernöl und eine Prise Salz. Eine ultimative Nougatcreme, die zudem auch noch komplett vegan ist. Für Steiermark-Fans & Veganer sowie alle, die auf innovative Naschereien stehen.

● vegan



Crema Mandel

ART. NR. 19526

Streichfeines nussiges Mandelnougat, das direkt in der Schokofabrik gefertigt wird. Cremig veredelt mit selbstgepresstem Mandelöl und Rosenöl, die der Nougatcreme eine elegante Note verleihen. Abgerundet mit einem feinen Spritzer Zitrone. Einfach aufs Brot streichen und mit Genuss in den Tag starten!



Crema Mandel & Früchte

ART. NR. 19539

Mandelnougat mit Erdbeeren, Himbeeren und Ananas
Streichfeines rosarotes Mandelnougat, das mit Erdbeerfruchtstückchen, pinken Himbeerstückchen und sonnigen Ananasteilchen fruchtig verfeinert wird. Cremig veredelt mit Mandelöl und Rosenöl, die der Nougatcreme eine elegante Note verleihen. Abgerundet mit einem kleinen Spritzer Zitrone.



Crema Nuss-Karamell

ART. NR. 19527

Streichfeines nussiges Mandelnougat, das wir aus karamellisierten Mandeln zaubern. Dazu kommt noch feines Haselnussöl, um der köstlichen Creme eine weiche Konsistenz zu verleihen. Einfach aufs Brot streichen und den Tag mit einem Schokofrühstück beginnen!



Crema Nuss + Schoko

ART. NR. 19535

Die Schokonusscreme von Zotter fürs Frühstücksbrot. Ein nussiges Haselnussnougat, das direkt in der Schokofabrik aus dunkel gerösteten Haselnüssen gefertigt wird. Dazu Haselnussmark und etwas dunkle Schokolade mit 70 % Kakaopower. Veredelt mit einem erfrischendem Spritzer Verjus. Verjus ist eine französische Erfindung und wird aus grünen unreifen Trauben gepresst – wirkt wie alkoholfreier Zitronenwein. Eine süße vegane Nougatcreme.

● vegan



Crema Nuss + Schoko extradark

ART. NR. 19528

Die Nougatcreme von Zotter fürs Frühstücksbrot. Eine streichfeine Nougatcreme mit fast 70 % Haselnussanteil und feinstem Nougat, der NUT-to-BAR, direkt von der Nuss bis zum Nougat in der Schokofabrik gefertigt wird, veredelt mit etwas dunkler Schokolade. Ultimativ nussig, schokoladig und komplett vegan!

● vegan



Choco Flakes

70-g-Packung
Verkaufseinheit: 6 Pkg.
In 5 Sorten erhältlich
MHD: mind. 4 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



Knabber dich glücklich!

Die coolen Schokoflakes lassen es krachen!

Knackig, schokoladig und fruchtig: Endlich gibt es die Flakes-Kollektion zum Vernaschen und als flottes Topping auf Joghurt, Eis, Desserts und fürs Frühstücksmüsli. Schmeckt perfekt und schaut gut aus!

Mit Weizenflakes in Himbeerkuvertüre, Maisflakes in Karamellkuvertüre, veganen Maisflakes in Grünteehülle und mehr.

Der Knabber-Hit in 5 Sorten mit echtem Öko-Bewusstsein in Bio- und Fair-Qualität.





Dunkle Schoko-Flakes

ART. NR. 19337

Maisflakes in dunkler Schokolade, bestäubt mit Kakao-pulver. Knackig-schokoladig: Dieser Knabberspaß ist komplett vegan.

- vegan



Grüntee-Flakes

ART. NR. 19340

Maisflakes in weißer veganer Reiskuvertüre. Bestäubt mit aromatischem Grüntee-pulver, das schon die Samurai schätzten und das spielend feinste Farb- und Geschmacksakzente setzt. Knackig-grün: Dieser Knabberspaß ist absolut vegan.

- vegan



Himbeer-Flakes

ART. NR. 19335

Weizenflakes in Himbeerkuvertüre mit fruchtigem Himbeer-geschmack, bestäubt mit leuchtend pinkem Himbeerpulver. Knackig-schokoladiger Knabberspaß.

