

z o t t e r
SCHOKOLADE

GA
ST
RO



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/umwelt**

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.

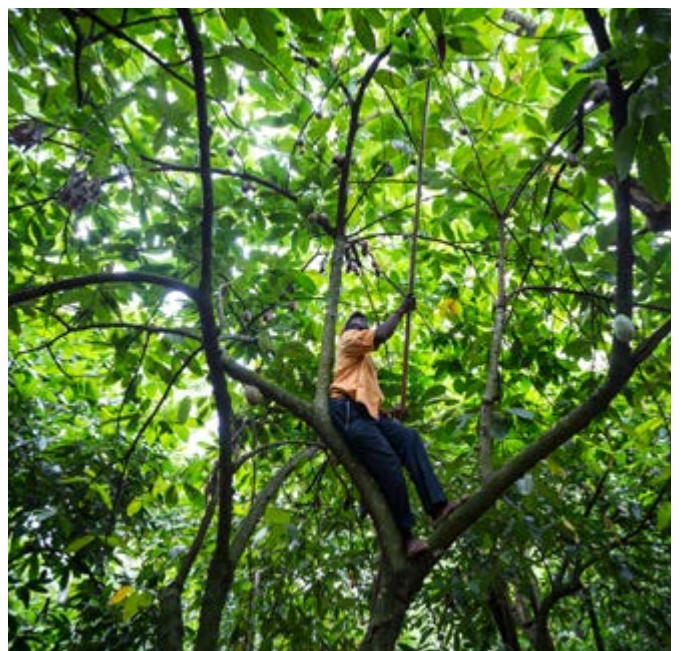
LAGERHINWEIS

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.



EDEL-KUVERTÜRE ALS GLÜHBIRNCHEN	S. 4
CHOCO DROPS	S.10
EDEL-KUVERTÜRE IM BLOCK	S.11
NOUGAT PUR	S.12
BETTHUPFERL	S.14
MINI SCHOKOLADEN	S.15
NUSS CREMA	S.16
BIO + FAIR KAFFEE	S.17
TRINKSCHOKOLADE	S.18
CHOCO FLAKES, KAKAONIBS + CHOCO KAKAONIBS	S.20
HANDGESCHÖPFTE SCHOKOLADE BUNDESLÄNDER	S.21
BIO-PRALINEN	S.22
NA(S)CHRICHTEN	S.23
IHRE EIGENE SCHOKOLADE	S.24
WEITERE PRODUKTE	S.25



EDEL-KUVERTÜRE

DIE PROFI-LINIE FÜR KÜCHENCHEFS UND PATISSIERS

Mit Zotter-Schokolade beweisen Sie Klasse und heben sich einfach von der Konkurrenz ab. Setzen Sie auf Qualität! Die Marke Zotter steht für erstklassige Qualität und zählt international zu den besten und innovativsten Schokoladenherstellern der Welt.

Alle Produkte sind komplett Bio + Fair zertifiziert und zeigen Ihr Engagement für Nachhaltigkeit und Umwelt, die gesundheitsbewusste und anspruchsvolle Gäste schätzen. Alle Produkte werden Bean-to-Bar komplett in unserer Schokofabrik in Österreich hergestellt und stehen für hohe Qualität.

**1000-g-Glühbirnchen zum Dosieren oder
1000-g-Block
Bio + Fair
Bean-to-Bar**

Edel-Kuvertüren bringen Geschmack und Vielfalt in Ihre Küche. 8 Edel-Kuvertüren, mit Kakao-Ranking von 100 % bis hin zu weißer Kuvertüre. Die reine 100%ige Edel-Kuvertüre bietet Ihnen als Pâtissier alle Möglichkeiten, weil man sie in jede Richtung verändern kann: mit Milch kombinieren oder mit Zucker, Stevia, Birkenzucker, Honig und anderem die Süße definieren. Die 100%ige Edel-Kuvertüre ist die perfekte Zutat für kreative Ideen.

Außerdem bieten wir 5 vegane Kuvertüren sowie 4 innovative Frucht-Kuvertüren aus dem Hause Zotter, mit denen Sie ganz neue Farb- und Geschmacksakzente setzen können, zum Beispiel mit rotem Schokomousse aus Erdbeer-Kuvertüre. Der fruchtige Geschmack und die tolle Farbe entstehen ganz natürlich durch Früchte. Stoff für neue Ideen liefern auch die beiden duftenden und geschmacksintensiven Kaffee- und Karamell-Kuvertüren. Lassen Sie sich inspirieren!



