

**z o t t e r**

# SCHOKOLADE

KATALOG 2024/25



**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/fairerhandel](http://www.zotter.at/fairerhandel) und [www.wfto.com](http://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](http://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](http://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 2024 / 2025

<b>Zotter Schokolade</b>	S. 4
<b>Neuheiten im Überblick</b>	S. 6
<b>30 Jahre Zotter-Design</b>	S. 7
<b>handgeschöpft</b>	S. 8
<b>handgeschöpfte Schoko-Minis</b>	S. 32
<b>Trinkschokoladen</b>	S. 38
<b>Kakaoreise Tansania + Uganda</b>	S. 44
<b>Labooko</b>	S. 46
<b>Labooko Mini</b>	S. 56
<b>NEU Schokolade 5.0</b>	S. 58
<b>drunter &amp; drüber</b>	S. 60
<b>Mitzi Blue</b>	S. 64
<b>Quadratur des Kreises</b>	S. 68
<b>The Fusion</b>	S. 72
<b>Classic</b>	S. 74
<b>Nougatriegel</b>	S. 76
<b>Nutting Hill</b>	S. 78
<b>balleros</b>	S. 80
<b>Glühbirnchen Edel-Kuvertüre</b>	S. 84
<b>Edel-Kuvertüre</b>	S. 90
<b>NEU Choco Drops</b>	S. 91
<b>Choco Nougat</b>	S. 92
<b>Choco Lolly</b>	S. 96
<b>Endorphine</b>	S. 98
<b>Nashido</b>	S. 102
<b>Crema</b>	S. 106
<b>Choco Flakes</b>	S. 109
<b>Kuchen im Glas</b>	S. 110
<b>Nibs + Kakaobohnen</b>	S. 112
<b>Bio + Fair Kaffee</b>	S. 114
<b>Geschenksets</b>	S. 116
<b>Werbeartikel + Displays</b>	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](mailto: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. Grätze. 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 10 neuen Sorten, 7 Geschenk-Schokoladen und 10 neuen kleinen handgeschöpften Schoko-Minis wieder im Fokus. Den Schwerpunkt haben wir in diesem Jahr auf die Textur gelegt. **Das Thema lautet: Lass es krachen!** Viele neue Sorten sind zart schmelzend, knackig und knusprig-knisternd mit Waffelkrokant und Crunch wie »Karamell Nougat Crunch«, »Kirsch auf Nusswaffel«, »Waffelkrokant«, »Cheesecake« mit Knusperkeksschicht und »Erdnuss Karamell« mit knackigen ganzen Erdnüssen. Mit »Mandarine Tonka Karamell« präsentieren wir veganes, superweiches Karamell. In der Labooko-Serie gibt es die neue pure vegane Karamell-Tafel, sowie neue vegane Trinkschokoladen und die beliebte Pumpkin Spice als Trinkschokolade mit selbst gemachtem Kürbiskernnougat. Für Backfans haben wir jetzt kleine Choco Drops in 3 Sorten und mit Schokolade 5.0 eröffnen wir eine neue Schoko-Linie im 50-g-Format: pure Schoko mit Frucht-Touch und Nougat-Note in 4 Sorten: »Cash Berry«, »Happy Peppi«, »Sansi Bar« und »Xoki Toki«.

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 220 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. Zuletzt waren wir in Tansania und Uganda zu Besuch.

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, gratis Kinderbetreuung in den Ferien und vieles mehr.

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

Sepp Zotter

Ulrike Zotter

Julia Zotter

Michael Zotter

Valerie Zotter



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



## HANDGESCHÖPFTE SCHOKOLADEN

### 10 neue handgeschöpfte Schokoladen:

**Cheesecake** – Yummy: eine weiche Cheesecake-Ganache kombiniert mit einer knusprigen Keks-Mandel nougatschicht

**Erdnuss Karamell** – mit ganzen karamellisierten Erdnüssen

**Karamell Nougat Crunch** – knusprig knisternder SchokoTraum mit Waffelkrokant

**Kirsch auf Nusswaffel** – Schoko Poetry: rote Kirschganache und knusprige Waffelkrokant-Nougatschicht

**Kürbis-Karamell und Erdbeeren** – Kürbiskernnougat mit Waffel-Crunch, pinke Erdbeerschicht, Karamell

**Leck Fett'n - Macadamia + Orange** – fantastisch schmelzender Macadamianougat + Fruchtschicht

**Maibeeren + Lavendel** – Die Beeren-Innovation: Maibeeren, sehen aus wie längliche Heidelbeeren und schmecken auch so ähnlich

**Mandarine Tonka Karamell VEGAN** – das neue vegane weiche Karamell und Mandarinenmarzipan

**Mango Chili** – fruchtige Mango mit Chili-Vibes

**Waffelkrokant** – super knusprig mit Waffelkrokant & zart schmelzend mit Haselnussnougat

### 7 neue Geschenkschokoladen:

**Für die besten Mitarbeiter\*innen der Welt** – Cheesecake

**Happy Birthday** – Gebrannte Mandeln

**Herzlichen Glückwunsch** – Waffelkrokant

**Schokolade macht glücklich** – Salzkaramell

**Soul Food** – Karamell Nougat Crunch

**Wie schön, dass es Dich gibt!** – Zitrone & Mandel **VEGAN**

**Servus aus Salzburg** – Waffelkrokant

## HANDGESCHÖPFTE SCHOKO-MINI

10 neue, beliebte handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Format:

**Coffee Toffee**

**Eierlikör**

**Himbeeren**

**Karamell Nougat Crunch**

**Karamell + Zitrone**

**Mango Tango**

**Pistazien**

**Rum Kokos VEGAN**

**Whisky + Karamell + Pekan**

**White Crisp VEGAN**

## LABOOKO

**Neu: In 2 Preiskategorien erhältlich**

**72% Opus 5** – afrikanisch & fruchtig: Spitzencuvée mit Kakao aus fünf afrikanischen Ländern

**50% Tansania** – Milkschokolade mit 50 % Kakaopower und karamellig sahnigem Geschmacksprofil

**Karamell VEGAN** – die vegane Karamell-Tafel

## NEU: SCHOKOLADE 5.0

DIE NEUE SCHOKOLINIE IM 50-G-FORMAT: Pure Schoko mit Frucht-Touch und Nougat-Note – Unique!