- enthält Gluten



Kaffee-Flakes

ART. NR. 19342

Dinkelflakes in aromatischer Kaffeekuvertüre, bestäubt mit frisch gemahlenem Kaffee-Kardamompulver sorgt für aufregend belebenden Geschmack. Kaffee und Kardamom sind einfach ein Dreamteam.

- enthält Gluten



Karamell-Flakes

ART. NR. 19339

Maisflakes in Karamellkuvertüre mit feinem Karamellbon-geschmack, bestäubt mit edlem Mascobado-Zucker, der von Natur aus nach Karamell schmeckt. Knackig-schokoladiger Knabberspaß.

Kuchen im Glas

100-g-Kuchen im Glas

Verkaufseinheit: 6 Stück

In 5 Sorten erhältlich

MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung

BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



Die allerersten Bio- und Fair-Kuchen,

die man direkt aus dem Glas fertig auf den Teller zaubern kann!

Oder man löffelt sie gleich aus dem Glas.

Die Kuchen schmecken wie frisch gebacken und noch besser, wenn man sie nach Anleitung kurz erwärmt.

Die Kuchen sind 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 sind eine süße Geschenkidee und eine perfekte Überraschung!

PS: Kleiner Kuchen – kleiner Haushalt: Die Kuchen sind natürlich auch ideal für Singlehaushalte.



Dunkler Schokokuchen

ART. NR. 19602

Kuchen mit dunkler Schokolade

Ein weicher dunkler Schokokuchentraum mit 80-prozentiger Schokolade, feinen kleinen Mandelstückchen, etwas Honig und einem Schuss Schokolikör, den Zotter gemeinsam mit Gölles herstellt. Insgesamt sehr edel, schokoladig und saftig. Mit Butter, Schlagobers, Zucker, Eiern und Weizenmehl.

● Alk < 2% ● enthält Gluten



Marmorkuchen

ART. NR. 19634

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.

NEU ● enthält Gluten



Marzipankuchen

ART. NR. 19622

Marzipankuchen

Aus Marzipan und weißer Schokolade entsteht ein flockig-flaumiger, buttrig-weicher Kuchen. Mit etwas Rosenöl verfeinert, das dem Kuchen eine liebe Note verleiht. Natürlich dürfen Eier, Butter und Weizenmehl nicht fehlen. Sehr fein!

● enthält Gluten



Schoko + Nüsse vegan

ART. NR. 19615

Veganer Kuchen mit dunkler Schokolade und Haselnüssen

Ein veganer Kuchen mit dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, dazu geröstete kleine Haselnussstückchen, ein Hauch Zimt und Apfelmus, der den Kuchen schön saftig hält. Als Basis sind Weizenmehl, Zucker und Sonnenblumenöl dabei.

● vegan ● enthält Gluten



Geburtstagskuchen mit Kerze

ART. NR. 19629

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 selbstgemachtem Orangenconfit. Natürlich auch mit Eiern, Zucker, Butter und Weizenmehl.

● enthält Gluten

Nibs + Kakaobohnen

100-g-Packung
Verkaufseinheit: 6 Pkg.
In 6 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 Ver-
naschen, wie es die Lateinamerikaner tun oder einfach als Topping und Dekor für Desserts,
Kuchen und Müsli verwenden!

Choco Kakaonibs in the Mix

Knackige Kakaonibs umhüllt von Schokolade, Karamell- und Himbeerkuvertüre.
2 Sorten in einer Verpackung. Der bunte Choco Kakaonibs Mix zum Naschen & Dekorieren.



ART. NR. 17391

Kakaobohnen Madagaskar

Frisch gerösteter Spitzenkakao aus Madagaskar mit fruchtbetontem Aromenspiel, Noten von Zitrusfrüchten und einer angenehmen Säure. Ganze Bohnen, die reine Kakaopower.

Nicht vergessen, vor dem Naschen die Kakaobohnen schälen!

● Design geändert ● 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!

● Design geändert ● 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, Müslis und Desserts verwenden.

● Design / Titel geändert ● vegan



ART. NR. 19443

Dunkle Choco Kakaonibs

Kakaobohnenstücke (Nibs) umhüllt von dunkler Schokolade 70%

Frisch geröstete, knackige Kakaonibs, die energiegeladenen Kakaobohnenteilchen, eingehüllt in dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil und Charakter. Zu edlen Genussperlen geschliffen. Choco Kakaonibs kann man auch toll als Topping und Dekor für Desserts, Kuchen und Müsli verwenden!