Edel-Kuvertüren werden **Bean-to-Bar**, direkt von der Bohne weg, bei Zotter gefertigt und bestehen ausschließlich aus hochwertigen und fair gehandelten Bio-Rohstoffen wie reiner Kakaobutter ohne jegliche Fremdfette, echter Bourbonvanille statt Vanillin, Bio-Bergmilch und Edelkakao mit Ursprungsgarantie von Kakaobauern, die engagiert und mit Liebe arbeiten.

Edel-Kuvertüre gibt es ganz klassisch im Block und in Form von kleinen praktischen Glühbirnchen, die das Dosieren und Temperieren erleichtern.

Temperieranleitung
finden Sie [hier](#).

EDEL-KUVERTÜRE ALS GLÜHBIRNCHEN

KLASSISCH: DUNKEL BIS WEISS

1000-g-Packung
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR

KÜCHE



1 **100% KAKAO** **ART. NR. 18166**
Edel-Kuvertüre *vegan, zuckeralternativ*
Reine Schokopower: 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 Kakao-Power, und Sie können sie mit Milch kombinieren oder mit Zucker, Stevia, Honig und anderem süßen.

2 **90% DUNKLE SCHOKO** **ART. NR. 18161**
Edel-Kuvertüre *vegan*
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.

3 **80% DUNKLE SCHOKO** **ART. NR. 18172**
Edel-Kuvertüre *vegan*
Dunkle Kuvertüre mit fulminanten 80 % Kakaoanteil garantiert intensiven Schokoladengeschmack, mit ganz dezenter Rohrohrzucker-Süße und feinem Schmelz, dank reiner Kakaobutter.

4 **70% DUNKLE SCHOKO** **ART. NR. 18170**
Edel-Kuvertüre *vegan*
Der Klassiker mit Edelkakao bringt ein fulminantes Schokoladenaroma: 70 % Kakaoanteil, reine Bio-Kakaobutter, keine Fremdfette und Rohrohrzucker.

5 **60% DUNKLE SCHOKO** **ART. NR. 18162**
Edel-Kuvertüre *vegan*
Milde dunkle Edel-Kuvertüre mit 60 % Kakaogehalt bietet ein süßes Kakaoerlebnis: aromatischer Edelkakao, liebliche Rohrohrzuckersüße, reine Kakaobutter und keine Fremdfette.



6



7



8



6 **50 % MILCHSCHOKO** **ART. NR. 18157** **Edel-Kuvertüre**

Hochprozentige Milch-Kuvertüre aus Edelkakao bringt vollen Kakaoschmelz und ist gleichzeitig mild im Geschmack. 50 % Kakaoanteil und Bergmilch von Bio-Bergbauern bieten Schokoladengenuss mit zartem Milchgeschmack, dazu reine Kakaobutter, keine Fremdfette, Rohrohrzucker, echte Vanille und eine Spur Salz.

7 **40 % MILCHSCHOKO** **ART. NR. 18163** **Edel-Kuvertüre**

Klassische Milch-Kuvertüre mit hohem Kakaoanteil von 40 % und viel Milch von Bio-Bergbauern, verspricht kräftigen Milch- und Schokoladengeschmack, mit Rohrohrzucker gesüßt und mit echter Vanille und einer Prise Salz veredelt.

8 **WEISSE SCHOKO** **ART. NR. 18175** **Edel-Kuvertüre**

Weißer Schmelz auf hohem Niveau mit feinem Schmelz: 30 % Kakaobutter, keine Fremdfette, beste Bergmilch von Bio-Bergbauern, Rohrohrzucker, Vollrohrzucker, eine Prise Bourbonvanille, ein Hauch Zimt und eine Spur Salz.



EDEL-KUVERTÜRE ALS GLÜHBIRNCHEN

PLANT-BASED/REIN PFLANZLICH

1000-g-Packung
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR

KÜCHE



9 **60 % KAKAO + 40 % HAFERDRINK, OHNE ZUCKERZUGABE** **ART. NR. 18182**
Edel-Kuvertüre *vegan, zuckeralternativ*
Eine vegane hochprozentige Milchschoaltemative mit 60 % Kakaoanteil und 40 % Haferdrink anstelle von Milch, völlig ohne Zuckerzugabe. Wobei der Haferdrink von Natur aus eine erstaunliche Süßkraft besitzt. Die vegane, leicht süße Milchschoaltemative mit sehr hohem Kakaoanteil.

12 **REIS WEISS** **ART. NR. 18171**
Edel-Kuvertüre *vegan*
Diese vegane weiße Kuvertüre basiert auf Reis. Anstelle von Milch wird Reispulver verwendet, kombiniert mit reiner Kakaobutter, Rohrohrzucker und echter Vanille – mit Sonnenblumenlecithin.