**Cash Berry** – lila Beerenwunder mit Cashewnougat-Touch

**Happy Peppi** – Milkschokolade mit Orangen- und Zitronen-Touch und Mandelnougat-Note

**Sansi Bar** – weiße Schoko mit Maracuja- und Zitronen-Touch und Macadamianougat-Note

**Xoki Toki VEGAN** – dunkle Schokolade mit Preiselbeer-Touch und Haselnussnougat-Note

## NEU: CHOCO DROPS

Für Back- und Topping-Fans: Kleine Choco Drops zum Backen oder als Topping fürs Müsli, Eis und Dessert!

**Choco Drops – Dunkle Schoko 70% VEGAN**

**Choco Drops – Milkschoko 50%**

**Choco Drops – Weiße Schoko**

## TRINKSCHOKOLADE

3 neue Sorten: **Pumpkin Spice**, **100% Kakao**, ohne Zuckerzugabe **VEGAN**, **Hafer-Drink Orange**, ohne Zuckerzugabe **VEGAN**

## AUSSERDEM

**Glühbirnchen** – 60% Kakao + 40% Haferdrink, ohne Zuckerzugabe **VEGAN**, **Glühbirnchen** – 50% Haferdrink **VEGAN**, **Choco Flakes Mix** mit 4 bunten Sorten, 5 neue **Zotter-Mix Geschenksets**



Ananas „abgefahren“



Avocados mit Mandarinenjoghurt



Schilcher und der Kürbis



Nuss und Schilch



Dattel-Shiitake



Rose und Basilikum



BalsamCaramel



Schaf mit Honignüssen



Tigernüsse und Gewürzorange



Arabische Dattel Minze



Granatapfel + Zedern



Apfel Berberitzen



Kandierte Preiselbeeren



**30 Jahre  
Zotter-Design**  
Stilistische Vielfalt mit  
einer Prise Humor von  
Andreas Quella-Gratze  
alias *AHG*



Caipirinha



Graumohn-Kirsch



Ananas und Paprika



Safranreis mit Ingwer



Rosa Kokos mit Gummifisch



Kaffeepflaume mit Speck



Verjus



Portwein-SellerieTrüffel



Gelber Reis mit Korinthen



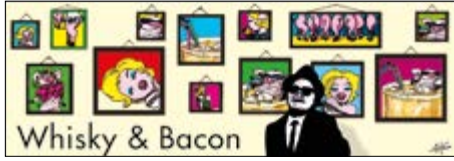
Kornelkirsche + Blut



Nelken - Birne



KunstDünger  
für Geist und Seele



Whisky & Bacon



Safran und Pistazien



H2o Superfood



Banane-Curry

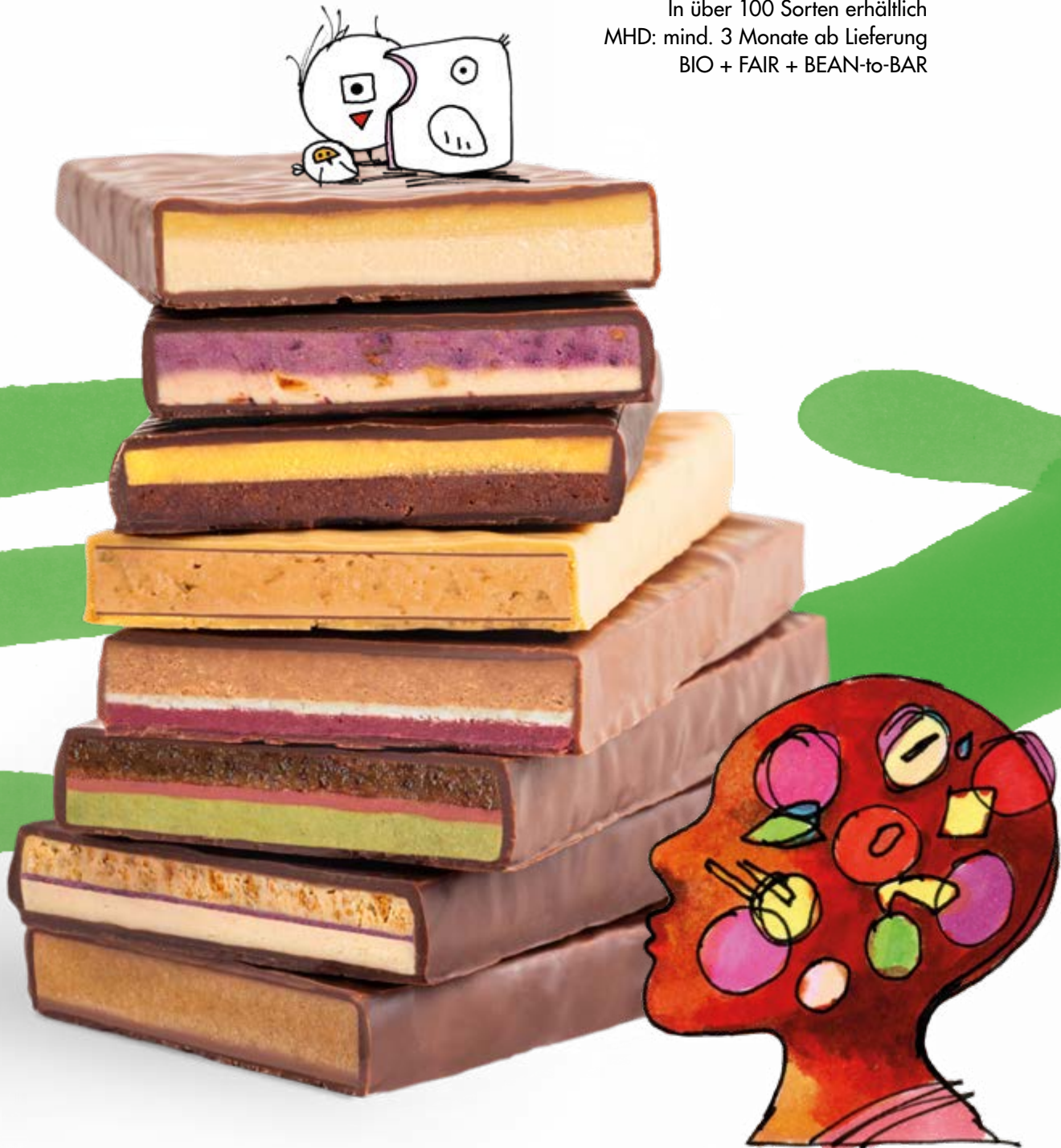


Ideenrausch  
Hanf und Schnaps

Zirbensch snaps und Paranuss

# 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 Geschmackscompositionen 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](http://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. Überzug aus dunkler Schokolade mit 70 % Kakaopower.