● Design / Titel geändert ● vegan



ART. NR. 19452

Himbeer + Weiße Choco Kakaonibs

Kakaobohnenstücke (Nibs) umhüllt von Himbeerkuvertüre und weißer Schokolade

Nibs in the Mix: Frisch geröstete, knackige Kakaonibs, die puren Kakaoteilchen, umhüllt von weißer Schokolade und von rosaroter Himbeerkuvertüre, deren tolle Farbe und beerenstarker Geschmack ganz natürlich nur durch Früchte entstehen. Pure Kakaopower als fruchtig-süßer Knabberspaß! Choco Kakaonibs kann man auch toll als Topping und Dekor für Desserts, Kuchen und Müsli verwenden!

● Design / Titel geändert



ART. NR. 19453

Milch + Karamell Choco Kakaonibs

Kakaobohnenstücke (Nibs) umhüllt von Milkschokolade 40% und Karamellkuvertüre

Nibs in the Mix: Frisch geröstete, knackige Kakaonibs, feine Kakaobohnenstücke, umhüllt von zart schmelzender Karamellkuvertüre, die ganz fabelhaft nach Karamellbonbons schmeckt und als Variation in einer Milkschokoladenhülle mit 40 % Kakaoanteil und Bio-Bergmilch aus Tirol. Pure Kakaopower als süßer-schokoladiger Knabberspaß! Choco Kakaonibs kann man auch toll als Topping und Dekor für Desserts, Kuchen und Müsli verwenden!

● Design / Titel geändert

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 Bio+Fair-Kaffee

In unserer hauseigenen Kaffeerösterei rösten wir in kleinen 25-kg-Batches. Die Kaffeebohnen werden länderspezifisch, sehr langsam 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 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

● Beutel geändert



ART. NR. 21305
Bio+Fair-Kaffee
Ganze Bohne

1000-g-Beutel

Bio+Fair-Kaffee

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

Feinste Arabica-Kaffeebohnen aus Kolumbien, Mexiko und Peru, 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.



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.



Fix und fertig verpackt oder leer mit Platz für Ihre Ideen. Sie können einfach Schokoladen aus Ihrem zotter-Sortiment in die leeren Boxen füllen und schon haben Sie ein hochwertiges Geschenkset, das gern gekauft wird.

Tipp: Mit einer Geschenkschokolade wie „Happy Birthday“, „Stress-Stopper“, „Für Dich“, „Alles Liebe“ und „Für die liebste Mama, überhaupt!“ können Sie ganz einfach ein Geschenkset für verschiedene Anlässe, Valentinstag und Muttertag kreieren.



1



2



3



4

- 1 **zotter 02 „Danke“** ART. NR. 29178 ● Sorten geändert
 Geschenkset mit 2 Schokoladen:
 „Danke“, Sorte: Marzipan und Mandeln (handgeschöpft)
 Weiße Schoko + Beeren (drunter & drüber)
- 2 **zotter 02 „Für Dich“** ART. NR. 22452 ● Sorten geändert
 Geschenkset mit 2 Schokoladen:
 „Für Dich“, Sorte: Nougat Variation (handgeschöpft)
 Milkschoko + Karamell • Orange (drunter & drüber)
- 3 **zotter 03 „Alles Liebe“** ART. NR. 29179 ● Sorten geändert
 Geschenkset mit 3 Schokoladen:
 „Alles Liebe“, Sorte: Himbeer und Kokos (handgeschöpft)
 Karamell + Pistazie • Mandel (drunter & drüber)
 72% Haiti, pure dunkle Schokolade mit 72 % Kakaoanteil (Labooko)
- 4 **zotter 03 „Typisch Österreich“** ART. NR. 29187 ● Sorten geändert
 Geschenkset mit 3 Schokoladen:
 „Typisch Österreich“, Sorte: Graumohn mit Nougat (handgeschöpft)
 Herzkirschen + Kürbismarzipan (handgeschöpft)
 Heidelbeer + Haselnuss (drunter & drüber)