10 **50 % HAFERDRINK** **ART. NR. 18181**
Edel-Kuvertüre *vegan*
Eine vegane Milchschoaltemative, die auf Hafer basiert und dank 50 % Kakaoanteil sehr schokoladig schmeckt. Das Gute an Hafer ist, dass er in Europa angebaut wird und perfekt ans Klima angepasst ist. Geschmacklich bleibt der Hafer sehr dezent im Hintergrund und entfaltet dafür eine natürliche Süße, unterstützt von Rohrohrzucker, einem Hauch Zimt und echter Vanille.

13 **SOJA** **ART. NR. 18173**
Edel-Kuvertüre *vegan*
Die klassische Milchkuvertüre 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. *ChcIt-Schokoladentest: „Hervorragend ... für eine vegane Milchschoaltemade.“*

11 **KOKOS** **ART. NR. 18168**
Edel-Kuvertüre *vegan*
Eine vegane weiße Kuvertüre mit intensivem Kokosgeschmack. Ohne Milch, dafür mit Kokosnussmilch, und Kokosraspeln, die ganz fein vermahlen werden und dieser Kuvertüre einen karibisch-exotischen Geschmack verleihen, kombiniert mit reiner Kakaobutter, Rohrohrzucker und echter Bourbonvanille – mit Sonnenblumenlecithin.

EDEL-KUVERTÜRE ALS GLÜHBIRNCHEN

SPEZIAL UND FRUCHT

1000-g-Packung
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



14



15



16



17



18



19

14

KAFFEE Edel-Kuvertüre

ART. NR. 18165

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

17

HIMBEER Edel-Kuvertüre

ART. NR. 18176

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

15

KARAMELL Edel-Kuvertüre

ART. NR. 18167

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.

18

JOHANNISBEER Edel-Kuvertüre

ART. NR. 18164

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

16

ERDBEER Edel-Kuvertüre

ART. NR. 18160

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

Das Urteil des Schokoladentesters Bernardini: „Extrem aromatisch, fruchtig-sauer, toller Schmelz. Nahe an der Perfektion.“

19

WALDBEEREN Edel-Kuvertüre

ART. NR. 18174

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 zartschmelzend dank reiner Kakaobutter.

EDEL-KUVERTÜRE ALS GLÜHBIRNCHEN

ZUCKERALTERNATIV

1000-g-Packung
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR

KÜCHE



1 **100% KAKAO** **ART. NR. 18166**
Edel-Kuvertüre *vegan, zuckeralternativ*
Reine Schokopower: 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 Kakao-Power, und Sie können sie mit Milch kombinieren oder mit Zucker, Stevia, Honig und anderem süßen.

4 **60% KAKAO + 40% HAFERDRINK, OHNE ZUCKERZUGABE** **ART. NR. 18182**
Edel-Kuvertüre *vegan, zuckeralternativ*
Eine vegane hochprozentige Milkschokoalternative mit 60 % Kakaoanteil und 40 % Haferdrink anstelle von Milch, völlig ohne Zuckerzugabe. Wobei der Haferdrink von Natur aus eine erstaunliche Süßkraft besitzt. Die vegane, leicht süße Milkschokoalternative mit sehr hohem Kakaoanteil.

2 **75% DUNKLE SCHOKO OHNE ZUCKERZUGABE** **ART. NR. 18159**
Edel-Kuvertüre *vegan, zuckeralternativ*
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.

5 **50% MILKSCHOKO MIT DATTELZUCKER** **ART. NR. 18169**
Edel-Kuvertüre *zuckeralternativ*
Eine Milkschoko-Kuvertüre mit 50 % Kakaoanteil, Bio-Bergmilch und trendigem Dattelzucker, dem neuen Shootingstar unter den Zuckeralternativen. Ein naturbelassener Zucker, der aus gemahlenden Datteln besteht und eine leichte Karamellnote besitzt.

3 **70% DUNKLE SCHOKO MIT AHORNZUCKER** **ART. NR. 18158**
Edel-Kuvertüre *vegan, zuckeralternativ*
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.