### 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.

● alkoholhaltig



### 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 und Kokosnougat mit Fruchtstücken* – Beerig und erfrischend säuerlich-fruchtig: eine Fruchtschicht aus Erdbeeren, Heidelbeeren und Himbeeren. Dazu ein Kokosblütennougat mit bunten Frucht-Crispies aus Erdbeeren, Heidelbeeren, Maracuja und Zitronenstückchen. Überzogen mit dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, gesüßt mit Ahornzucker und komplett vegan.

● vegan ● zuckeralternativ ● Rezeptur geändert



### 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.



### 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 karamellisierter und aufgepoppter Blaumohn aufregend perlig poppt. Überzogen mit einer Milchschokolade mit 40 % Kakaoanteil.



### Brombeeren

ART. NR. 16601

Milchschokolade 40% gefüllt mit Brombeercreme – Das Beerenfest: Die üppig prallen Brombeeren in einer zartschmelzenden dunkelvioletten 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 Milchschokolade 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 Milchschokolade mit 50 % Kakaoanteil.



### ButterKaramell

ART. NR. 16056

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



### Cheesecake

ART. NR. 16968

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

NEU



### Coffee Toffee

ART. NR. 16370

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



### Cognac + Kaffee

ART. NR. 16268

*Kaffeeküvertüre gefüllt mit Cognaccreme*

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 Kaffeeküvertüre. Natürlich, denn schließlich wird bei Zotter im Haus auch Kaffee in der eigenen Rösterei geröstet.

● alkoholhaltig

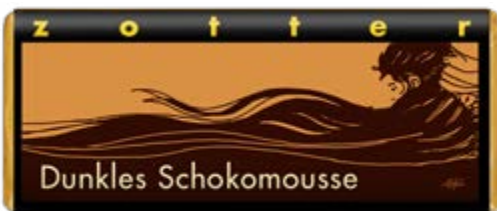


### Dattel & Cashew

ART. NR. 16602

*Dunkle Küvertüre 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 selbst gemachten Eierlikör. Nobel veredelt mit echter Vanille, die nach Safran das teuerste Gewürz der Welt ist, weil man die Orchideenblüten per Hand bestäubt. Eingehüllt in eine dunkle Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil.

● alkoholhaltig



### 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.

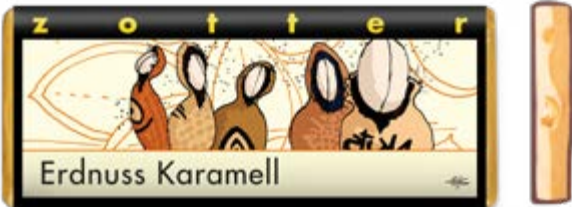


### Erdbeeren

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 ...



### Erdnuss Karamell

ART. NR. 16974

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

**NEU**

Für Fans von »Gesalzene Erdnüsse«



### 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.



### 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 % Kakaanteil.



### 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.



### 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 Schokoganache. Kombiniert mit einer erfrischend-säuerlichen Zitronenganache, die aus weißer Schokolade, Zitronen und hausgemachter Edelbitter-Limo mit Wermut kreiert wird. Eingehüllt in eine Milkschokolade mit 60 % Kakaoanteil.

● alkoholhaltig



### 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. Komplett vegan und einfach köstlich!

● vegan



### Haselnuss und Honigmarzipan

ART. NR. 16083

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

● alkoholhaltig ● neuer Titel + neues Design



### Haselnussnougat Krokant

ART. NR. 16476

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

● vegan ● neues Design



### Hauszwetschke

ART. NR. 16084

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

● alkoholhaltig ● neues Design



### 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.



### Herzkirschen + Kürbismarzipan

ART. NR. 16610

*Extradunkle Milchsokolade 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 Milchsokolade mit kräftigen 60 % Kakaoanteil.



### Himbeeren

ART. NR. 16445

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



### Himbeer 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!



### Johannisbeeren

ART. NR. 16356

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



### Karamell Nougat Crunch

ART. NR. 16978

*Karamellkuvertüre gefüllt mit Karamell-Mandelnougat und Waffelkrokant* – Knusprig knisternder Schokotraum, gefüllt mit Karamell-Mandelnougat, der ganz frisch aus karamellisierten Mandeln gefertigt wurde. Dazu etwas weiße Schoko und ganz viele Knusperwaffeln. Hauchdünn mit Milkschokolade überzogen und umhüllt von Karamellkuvertüre. Knusprig, karamellig und trotzdem nicht zu süß.

**NEU**

Für Fans von »Karamell Nougat fudge«



### Karamell + Zitrone

ART. NR. 16937

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

● Rezeptur geändert



### 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.

● alkoholhaltig



### Kirsch auf Nusswaffel

ART. NR. 16982

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

**NEU**



### 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.

● alkoholhaltig



### 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 Gewürzen auf Mandelnougat mit Nussstücken – 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.



**Kürbis-Karamell und Erdbeeren ART. NR. 17727**

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Karamell, Erdbeerkvertüre und Kürbiskernnougat mit Waffelkrokant – Kürbis ist typisch steirisch, die regionale Spezialität. Aus frisch gerösteten Kürbiskernen entsteht ein grüner Kürbiskernnougat, verfeinert mit knusprigem Waffel-Crunch. Darauf kommt eine dünne rosarote Erdbeerschicht, gefolgt von einer Butterkaramellschicht mit aufregendem, leicht salzigem Umami-Kick, wodurch das Karamell nicht so süß wirkt. Eingehüllt in eine Milkschokolade mit kräftigen 60 % Kakaoanteil.

**NEU**



**Kürbiskern mit Marzipan ART. NR. 16100**

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

● alkoholhaltig



**Leck Fett'n – Macadamia + Orange ART. NR. 16975**

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

**NEU**



**Limette Maracuja ART. NR. 16520**

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

● alkoholhaltig



**Maibeeren + Lavendel ART. NR. 16976**

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Lavendel-Macadamianougat und Maibeereganache – Die Beeren-Innovation: Maibeeren, auch als Honigbeeren bekannt, sehen aus wie längliche Heidelbeeren und schmecken auch so ähnlich. Wir zaubern daraus eine Maibeereganache. Darunter ein selbst gemachter Macadamianougat mit Karamellcrisps und einem blumigen Finish mit Lavendelöl. Eingehüllt in dunkle Schokolade mit klassischen 70 % Kakaoanteil.