5



6



7



8

- 5 **zotter 04 „Alles Gute“**
 Geschenksset mit 4 Schokoladen:
 „Alles Gute“, Sorte: Mango Tango (handgeschöpft)
 Rote Rosen + Himbeeren (handgeschöpft)
 Milchschoko + Nuss • Traube (drunter & drüber)
 72% Opus 5, pure dunkle Schokolade mit 72 % Kakaoanteil (Labooko)

ART. NR. 29180 ● Sorten geändert

- 6 **zotter 04 „Dankeschön“**
 Geschenksset mit 4 Schokoladen:
 „Dankeschön“, Sorte: Karamell & Kaffee (Labooko)
 Erdbeer Pistazie (handgeschöpft)
 Karamell + Zitrone (handgeschöpft)
 Himbeer + Mandel (drunter & drüber)

ART. NR. 22453 ● Sorten geändert

- 7 **zotter 05 „Für Fleißige“**
 Geschenksset mit 5 Schokoladen:
 „Für Fleißige“, Sorte: Beeren + Knuspernougat (handgeschöpft)
 Brown Butter Toffee (handgeschöpft)
 Ge Nüsse (handgeschöpft)
 Milchschoko + Karamell • Orange (drunter & drüber)
 45% Peru, pure Milchschokolade mit 45 % Kakaoanteil (Labooko)

ART. NR. 29181 ● Sorten geändert

- 8 **zotter 05 „Vegane Vielfalt“**
 Geschenksset mit 5 veganen Schokoladen:
 Rum Kokos (handgeschöpft)
 Beeren + Knuspernougat (handgeschöpft)
 Olive + Zitrone (handgeschöpft)
 50% Haferdrink – Milchschokoalternative (Labooko)
 Preiselbeer + Hanf (drunter & drüber)

ART. NR. 29188 ● Sorten geändert
 ● vegan
 ● Alk > 2%



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



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
 Hauszwetschke
 Marc de Champagne
 Orangenlikör
 Whisky

● Alk > 2%



handgeschöpfte Minis Kollektion • 12 Sorten

ART. NR. 24959

12 kleine handgeschöpfte Schokoladen, die mit vielen unterschiedlichen Sorten wie Marc de Champagne, Waldbeeren und Butterkaramell verführen.
 Sorten: Blauer Krachmohn, ButterKaramell, Haselnussnougat Krokant, Hanfpraline, Hauszwetschke, Himbeer Kokos, Marc de Champagne, Orangenlikör, Herzkirschen + Kürbismarzipan, Waldbeeren mit Vanille, Schokobiene, Whisky

● Alk < 2%



handgeschöpfte Minis Kollektion • 24 Sorten

ART. NR. 24986

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

Sorten: Schichtnougat, Whisky, Schokobiene, Himbeer Kokos, Blauer Krachmohn, Orangenlikör, Hanfpraline, Haselnussnougat Krokant, Hauszwetschke, ButterKaramell, Beerenmarzipan, Milkschoko-Mousse, Nougat Variation, Amarena-Kirsch, Herzkirschen + Kürbismarzipan, Waldbeeren mit Vanille, Typisch Österreich, Marzipan und Mandeln, SchokoBanane, Karamellnougat, Marc de Champagne, Heidelbeeren + Zitronencreme, Cognac & Kaffee, Honig Nüsse

● Sorten geändert ● Alk < 2%



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:

- 82% Belize »Sail Shipped Cacao« (Labooko)
- Dunkle Schoko + Maracuja-Orange (In • Fusion)
- Typisch Österreich (handgeschöpfte Schoko-Mini)
- Marc de Champagne (handgeschöpfte Schoko-Mini, alk.)
- Whisky (handgeschöpfte Schoko-Mini, alk.)
- SchokoBanane (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)
- 72% Brasilien (Labooko Mini)
- 72% Haiti (Labooko Mini)
- 70% Peru (Labooko Mini)
- 70% Uganda (Labooko Mini)
- 60% Nicaragua Milchschoke (Labooko Mini)
- 50% Ecuador Milchschoke (Labooko Mini)
- 45% Peru Milchschoke (Labooko Mini)
- 40% Dominikanische Republik Milchschoke (Labooko Mini)
- 35% Panama Milchschoke (Labooko Mini)
- Himbeer-Kokos (Labooko Mini)
- Kaffee (Labooko Mini)
- Kokos Weiß (Labooko Mini)
- Reis Weiß (Labooko Mini)
- Soja (Labooko Mini)



NEU

● Alk < 2%



Trinkschokolade-Set „universell“

ART. NR. 22203

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

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

Verpackt in einem dekorativen Geschenkkarton.