NEU: CHOCO DROPS

1000-g-Packung
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



1



2



3

1

DUNKLE SCHOKO 70%

ART.NR. 18198

Choco Drops *vegan*

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

2

MILCHSCHOKO 50%

ART. NR. 18199

Choco Drops

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

3

WEISSE SCHOKO

ART. NR. 18200

Choco Drops

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



GRÖSSE: 6 – 8 mm
DURCHMESSER

**PERFEKT ZUM BACKEN
ODER ALS TOPPING
FÜRS MÜSLI, EIS UND
DESSERT!**



EDEL-KUVERTÜRE IM BLOCK

1000-g-Block
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR

- | | | | |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | <p>100% KAKAO ART. NR. 18151
 Edel-Kuvertüre <i>vegan, zuckeralternativ</i>
 Reine Schokopower: eine Kuvertüre mit intensivem Kakao-
 geschmack und ausgezeichnetem fruchtig-würzigem Aromen-
 profil, hergestellt aus peruanischem Kakao.
 Edel-Kuvertüre mit 100 % Kakaoanteil bietet Ihnen alle
 Möglichkeiten und die volle Freiheit, sie kreativ weiter-
 zuverarbeiten.</p> <p><i>Ausgezeichnet mit dem Academy of Chocolate Award
 Silber, Schokoladentest international: Bestnote mit 91,90
 Punkten</i></p> | 4 | <p>50% MILCHSCHOKOLADE ART. NR. 18153
 Edel-Kuvertüre
 Hochprozentige Milch-Kuvertüre aus Edelkakao bringt
 vollen Kakaoschmelz und ist gleichzeitig mild im
 Geschmack. 50 % Kakaoanteil und Bergmilch von Bio-Berg-
 bauern bieten Schokoladengenuss mit zartem Milchge-
 schmack: reine Kakaobutter, keine Fremdfette, Rohrohr-
 zucker und eine Spur Salz.</p> |
| 2 | <p>70% DUNKLE SCHOKOLADE ART. NR. 18155
 Edel-Kuvertüre <i>vegan</i>
 Dunkle Schokolade at its best: Der dunkle Klassiker mit einem
 erstklassigen Kakaocuvée. 70 % Kakaoanteil mit samtigem
 Akzent bringt Schokoladengenuss, reine Kakaobutter den
 feinen Schmelz und Rohrohrzucker eine schmeichelnde Süße.</p> | 5 | <p>40% MILCHSCHOKOLADE ART. NR. 18152
 Edel-Kuvertüre
 Klassische Milch-Kuvertüre mit hohem Kakaoanteil
 von 40 % und viel Bergmilch von Bio-Bergbauern,
 verspricht kräftigen Milch- und Schokoladengeschmack, mit
 Rohrohrzucker gesüßt und mit echter Bourbonvanille und
 einer Prise Salz veredelt.</p> |
| 3 | <p>60% DUNKLE SCHOKOLADE ART. NR. 18154
 Edel-Kuvertüre <i>vegan</i>
 Milde dunkle Edel-Kuvertüre mit 60 % Kakaogehalt bietet
 ein süßes Kakaoerlebnis: Edelkakao, liebeliche Rohrohr-
 zuckersüße, reine Kakaobutter und keine Fremdfette.</p> | 6 | <p>WEISSE SCHOKOLADE ART. NR. 18156
 Edel-Kuvertüre
 Weiße Schokolade auf hohem Niveau mit feinem Schmelz:
 30 % Kakaobutter, keine Fremdfette, beste Bergmilch von
 Bio-Bergbauern, Rohrohrzucker, Vollrohrzucker, eine Prise
 Bourbonvanille, ein Hauch Zimt und eine Spur Salz.</p> |



NOUGAT PUR

1000-g-Block

MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung

BIO + FAIR

Die Nougat-Kollektion mit Klassikern und Raritäten, die verführerisch schmelzen: 7 pure Nougats bieten Genuss in höchster Qualität. Neben Klassikern wie Haselnuss- und Mandelnougat bieten wir einzigartige Nougat-Innovationen wie Walnussnougat oder Kürbiskernnougat, in charakteristischem Grün. Weiters gibt es 4 vegane Sorten, aus denen man Desserts, Kuchen, Eis und Pralinen herstellen kann.

Die puren Nougats besitzen einen sehr hohen Nussanteil, was bekanntermaßen für erstklassige Qualität steht. Alle Nougats werden Nut-to-Bar bei uns vor Ort produziert. Wir verarbeiten reine Bio-Nüsse, rösten sie bei unterschiedlichen Temperaturen und kombinieren sie mit Vollrohrzucker und reiner Kakaobutter, so dass feinschmelzende pure Nougats mit viel Nussprofil entstehen. Alle Nougats sind bio und fair zertifiziert.



CASHEW-NOUGAT

ART. NR. 18081

43 % Cashewanteil: geröstete Cashewkerne, reine Kakaobutter, Voll- und Rohrohrzucker, Süßmolkenpulver, ein Hauch Steinsalz und Zitrone.



MACADAMIA-NOUGAT

ART. NR. 18084

32 % Macadamiaanteil: geröstete Macadamianüsse, reine Kakaobutter, Voll- und Rohrohrzucker, Süßmolkenpulver, eine Spur Steinsalz, Koriander, Kardamom, Bourbonvanille und sinnlich-duftende Tonkabohnen.