**NEU**





### 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



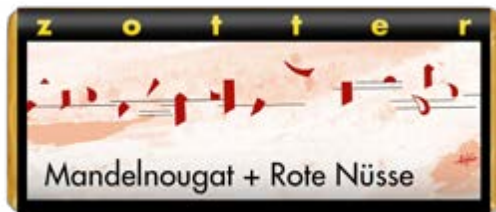
### Mandarine Tonka Karamell

ART. NR. 16963

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

NEU

● vegan



### Mandelnougat + Rote Nüsse

ART. NR. 16176

Extradunkle Milkschokolade 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 Milkschokolade mit 60 % Kakaoanteil.

● alkoholhaltig



### Mango Chili

ART. NR. 16977

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

NEU

● alkoholhaltig



### Mango Tango

ART. NR. 16501

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Mangoganache und Zitronenganache – Eine sehr fruchtige Füllung aus Mangofrüchten, gemischt mit Mangoküvertüre, 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.

● alkoholhaltig



### 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.

- alkoholhaltig



### 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.

- alkoholhaltig



### 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.

- alkoholhaltig



### 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 Milchschokolade 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 Milchschokolade mit 50 % Kakaoanteil. Ein tolles Paar!



### Nougat + Keks

ART. NR. 16468

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



### NougatVariation

ART. NR. 16122

Extradunkle 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.



### 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. Dazwischen eine hauchdünne dunkle Schokoschicht und ein Überzug aus dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Komplett vegan.

● vegan ● Rezeptur geändert



### Orangen Marzipan

ART. NR. 16226

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

● alkoholhaltig



### 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.

● alkoholhaltig



### 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 Kirschschnaps entsteht. Dazu noch eine zweite Schicht Mandelnougat mit Mandelkrokant und gerösteten Pistazien. Eingehüllt in Milchschokolade mit 50 % Kakaoanteil.

● alkoholhaltig

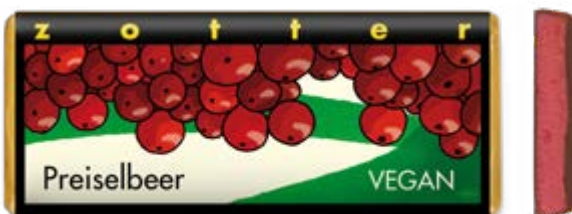


### Portwein & Feige

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.

● alkoholhaltig ● 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.



### 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.

● alkoholhaltig ● vegan



### Rum Kokos

ART. NR. 16932

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

● alkoholhaltig ● vegan



### Safran und Pistazien

ART. NR. 16202

*Milchschokolade 40% gefüllt mit Pistazienmarzipan und Safranganache*  
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.

● alkoholhaltig



### SalzkarameLL

ART. NR. 16507

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



### 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 Sanddornsafft und ein delikates Quittengelee in der Mitte. Eingehüllt wird die Kreation in dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil.*



### Sautanz Specktakel

ART. NR. 16933

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



### 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** ART. NR. 16553  
50 CENT SPENDENANTEIL

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

Weiße 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.



**Schokomousse mit Rum** ART. NR. 16506

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

- alkoholhaltig
- vegan



**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. Zuunterst eine Avocado-Milkschokocreme, die einen fein-herben Kontrast zum fruchtig-wolkigen Rhabarber-Skyr setzt. Umhüllt von Milkschokolade.



**Spermidin + Natur-Secco** ART. NR. 16939

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Perlweincreme 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.

- alkoholhaltig



**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, Kaffeeküvertüre, frisch gemahlenem Zotter-Kaffee aus unserer eigenen Kaffeerösterei und ein guter Schuss Rum.

- alkoholhaltig



### Typisch Österreich – Graumohn mit Nougat **ART. NR. 16319**

*Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Graumohncreme und Walnuss-Haselnussnougat – Austrian Art: Eine zart schmelzende Schicht aus Walnuss- und Haselnussnougat auf einer Graumohncreme, in der weiße Schokolade, karamellierter 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 Biotopia-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.*

● alkoholhaltig



### Vanille + Crisps **ART. NR. 16634**

*Milkschokolade 40% gefüllt mit Mandelnougat mit Crisps und Vanilleganache – 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.*



### Waffelkrokant **ART. NR. 16979**

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

**NEU** Für Fans von »Tausend Blätternougat«



### Waldbeeren mit Vanille **ART. NR. 16278**

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

● alkoholhaltig



### 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.



### 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 Schokorausgang. Überzogen mit dunkler Schokolade.

● alkoholhaltig



### Whisky + Karamell + Pekan

ART. NR. 16928

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

● alkoholhaltig



### White Crisp

ART. NR. 16503

*Weiße Reiskuvertüre 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 Reiskuvertüre, Mandelmark und Mandelöl gezaubert haben. Als Überzug eine vegane weiße Reiskuvertüre.

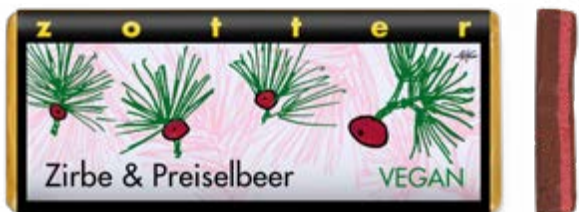
● vegan



### Yuzu Citrus

ART. NR. 16500

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



### Zirbe & Preiselbeer

ART. NR. 16609

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

● alkoholhaltig ● 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.*

● vegan

# 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.

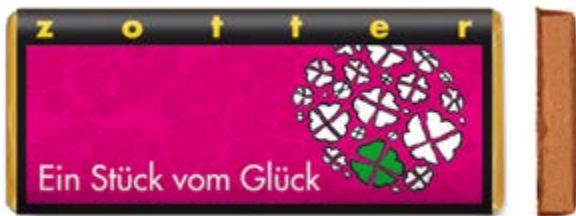


### Ein Geschenk für DICH! – Marc de Champagne + Himbeeren

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.*

● alkoholhaltig



### Ein Stück vom Glück – Orangenlikör

ART. NR. 16284

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

● alkoholhaltig



### 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.



### 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.

● alkoholhaltig



### 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. **Motiv mit Goldeffekt.**



### Für die besten Mitarbeiter\*innen der Welt – Cheesecake

ART. NR. 16960

*Dunkle Milchschokolade 50% gefüllt mit Topfencreme und Mandelnougat mit Keksstückchen* – Ein süßes Dankeschön für alle Mitarbeiter\*innen, die immer ihr Bestes geben. Eine Milchschokolade mit 50 % Kakaoanteil, gefüllt mit einer crunchigen Keks-Mandelnougatschicht und einer weichen Cheesecake-Ganache. Zwischen die zwei Schichten wird noch eine hauchdünne Heidelbeerkuvertüre gestrichen. **Motiv mit Goldeffekt.**