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

● Sorten geändert



Buch: „Kopfstand mit frischen Fischen.“

ART. NR. 22310

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.

Geschenkkarton unbefüllt

für handgeschöpfte Schokoladen, Labooko oder drunter & drüber,
mit transparentem Überschuber.



ART. NR. 12320
Schachtel zotter 02
elfenbein –
für 2 Schokoladen



ART. NR. 32442
Schachtel zotter 03
elfenbein –
für 3 Schokoladen



ART. NR. 32443
Schachtel zotter 04
braun – für 4 Schokoladen



ART. NR. 32446
Schachtel zotter 04
elfenbein – für 4 Schokoladen



ART. NR. 12321
Schachtel zotter 05
braun – für 5 Schokoladen



ART. NR. 12324
Schachtel zotter 05
elfenbein – für 5 Schokoladen

Damit keine Wünsche unerfüllt bleiben, bieten wir Ihnen noch die Schoko-Lade an. Die Schoko-Lade ist eine Geschenkbox mit herausziehbarer Schublade, in die, wie soll es anders sein, ganz viel Schokolade passt. Die Schoko-Lade bietet sehr viel Platz und eignet sich hervorragend als exquisites Geschenk. Befüllung möglich mit handgeschöpft, Labooko, Mitzi Blue, Trinkschokolade, Choco Lolly, balleros, uvm.



ART. NR. 31512
Schoko-Lade small – unbefüllt
Maße: B: 220 x T: 145 x H: 70 mm



ART. NR. 23369
Schoko-Lade large – unbefüllt
Maße: B: 285 x T: 145 x H: 70 mm

Displays & Werbeartikel



Gut präsentiert ist halb gekauft!

Displays, Schoko-Dummies, Plakate, Folder, Taschen u.v.m.

Wir bieten kostenlose VerkaufsdDisplays aus Karton, Schoko-Dummys zum Dekorieren, Zotter-Papier-Sackerln und das innovative Display-System von Werkhaus an, das man ganz leicht und schraubenfrei mit Gummiringen zusammenbauen kann. Werkhaus-Displays werden aus Holz gefertigt, sind umweltfreundlich und werden komplett in Deutschland hergestellt.



Einsteigerpaket „Choco Lolly“ ART. NR. 25407

Maße:

B: 30,5 cm

H: 40,5 cm

T: 28,5 cm

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.

● geändert



① **zotter Display Multi-Aufsteller, weinrot – freistehend**

ART. NR. 23108

Maße:

Für handgeschöpfte Schokoladen, Labooko, drunter & drüber, balleros
 Platz für 16 Sorten (handgeschöpft) + oben 3 Reihen für 12 Sorten (Labooko), max. 280
 Tafeln. Auf den unteren Doppelreihen kann man auch Trinkschokolade, balleros, Choco Nou-
 gat, Edel-Kuvertüre präsentieren. Erweiterbar: Mit dem kostenlosen Erweiterungsbrett auch
 für Mitzi Blue, Quadratur des Kreises, In•Fusion geeignet.

B: 34 cm
 H: 181 cm
 T: 36 cm

Material: Holz, Farbe: weinrot

Schraubenfrei und einfach zusammenzubauen.

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

● Name geändert

② **zotter Universalständer, schwarz – freistehend**

ART. NR. 23639

Maße:

Für alle zotter-Produkte

6 höhenverstellbare Fächer

Material: Fichte, Farbe: Schwarz

Schraubenfrei und einfach zusammenzubauen.