HASELNUSS-NOUGAT DUNKEL *vegan*

ART. NR. 18080

44 % Haselnussanteil: dunkel geröstete Haselnüsse, reine Kakaobutter, Voll- und Rohrohrzucker, eine Prise Bourbonvanille, Zimt und Steinsalz.



MANDEL-NOUGAT HELL

ART. NR. 18079

48 % Mandelanteil: geröstete Mandeln, reine Kakaobutter, Voll- und Rohrohrzucker, Süßmolkenpulver, ein Hauch Rosenblüten und Zitronen.



KOKOSBLÜTEN-NOUGAT *vegan*

ART. NR. 18083 *zuckeralternativ*

43 % Kokosanteil: Kokosblütenzucker (25 %), Kokosflocken (18 %), reine Kakaobutter, Reiskörnerpulver und ein Hauch Bourbonvanille.



WALNUSS-NOUGAT *vegan*

ART. NR. 18085

40 % Walnussanteil: geröstete Walnüsse, reine Kakaobutter, Rohrohrzucker, Reiskörnerpulver, eine Prise Steinsalz, Zimt und Sternanis.



KÜRBISKERN-NOUGAT *vegan*

ART. NR. 18082

49 % Kürbiskernanteil: geröstete Kürbiskerne aus Österreich, reine Kakaobutter, Rohrohrzucker, eine Prise Steinsalz – charakteristisch, grüner Nougat.

BETTHUPFERL

100 Stück Labooko Mini & Nashido / 50 Stück Mini Mitzi
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung, Nashido 3 Monate
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR

ZIMMERSERVICE

GUTE NACHT

ART. NR. 17200

Labooko Mini 50 % Ecuador

Milchschokolade mit blumigem Cacao Nacional aus Ecuador, hohem Kakaoanteil von 50 % und viel gesunder Bergmilch von Bio-Bergbauern verspricht kräftigen Milch- und Schokoladengeschmack, mit Rohrohrzucker, reiner Kakaobutter und echter Vanille.

8-g-Tafel



SÜSSE TRÄUME

ART. NR. 17199

Labooko Mini Weiße Schokolade

Zartschmelzende weiße Schokolade für die kleinen Gäste: Die kleine Aufmerksamkeit für die Kinder wissen Eltern sehr zu schätzen – natürlich komplett bio und fair, mit reiner Kakaobutter und guter Bergmilch von Bio-Bergbauern.

8-g-Tafel



SANDMÄNNCHEN *vegan*

ART. NR. 175853

Nashido Haselnuss

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

8,5-g-Tafel



SCHLAF GUT

ART. NR. 175852

Nashido Karamellnougat

Das Karamell-Bonbon: hauchdünne Karamelltafel, 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 Karamellkuvertüre.

8,5-g-Tafel



SÜSSE TRÄUME

ART. NR. 24298

Mini Mitzi Milchschokolade 40% mit Kaktusfeigen-, Melissenblatt- und Hopfenpulver

Die Chill-out-Schoko: eine Milchschoko mit 40 % Kakaoanteil, guter Milch von Tiroler Bio-Bergbauern und dazu von Natur aus beruhigendes Melissenblatt, Hopfen und Kaktusfeige, die den Schlaf versüßen.

10-g-Tafel



LABOOKO MINI + HANDGESCHÖPFTE SCHOKO-MINIS

100 Stück Labooko Mini / 25 Stück handgeschöpfte Schoko-Mini
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung, handgeschöpfte Schoko-Minis 3 Monate
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR

DANKE ART. NR. 19826

Labooko Mini 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.

8g-Tafel



DANKE ART. NR. 17790

handgeschöpfte Schoko-Mini Marzipan und Mandeln

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Mandelnougat und Marzipan

20g-Tafel



FÜR DICH ART. NR. 17797

handgeschöpfte Schoko-Mini NougatVariation

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Mandel- und Haselnussnougat

20g-Tafel



GLÜCKSBRINGER ART. NR. 18797

handgeschöpfte Schoko-Mini Milkschoko-Mousse

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Milkschokoladenmousse

20g-Tafel



HERZLICH WILLKOMMEN ART. NR. 18914

handgeschöpfte Schoko-Mini Mohn & Kirsche

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Kirschcreme und Mandelnougat mit karamellisiertem Blaumohn

20g-Tafel





NUSS CREMA

400-g-Glas

MHD: mind. 6 Monate ab Lieferung

BIO + FAIR + BEAN-to-BAR

Der Brotaufstrich von Zotter: 7 edle Nougatcremen versüßen das Frühstücksbuffet. Jeder Nougat wird in der Schokofabrik aus Bio-Nüssen und reinen Bio-Zutaten gefertigt.