**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.



**Für den besten Papa, den es gibt! – Whisky**

**ART. NR. 17225**

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

- alkoholhaltig

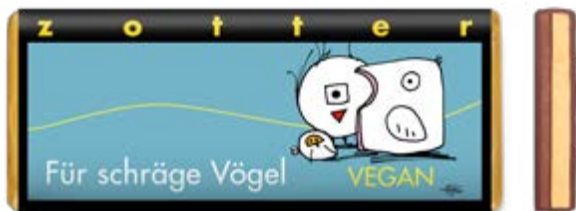


**Für Fleißige – Beeren + Knuspernougat**

**ART. NR. 16285**

*Dunkle Schokolade 70% mit Ahornzucker gefüllt mit einer Fruchtschicht und Kokosnougat mit Fruchtstücken – Der Energieschub:* eine Fruchtschicht aus Erdbeeren, Heidelbeeren und Himbeeren. Dazu ein Kokosblütennougat mit bunten Frucht-Crispies aus Erdbeeren, Heidelbeeren, Maracuja und Zitronenstückchen. Überzogen mit dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, gesüßt mit Ahornzucker und komplett vegan.

- vegan
- zuckeralternativ
- Rezeptur geändert



**Für schräge Vögel – Olive + Zitrone**

**ART. NR. 16924**

*Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Olivenganache und Mandelnougat mit Zitrone – Olive + Zitrone klingt verrückt und ist umwerfend gut:* eine ultimativ schmelzende Olivenschicht aus grünen Oliven, Olivenöl und Schokolade. Der Olivengeschmack bleibt dezent im Hintergrund, während der Schmelzeffekt in Staunen versetzt. Dazu eine Mandelnougatschicht mit knusprigen Zitronenstückchen. Umhüllt von dunkler Schokolade und komplett vegan.

- vegan
- neues Design + Rezeptur geändert



**Gute Besserung – Ananas mit Cashew**

**ART. NR. 16018**

*Dunkle Milchschokolade 50% gefüllt mit Cashewnougat und Ananas – Eine süße Aufmerksamkeit wirkt Wunder – rezeptfrei mit feiner Rezeptur.* Eine weiche Ananas-Fruchtschicht, die den saftigen, sonnig-süßen und zugleich erfrischend säuerlichen Charakter der Ananas versprüht, auf einem selbst gemachten Cashewnougat mit kleinen Cashewkernstücken. Umhüllt von Milchschokolade mit 50 % Kakaoanteil.

- neues Design



**Happy Birthday – Gebrannte Mandeln**

**ART. NR. 16971**

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

**NEU**



**Herzlichen Glückwunsch – Waffelkrokant** ART. NR. 16980

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

**NEU**



**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. **Motiv mit Glanzeffekt.**



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

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

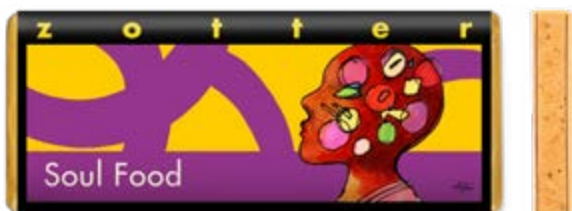
● vegan



**Schokolade macht glücklich – Salzkaramell** ART. NR. 16983

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

**NEU**



**Soul Food – Karamell Nougat Crunch** ART. NR. 16972

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

**NEU**



**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 Milchschokolade mit 50 % Kakaoanteil, gefüllt mit einem zartschmelzenden Nougat, das aus Mandeln, Haselnüssen und karamellisierten Mandeln gemixt wurde. Darauf eine Schicht aus knusprigen Mandelkeksen.



**Wie schön, dass es Dich gibt! – Zitrone & Mandel**

**ART. NR. 16973**

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

**NEU** ● vegan

**Starterpaket Schokolade macht Schule ART. NR. 23630**

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

(VE 1 Paket)



Flyer



Plakat

# Bundesländer



## An Guata aus dem Ländle – Käse + Mango-Chutney

ART. NR. 16639

*Extradunkle Milkschokolade 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 Milkschokolade mit 60 % Kakaoanteil.

● alkoholhaltig



## 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.

● alkoholhaltig ● vegan



## Genussvolle Grüße aus Oberösterreich – Ge Nüsse

ART. NR. 16638

*Extradunkle Milkschokolade 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 Zwetschkeganache* Auf ein Schnapsel im sonnigen Burgenland! Ein lang im Eichenfass gelagerter Zwetschkenbrand von Gölles in einer Schokoganache aus Milkschokolade und dunkler Schokolade, fruchtig verfeinert mit selbst gemachtem Zwetschkenpüree. Umhüllt von dunkler Schoko-lade mit 70 % Kakaoanteil. Ein süßer Schoko-Rausch.

● alkoholhaltig





### Kärntner Reindling

ART. NR. 16419

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

● alkoholhaltig



### Liebe Grüße aus Wien – Marillenzwalzer

ART. NR. 16401

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

● alkoholhaltig



### Servus aus Salzburg – Waffelkrokant

ART. NR. 16981

*Extradunkle Milchsokolade 60% gefüllt mit Haselnussnougat und Waffelkrokant* – Die Souvenir-Schokolade mit dem Porträt von Wolfgang Amadeus Mozart, dem berühmtesten Salzburger aller Zeiten. Dazu passend ein Schoko-Klassiker: Waffelkrokant – super knusprig & zart schmelzend. Ein selbst gemachter, zart schmelzender Haselnussnougat mit ganz viel knusprig-knackigem Waffelkrokant knistert beim Vernaschen. Eingehüllt in Milchsokolade mit kräftigen 60 % Kakaoanteil. Eine Schokolade, die so knusprig ist, dass man es hört.