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

B: 32 cm
 H: 167 cm
 T: 37cm



3



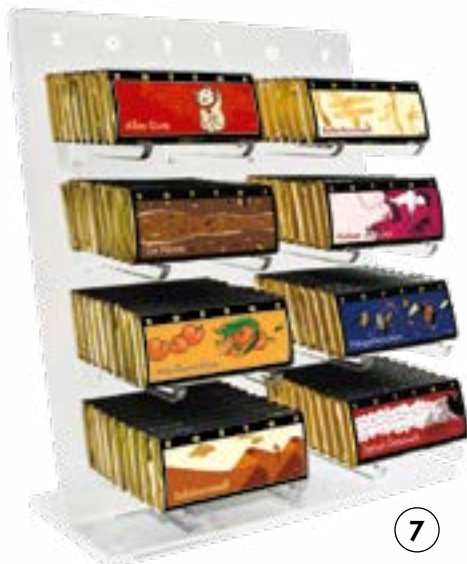
4



5



6



7



8

- 3 zotter Ständer – 12 Sorten – Theke hoch, weinrot** **ART. NR. 23106** **Maße:**
 B: 33 cm
 H: 57,5 cm
 T: 21 cm
- Für Labooko, drunter & drüber
 6 Fächer, Platz für 12 Sorten, max. 120 Tafeln
 Erweiterbar: Mit dem kostenlosen Erweiterungsbrett auch für Mitzi Blue, Quadratur des Kreises, In•Fusion geeignet.
 Material: Holz, Farbe: weinrot
 Schraubenfrei und einfach zusammenzubauen.
 Werkhaus-Displays sind umweltfreundlich in Material und Herstellung und werden in der Werkhaus Integrationswerkstätte produziert.
- 4 zotter Thekenaufsteller Universal, schwarz** **ART. NR. 23652** **Maße:**
 B: 32 cm
 H: 57 cm
 T: 32 cm
- Für alle Zotter-Produkte wie handgeschöpfte Schokolade, Labooko, drunter & drüber, Mitzi Blue, Quadratur des Kreises, In•Fusion, Classic, Trinkschokolade-Packungen, balleros und mehr.
 Material: Holz, Farbe: schwarz
 Schraubenfrei und einfach zusammenzubauen.
 Werkhaus-Displays sind umweltfreundlich in Material und Herstellung und werden in der Werkhaus Integrationswerkstätte produziert.
- 5 zotter Display Trinkschoko + handgeschöpfte Schoko-Minis, schwarz** **ART. NR. 23122** **Maße:**
 B: 26 cm
 H: 39 cm
 T: 38 cm
- 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.
- 6 Choco Lolly-Ständer – 8 Sorten** **ART. NR. 23634** **Maße:**
 B: 30,5 cm
 H: 40,5 cm
 T: 28,5 cm
- 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.
- 7 zotter Plexiglas-Ständer – 8 Sorten – Theke hoch** **ART. NR. 23101** **Maße:**
 B: 33,5 cm
 H: 42 cm
 T: 20 cm
- Für handgeschöpfte Schokoladen, drunter & drüber, balleros, Edel-Kuvertüre, Choco Nougat
 8 Reihen, max. 80 Tafeln
 Material: Plexiglas, Farbe: transparent
 Stecksystem
- 8 Erweiterungsbrett KOSTENLOS (3 Stk.)** **ART. NR. 10924** **Maße:**
 B: 30 cm
 T: 13,5 cm
- Für Mitzi Blue, Quadratur des Kreises, In•Fusion, Labooko, drunter & drüber
 Platz für 4 Sorten
 Erweiterung für den für zotter Display Multi-Aufsteller (Nr. 1),
 zotter Ständer – 12 Sorten – Theke hoch (Nr. 3)
 Material: Holz, Farbe: weinrot
 Schraubenfrei und einfach zusammenzubauen.
 Werkhaus-Displays sind umweltfreundlich in Material und Herstellung und werden in der Werkhaus Integrationswerkstätte produziert.



ART. NR. 23631

Verkaufsdisplay KOSTENLOS Nr. 1

Für handgeschöpfte Schokoladen,
Labooko, drunter & drüber

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 Tafeln
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,
In•Fusion

Platz für 10 Tafeln
Wiederbefüllbar!

Material: Papier, Farbe: schwarz

Maße:

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



ART. NR. 23653

Trinkschokolade-Tischständer 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

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



Vorderseite

Rückseite



Symbolbild

ART. NR. 23575

zotter Papier-Sackerl klein mit Tragegriff

(1 Packung = 500 Stk.)