CASHEW *vegan, zuckeralternativ*
ART. NR. 19546

Frischgeröstete Cashews verwandelt in flüssiges Cashewnougat, gesüßt mit Dattelszucker, der eine feine Karamellnote besitzt, schmeckt einfach fantastisch und ist zudem zuckeralternativ.



HASELNUSS *vegan*
ART. NR. 19520

Feinster Haselnussnougat, der geschmacklich mit etwas Verjus veredelt wird. Diese Haselnussnougatcreme ist vegan.

MANDEL
ART. NR. 19523

Streichfeiner nussiger Mandelnougat, cremig veredelt mit selbstgepresstem Mandelöl und Rosenöl, die der Nougatcreme eine elegante Note verleihen, abgerundet mit einem Spritzer Zitrone.

NUSS-KARAMELL
ART. NR. 19524

Streichfeiner nussiger Mandelnougat, den wir aus karamellisierten Mandeln herstellen, dazu kommt noch feines Haselnussöl, um der köstlichen Creme eine weiche Konsistenz zu verleihen.



NUSS + SCHOKO *vegan*
ART. NR. 19511

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.

NUSS + SCHOKO EXTRADARK *vegan*
ART. NR. 19521

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.

ZIMT NOUGAT
ART. NR. 19549

Streichfeines nussiges Zimtnougat, aus frisch gerösteten Mandeln und Haselnüssen, die direkt in der Schokofabrik in feines Nougat verwandelt werden. Cremig veredelt mit selbstgepresstem Mandel- und Haselnussöl, dazu duftendes Rosenöl, zitronenfrischer Verjus und natürlich Zimt als weihnachtliche Note.

● erhältlich von Oktober bis Dezember

HIGHLIGHTS FÜR IHRE GETRÄNKEKARTE

Mit Zotter **bio+fair-Kaffee** oder Zotter **Trinkschokolade** können Sie Ihren Gästen spannende Premium-Getränke anbieten, die mit Geschmack überzeugen und natürlich zu 100 % bio und fair gehandelt sind. Bio-und-fair-Getränke kommen auf jeder Getränkekarte gut an und werten sie insgesamt auf.



FRÜHSTÜCKSBUFFET/BAR

ZOTTER bio+fair-KAFFEE

Aus der eigenen Kaffeerösterei
1000-g-Packung
MHD: mind. 3 Monate ab Lieferung

ART. NR. 21305

GANZE BOHNEN

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

Bio+Fair-Kaffee mit feinsten 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.



TRINKSCHOKOLADE RIEGEL

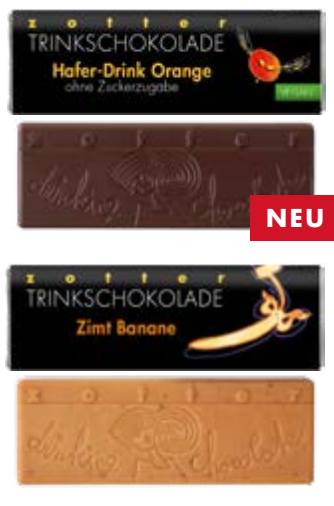
22-g-Riegel
 25 Stück
 MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
 BIO + FAIR + BEAN-to-BAR

Der Schokodrink mit Klasse: Xocolatl war das flüssige Gold der Inkas, Mayas und Azteken. Josef Zotter haucht dem Ursprung der Schokoladenkultur neues Leben ein und komponiert 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 sowie einen Tischaufsteller mit Sortenbeschreibungen für die Gäste.



FRÜHSTÜCKSBUFFET/BAR



Eine detaillierte Sortenübersicht finden Sie [hier](#)

ZUBEREITUNG

KLASSISCH: Servieren Sie ein Glas heiße Milch (0,2 oder 0,3 l) und eine Tafel Trinkschokolade. Lassen Sie die Gäste die Trinkschokolade selbst zubereiten, so entsteht ein Erlebnisfaktor.

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



TRINKSCHOKOLADE GLÜHBIRNCHEN

1000-g-Packung oder 15x130-g-Packungen
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR

Für die Zubereitung einer größeren Menge Trinkschokolade können Sie auch die praktischen Glühbirnchen verwenden. Sie lassen sich perfekt dosieren und lösen sich rasch in heißer Milch auf. So steht dem schokoladigen Genuss Ihrer Gäste nichts mehr im Weg und für Frühstücksbuffet oder Events können Sie rasch größere Mengen für den Ausschank vorbereiten.



BITTER CLASSIC *vegan* 1000 g ART. NR. 18179
15x130 g ART. NR. 18456

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.