**NEU**



### Süße Grüße aus Niederösterreich – Mohn & Kirsche

ART. NR. 16636

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



### Süße Steiermark – Kürbiskernmarzipan & Preiselbeer

ART. NR. 16616

*Dunkle Milchsokolade 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 Milchsokolade 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

### **Tip: 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.

### **Schoko-Minis liefern wir inklusive Thekendisplay.**

Box öffnen, aufstellen – fertig! **25 Riegel in einer Box!**

Maße des Thekendisplays:

H: 17,5 x B: 8 x T: 14 cm (offen)







### Blauer Krachmohn

ART. NR. 17902

Milchschokolade 40% gefüllt mit weißer Pralinenganache und Mandelnougat mit karamellisierem Blaumohn – Die Mohnpraline: eine süße Pralinenganache aus weißer Schokolade mit feiner Vanillenote und eine Mandelnougatschicht, in der karamellisierte und aufgepoppter Blaumohn aufregend perlig poppt.



### Butterkaramell

ART. NR. 17801

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



### Coffee Toffee

ART. NR. 18889

Dunkle Kaffeeküvertüre gefüllt mit Karamellcreme und Mandelkaffeenougat – Ein First-Class-Bonbon mit aufregendem Aromenspiel zwischen Karamell und Kaffee: eine weiche Karamellschicht auf einem Kaffee-Mandelnougat mit Zotter Kaffee.

NEU



### Cognac + Kaffee

ART. NR. 17915

Kaffeeküvertüre gefüllt mit Cognaccrème Eine dunkle Schokoganache mit Cognac, der sich im Abgang mit Noten von Röstkaffee verabschiedet. Passenderweise ist der Überzug aus aromatischer Kaffeeküvertüre.

● alkoholhaltig



### Eierlikör

ART. NR. 18891

Dunkle Milchschokolade 50% gefüllt mit Eierlikörcreme – Selbst gemachter Eierlikör in einer Ganache aus weißer Schokolade und Mandelnougat. Nobel veredelt mit echter Vanille.

NEU

● alkoholhaltig



### Hanfpraline

ART. NR. 17974

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Hanfcreme Das Powerpack: ein Hanfnougat mit karamellisierten Hanfsamen, die voller Energie stecken. Komplett vegan und einfach köstlich!

● vegan



### Haselnussnougat Krokant

ART. NR. 18779

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

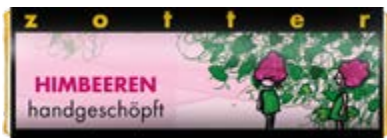
● vegan ● neues Design



### Heidelbeere + Zitronencreme

ART. NR. 17795

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



### Himbeeren

ART. NR. 18888

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

NEU



### Karamell Nougat Crunch

ART. NR. 18886

Karamellkuvertüre gefüllt mit Karamell-Mandelnougat und Waffelkrokant – Knusprig knisternder Schokotraum, gefüllt mit Karamell-Mandelnougat und ganz vielen Knusperwaffeln.

NEU



### Karamell + Zitrone

ART. NR. 18890

Karamellkuvertüre gefüllt mit Karamellganache und Mandelnougat mit Zitrone und Karamellcrisps – Karamell mit Zitronen-Touch: Eine weiche Karamellschicht und eine Mandelnougatschicht mit knusprigen Zitronenfruchtstücken und süßen Karamell-Crispies.

NEU

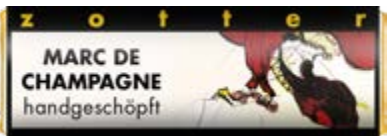


### Mango Tango

ART. NR. 18892

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Mangoganache und Zitronenganache – Eine sehr fruchtige Füllung aus Mangofrüchten auf einer Zitronenschokoschicht, aus selbstgemachtem Zitronenconfit und weißer Schokolade.

NEU



### Marc de Champagne

ART. NR. 17913

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

● alkoholhaltig



### Marzipan und Mandeln

ART. NR. 18796

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Mandelnougat und Marzipan – Zart schmelzender Mandelnougat aus frisch gerösteten Mandeln, der mit einem Hauch weißer Schokolade verfeinert wird. Darauf eine zweite Schicht aus Mandelmarzipan.



### Milkschoko-Mousse

ART. NR. 17983

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Milkschokoladenmousse – Weiche, wunderbar schmelzende Moussefüllung: buttrig fein zerfließt die süße Milkschokolade.



### Nougat Variation

ART. NR. 17803

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Mandel- und Haselnussnougat – Heller Mandelnougat auf dunklem Haselnussnougat, knackig verfeinert mit gehacktem Haselnusskrokant.



### Pistazien

ART. NR. 18887

Dunkle Milkschokolade 50% mit Pistazien, Marzipan und Mandelnougat – Eine Schicht Pistazienmarzipan mit einem Schuss Kirschnaps und ein Mandelnougat mit Mandelkrokant und gerösteten Pistazien.

NEU

● alkoholhaltig



### Rum Kokos

ART. NR. 18893

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Kokosganache und Rumcreme Tropical Dream: Brauner Rum in einer dunklen Schokoganache und eine Kokoschicht mit knusprigen Kokosflocken. Vegan!

NEU

● alkoholhaltig ● vegan



### Schichtnougat

ART. NR. 18895

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

● vegan



### SchokoBanane

ART. NR. 17976

Milkschokolade 40% gefüllt mit Bananenganache Eine fruchtig-süße Bananenfüllung aus Milch, Honig, Bananen und einem Spritzer Zitrone. Dazu hauchdünn eine Himbeerkuvertüre, die fruchtig-rot leuchtet und beerenstark schmeckt.



### Schokobiene

ART. NR. 18798

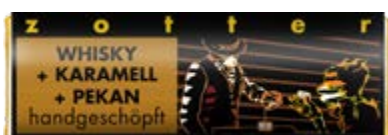
Weißer Schokolade gefüllt mit Honig-Karamell-Crisps Für kleine und große Naschkatzen. Eine weiße Schoko-Mandel-Creme mit süßen Honig-Karamell-Crisps.



### Waldbeeren mit Vanille

ART. NR. 17806

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Waldbeer- und Vanilleganache – Top-Fruchtschokolade! Eine fruchtige Füllung aus Erdbeeren, Heidelbeeren und Himbeeren auf einer Vanilleganache.