Bedruckt mit einem zotter Motiv.
B: 18 cm
H: 21 cm
T: 8 cm

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

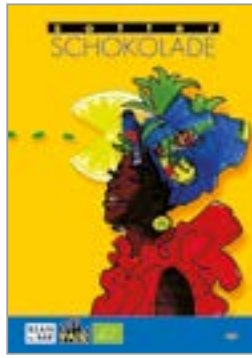
zotter Papier-Sackerl groß mit Tragegriff

(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



Motiv 3, ART. NR. 23712

Plakat Image Hochformat Din A3

Der Hingucker:
Das Plakat im zotter Design ist
in 3 Motiven kostenlos erhältlich!

NEU

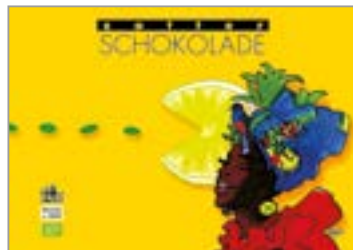
Plakat Image Querformat Din A4

Der Hingucker:
Das Plakat im zotter Design ist
in 3 Motiven kostenlos erhältlich!

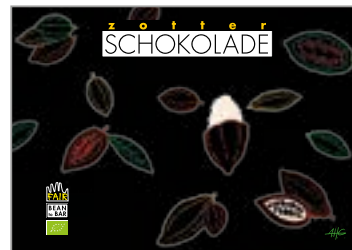
NEU



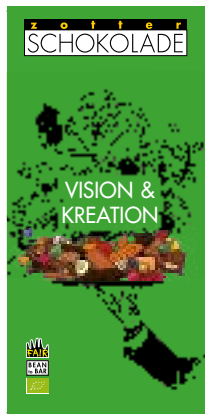
Motiv 1, ART. NR. 23713



Motiv 2, ART. NR. 23714



Motiv 3, ART. NR. 23715



Folder „Vision & Kreation“

ART. NR. 30464

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

Folder „Erlebniswelt“

ART. NR. 30438

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

Folder „Sortiment 2023/24“

ART. NR. 30550

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

● Aktueller Inhalt



Symbolfotos

Dummy Schokoladen - handgeschöpft ART. NR. 23241

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

Dummy Schokoladen - Labooko ART. NR. 23403

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

NEU



Symbolfoto

A4 Plakat „Schokolade macht Schule“ ART. NR. 23627

Kostenlos erhältlich!

Display „Schokolade macht Schule“ ART. NR. 23628

Kostenlos erhältlich!

Flyer „Schokolade macht Schule“ ART. NR. 23629

Kostenlos erhältlich!



AUSZEICHNUNGEN 2019-23



- **European Candy Kettle Award 2019**
für außergewöhnliche Qualität und Innovation

- **Walter Scheel Medaille 2019**
für den herausragenden Beitrag zur Weiterentwicklung der großen europäischen Genusskultur, verliehen in Bonn

- **Nachhaltigkeitspreis AUSTRIAN SDG AWARD 2020**
in der Kategorie Unternehmen

- **2021 Zotter auf Platz 7 der stärksten Marken in Österreich**
Die Top 10 Marken in Österreich: Österreich (selbst), Google, Österreichisches Rotes Kreuz, Wikipedia, Amazon, Hofer – und als süße Überraschung „Zotter“ auf Rang 7

- **TRIGOS Steiermark CSR-Award 2021**
Auszeichnung für die Zotter Erlebniswelt als vorbildliches, ganzheitliches CSR-Projekt

- **2022 „Goldene Uhr“ von Sweets Global Network in Hamburg**
Die Auszeichnung gilt als eine der wichtigsten Auszeichnungen der Süßwarenbranche.

- **4. Internationale Konditorenwettbewerb 2022**
4 x Gold und 2 x Silber mit 6 Einreichungen

- **Innovationspreis des Steirischen Vulkanlandes 2022**
1. Preis in der Kategorie Kulinarik für die Erlebnismanufaktur und Produktvielfalt

- **Bester Arbeitgeber der Steiermark 2022**
zum dritten Mal in Folge der erste Platz in der Gesamtwertung

- **Markttest Schokolade 2022**
1. Platz für Zotter Schokolade in der Kategorie „Innovation“ und „Top-Marke“

- **Bestes Bio Produkt 2023**
Auszeichnung für Erdbeer & Cashew aus der „drunter & drüber“-Serie, prämiert von den Leser*innen des „Schrot & Korn“-Biomagazins.



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 € 100,- netto in Österreich
und ab € 140,- netto in 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/>