HONIG ZIMT 1000 g ART. NR. 18180
15x130 g ART. NR. 18458

Eine süße Trinkschokolade aus weißer Schokolade, gemischt mit selbstgemachter Karamellkuvertüre und etwas Milkschokolade. Verfeinert mit einer Prise Zimt und vielen süßen kleinen Honig-Karamell-Crisps.



MILCH KAKAO 1000 g ART. NR. 18178
15x130 g ART. NR. 18455

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



WEISSE MIT VANILLE 1000 g ART. NR. 18177
15x130 g ART. NR. 18454

Weißer Schokolade mit viel aromatischer Bergmilch von den glücklichen Kühen der Tiroler Bergbauern. Viel Kakaobutter, Rohrohrzucker mit Karamellnote, Mandelnougat und echte Vanille verschmelzen zu einem süßen Trinkbonbon.



ZUBEREITUNG

EMPFEHLUNG:
130 g Trinkschokolade-Glühbirnchen pro Liter.

GEMIXT:
Einen Liter heiße Milch oder einen pflanzlichen Drink in einen Mixer gießen, ca. 130 g Trinkschokolade-Glühbirnchen dazugeben, kurz warten, bis die Schokolade zu schmelzen beginnt und anschließend durchmischen. Fertig ist die Trinkschokolade!



CHOCO FLAKES, KAKAONIBS + CHOCO KAKAONIBS

1000-g-Packung

MHD: mind. 4 Monate (Choco Flakes) bzw. 5 Monate (Kakaonibs + Choco Kakaonibs) ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR

Knackig, bunte Choco Flakes oder Choco Kakao Nibs als flottes Topping fürs Frühstücksmüsli. Die feinen Choco Flakes schmecken aufregend-knackig und sind ein echter Hingucker!

DUNKLE CHOCO *vegan*

ART. NR. 19253

Choco Flakes

Maisflakes mit dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil überzogen.

GRÜNTEE *vegan*

ART. NR. 19255

Choco Flakes

Maisflakes in weißer veganer Reisküvertüre mit aromatischem Grünteepulver, das schon die Samurai schätzten und das spielend feinste Farb- und Geschmacksakzente setzt.

HIMBEER

ART. NR. 19252

Choco Flakes

Pinker Eyecatcher: Weizenflakes mit Himbeerschoko überzogen, deren tolle Farbe ganz natürlich durch den hohen Fruchtanteil entsteht und die umwerfend fruchtig und natürlich nach Himbeeren schmeckt.

KARAMELL

ART. NR. 19254

Choco Flakes

Flakes mit Karamellbonbongeschmack: Maisflakes mit Karamellschoko.

EDELKAKAONIBS *vegan*

ART. NR. 22238

Kakaonibs zum Verfeinern von Desserts, Fisch und Fleisch: Kakaonibs sind der Urstoff der Schokolade und liefern pure Kakaenergie; ein edles, knackiges und zudem gesundes Topping für Ihre Kreationen – natürlich Bio + Fair.

Beim Rösten variieren wir die Temperatur, um das Aromenspektrum des Kakaos perfekt auszuarbeiten. Die Kakaobohnen werden dann zu kleinen Kakaonibs gebrochen, die jede Kreation aufpeppen.

DUNKEL 70% *vegan*

ART. NR. 19243

Choco Kakaonibs

Frisch geröstete, knackige Kakaonibs, die energiegeladenen Kakaobohnenteilchen, eingehüllt in dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil und Charakter.

MILCH 40 %

ART. NR. 19247

Choco Kakaonibs

Frisch geröstete, knackige Kakaonibs sind pure Kakaenergie, die in süßer Milkschokolade mit 40 % Kakaoanteil und Bio-Bergmilch gerollt werden. Zu Genussperlen geschliffen.

WEISS

ART. NR. 19245

Choco Kakaonibs

Frisch geröstete, knackige Kakaonibs, der Urstoff der Schokolade, umhüllt von weißer Schokolade, die süß und zartschmelzend den Knabberspaß weckt.

HANDGESCHÖPFTE SCHOKOLADE

BUNDESLÄNDER ÖSTERREICHS

70-g Tafel (VE 5 oder 10 Stück)
MHD: mind. 3 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



ART. NR. 16639

AN GUATA AUS DEM LÄNDLE
Käse + Mango-Chutney
alkoholhaltig

*Extradunkle Milkschokolade 60%
gefüllt mit Käseganache und Man-
gocreme*



ART. NR. 16637

GENUSSGIPFEL AUS TIROL
Zirbe & Preiselbeer *vegan*,
alkoholhaltig

*Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit
Zirbenganache und Preiselbeer-
ganache*