### Whisky + Karamell + Pekan

ART. NR. 18894

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Whisky-Karamellganache und Pekannussnougat – Eine süße Whiskyganache aus Karamellkuvertüre und steirischem Whisky von David Gölles. Dazu ein Pekannussnougat mit kleinen karamellisierten Pekannussstückchen.

NEU

● alkoholhaltig



### White Crisp

ART. NR. 18897

Weißer Reiskuvertüre 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.

NEU

● vegan

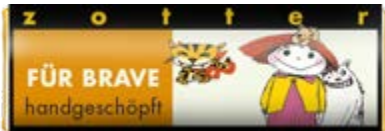
# Zum Verschenken



## Danke – Marzipan und Mandeln

ART. NR. 17790

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Mandelnougat und Marzipan – Ein süßes Dankeschön aus Schokolade mit Mandelmarzipan auf zart schmelzendem Mandelnougat.



## Für Brave – Schokobiene

ART. NR. 17798

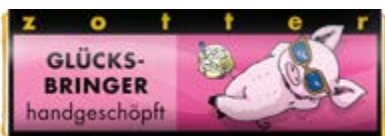
Weißer Schokolade gefüllt mit Honig-Karamell-Crisps Für kleine und große Naschkatzen. Eine weiße Schoko-Mandel-Creme mit süßen Honig-Karamell-Crisps.



## Für Dich – NougatVariation

ART. NR. 17797

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Mandel- und Haselnussnougat – Heller Mandelnougat auf dunklem Haselnussnougat, knackig verfeinert mit gehacktem Haselnusskrokant.



## Glücksbringer – Milkschoko-Mousse

ART. NR. 18797

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Milkschokoladenmousse – Der Glücksmacher mit weicher, wunderbar schmelzender Moussefüllung, die butterig fein zerfließt.



## Stress Stopper – Blauer Krachmohn

ART. NR. 17799

Milkschokolade 40% gefüllt mit weißer Pralinenganache und Mandelnougat mit karamellisiertem Blaumohn – Einfach einmal abschalten und genießen: süße Pralinenganache mit echter Vanille und Mandelnougat mit aufgepopptem Blaumohn.

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

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



Finden Sie auf der Bestellliste  
in der Rubrik:

# Geschenksets



## handgeschöpfte Schoko-Minis, 5 Sorten

ART. NR. 18742

Ein süßes Geschenkset mit 5 handgeschöpften Schoko-Minis in den Sorten:  
Milchschoko-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  
Eierlikör  
Marc de Champagne  
Rum Kokos  
Whisky Karamell Pekan

● alkoholhaltig ● neue Sorten



## handgeschöpfte Minis Kollektion • 12 Sorten

ART. NR. 24959

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

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

● alkoholhaltig ● neues Design + neue Sorten



## handgeschöpfte Minis Kollektion • 24 Sorten

ART. NR. 24986

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

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

● alkoholhaltig ● neues Design + neue Sorten

# 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 17 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



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

Für Fans von »Xocitto«

**NEU** ● vegan ● zuckeralternativ

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

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



### 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. Komplette vegan.

● 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 Kakaoarten 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**

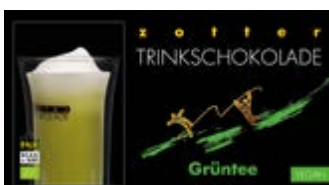


### Götterdrink

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 Reiskuvertüre 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**

## 5er Packung



## Einzelstück



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

**NEU**

● vegan ● zuckeralternativ

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

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



### Honig Zimt

In der Creme-Edelweiß-Schokolade steckt ganz viel Milch und dazu Honigflocken von fleißigen Bienen. Ein leichter Zimtgeschmack huscht kurz vorüber.

**5er Packung  
ART. NR. 21041**

**25 Stk. lose + Display  
ART. NR. 21141**



### Kaffee

Der süße Kaffee-Shot wirkt wie ein doppelter Espresso. Diese Trinkschokolade hat einen sehr hohen Kaffeeanteil. Hergestellt aus fair gehandelten Bio-Kaffeebohnen, die in der hauseigenen Kaffeerösterei geröstet und gemahlen werden, um dann mit reiner Kakaobutter und Rohrohrzucker zu verschmelzen. Komplette vegan!

● vegan

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

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



### Karamell

Der feine Karamell-Drink: Für die Karamellschokolade wird der Milchzucker vorab karamellisiert und mit feinem Mascobadozucker, der von Natur aus nach Karamell schmeckt, veredelt. Ein unwiderstehlicher Karamell-Drink mit echter Kakaobutter und viel Bio-Bergmilch.

**5er Packung  
ART. NR. 21413**

**25 Stk. lose + Display  
ART. NR. 21314**



### Mandelnougat

Ein hausgemachter, zarter Mandelnougat, gepaart mit weißer Schokolade und etwas Milchschocka, verwandelt 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 Bergmilchschocka und ein wenig Karamellkuvertüre.

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

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



### 5er Packung



### Einzelstück



#### Nuss-Nougat

Selbstgemachter Haselnussnougat, gemischt mit dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, bringt, wie sollte es anders sein, Ge-Nuss!

● vegan

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

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



#### Pumpkin Spice

Inspiriert vom beliebten Pumpkin Spice Latte, gibt es jetzt die Trinkschokolade mit selbst gemachtem Kürbiskernnougat, aromatischer Kaffeekuvertüre, etwas Karamellkuvertüre und natürlich der klassischen Gewürzmischung aus Zimt, Kardamom, Nelken und einem Hauch Chili.

**NEU**

**5er Packung**  
**ART. NR. 21465**

**25 Stk. lose + Display**  
**ART. NR. 21365**



#### Weiße mit Vanille

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.

**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.

● erhältlich von Oktober bis Dezember

**5er Packung**  
**ART. NR. 21070**

**25 Stk. lose + Display**  
**ART. NR. 21170**



#### Zimt Banane

Pfiffig fruchtige Bananenschokolade: Josef Zoller hat statt Milch Bananen in die Rezeptur der weißen Schokolade gemischt. Ein Spritzer Zitrone sorgt für Frische und der Zimt für warme Würze.