ART. NR. 16638

**GENUSSVOLLE GRÜSSE AUS
OBERÖSTERREICH – Ge Nüsse**

*Extradunkle Milkschokolade 60%
gefüllt mit Haselnussnougat und
Nussstücken*



ART. NR. 16635

GRIASS DI AUSM BURGENLAND
Hauszwetschke alkoholhaltig

*Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit
Zwetschkenanache*



ART. NR. 16419

KÄRNTNER REINDLING
alkoholhaltig

*Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt
mit Zimt- und Rumganache*



ART. NR. 16401

LIEBE GRÜSSE AUS WIEN
Marillenwalzer alkoholhaltig

*Milkschokolade 40% gefüllt mit
Marillenganache und Marzipan*



ART. NR. 16981

SERVUS AUS SALZBURG
Waffelkrokant

*Extradunkle Milkschokolade 60%
gefüllt mit Haselnussnougat und
Waffelkrokant*

NEU



ART. NR. 16636

**SÜSSE GRÜSSE AUS NIEDER-
ÖSTERREICH – Mohn & Kirsche**

*Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt
mit Kirschcreme und Mandelnougat
mit karamellisiertem Blaumohn*



ART. NR. 16616

SÜSSE STEIERMARK
Kürbiskernmarzipan & Preiselbeer

*Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt
mit Preiselbeerganache und
Kürbiskernmarzipan*



BIO-PRALINEN

SÜSSE WILKOMMENSGESCHENKE FÜR IHRE GÄSTE

Bio-Pralinen • 16 Stück pro Sorte
MHD: mind. 2 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR

Gäste freuen sich immer über eine kleine Aufmerksamkeit. Begrüßen Sie Ihre Gäste doch mit einer Willkommenspraline im Zimmer oder einer kleinen Betthupferl-Schokolade auf dem Kissen. Ein süßes Überraschungsgeschenk hat Stil und Wirkung, ist zudem 100 % bio und fair gehandelt und zu 100 % in Österreich hergestellt.

Informationen zu verfügbaren Sorten [online](#)





NA(S)CHRICHTEN

IHRE INDIVIDUELLE KARTE MIT MINI-SCHOKO

Eine Klappkarte, die Sie individuell gestalten können, versüßt mit einer kleinen puren Schokotafel. Die Schoko gibt es in 9 Sorten: Von dunkler Schoko über vegane bis hin zur fruchtigen Preiselbeertafel. Natürlich BIO + FAIR.

Gestalten Sie Ihre individuelle Karte mit Schoko und Platz für Ihre Botschaft, Fotos und Kontaktdaten.

Informationen: Sorten, Preise, Druckvorlagen online

Ab 500 Stück pro Motiv

Sollten Sie auf den Geschmack gekommen sein, senden wir Ihnen gerne ein maßgeschneidertes Angebot zu!

IHR KONTAKT:

Ihr Zotter-Team

Tel.: +43 3152 5554-3200

edition@zotter.at





IHRE EIGENE SCHOKOLADE

IHRE INDIVIDUELLE VERPACKUNG + IHR DESIGN

Süße Werbung und geschmackvolles Marketing

Entwerfen Sie Ihre eigene Hotelschokolade für Ihren Shop oder die Rezeption. Sie bestimmen das Design und wir liefern das Produkt. Ihre eigene Hotelschokolade ist ein süßes Souvenir, das Stil, Geschmack und Nachhaltigkeit beweist.

Handgeschöpfte Schokoladen sind beliebte österreichische Souvenirs und stehen für die hohe österreichische Genussskultur in Bio- und Fair-Qualität. Wählen Sie Ihren Favoriten aus unseren beliebtesten Sorten – von Marc de Champagne über Himbeer-Kokos bis Butterkaramell.

Sie bestimmen das Design und um alles Weitere kümmern wir uns. Die Umsetzung ist sehr einfach und wir stehen Ihnen gern beratend zur Seite.

Informationen: Sorten, Preise, Druckvorlagen online

Sollten Sie auf den Geschmack gekommen sein, senden wir Ihnen gerne ein maßgeschneidertes Angebot zu!

IHR KONTAKT:

Ihr Zotter-Team
Tel.: +43 3152 5554-3200

edition@zotter.at

WEITERE PRODUKTE VON

z o t t e r SCHOKOLADE

SCHOKO-MINIS



... UND 23 WEITERE SORTEN
FINDEN SIE HIER!

HANDGESCHÖPFT



... UND MEHR ALS 100 ANDERE
SORTEN FINDEN SIE HIER!

LABOOKO & LABOOKO SINGLE



... UND MEHR ALS 40 ANDERE
SORTEN FINDEN SIE HIER!

SCHOKOLADE 5.0



... UND 3 WEITERE SORTEN
FINDEN SIE HIER!

WWW.ZOTTER.AT

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.