**5er Packung**  
**ART. NR. 21032**

**25 Stk. lose + Display**  
**ART. NR. 21132**



# Variationen

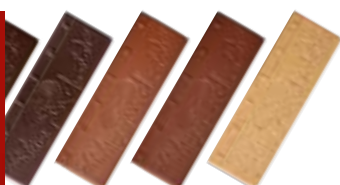


## Variation Kinder

ART. NR. 21034

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

Fünf unterschiedliche Sorten.  
Je eine Tafel pro Sorte.



## Variation Klassik

ART. NR. 21003

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

Fünf unterschiedliche Sorten.  
Je eine Tafel pro Sorte.



## Variation Nussdrinks

ART. NR. 21100

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

Fünf unterschiedliche Sorten.  
Je eine Tafel pro Sorte.

● neue Sorten



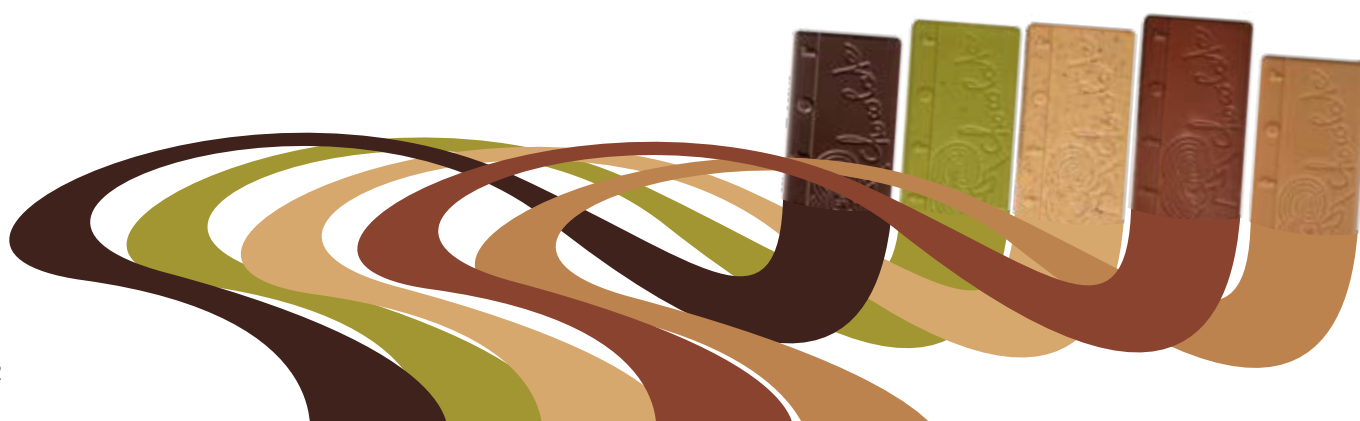
## Variation Vegan

ART. NR. 21098

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

Fünf unterschiedliche Sorten.  
Je eine Tafel pro Sorte.

● vegan ● neue Sorten



# 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



## **Trinkschokolade-Set „universell“**

**ART. NR. 22203**

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

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

Verpackt in einem dekorativen Geschenkkarton.

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

● neue Sorten

Julia und Sepp Zotter vor Ort an den Kakaotrocknungsanlagen.  
Wenn man Qualität will, ist persönlicher Kontakt der Schlüssel dazu.



# Kakaoreise

Julia, Josef Zotter und der Zotter-Designer Andreas H. Grätze waren fast drei Wochen in Tansania und Uganda unterwegs, um unsere Kakaolieferant\*innen zu besuchen. Der Filmemacher Roland Wehapp hat sie begleitet und einen neuen Kakaofilm gedreht, der in der Erlebniswelt gezeigt wird.



Eine kleine Schokoverkostung für die Kakaobauern ...



... mit ihrem eigenen Kakao und Kakao aus unseren anderen Ursprungsländern.



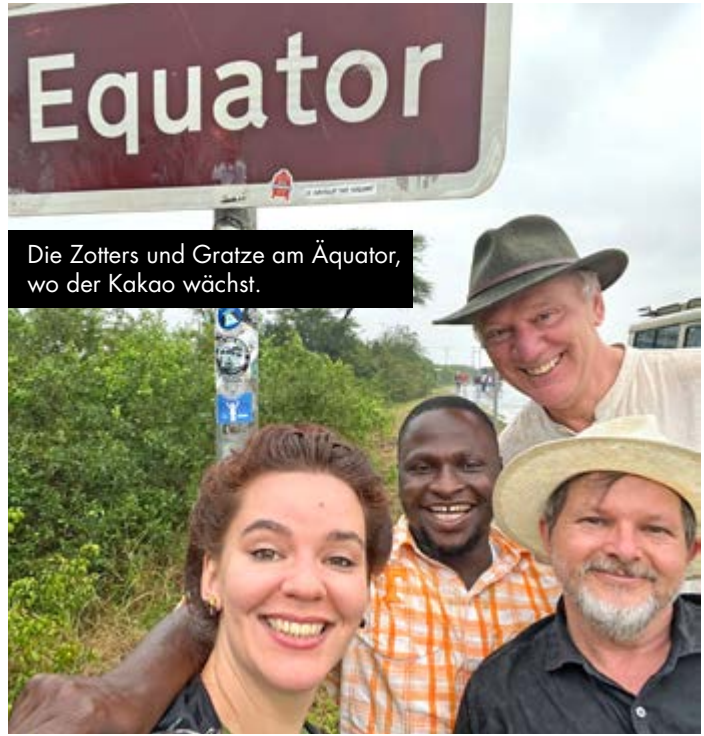
Während der Kakao trocknet, muss er oft umgeschichtet werden.



Bei Qualitätskakaos werden schlechte Bohnen händisch aussortiert.



Kamera läuft! Roland an der Kamera und Manuela macht den Ton. Das ist die ganze Filmcrew.



Die Zotters und Gratze am Äquator, wo der Kakao wächst.



Die Kakaofrüchte wachsen direkt aus dem Stamm, in vielen Farben, wobei grün und gelb reif sind, da muss man sich schon auskennen.



Julia Zotter mit Kakaofrucht. In der weißen Pulpe schlummern die Kakaobohnen.



Live Painting – Kein Pinsel zur Hand? Macht nichts, Andreas zaubert mit den Fingern ein Bild auf den Kakaosack.



Ein starkes Team: Julia Zotter und die Kakaobäuerinnen

# 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, Milchscho, 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.

**Aufgrund der gestiegenen Kakao- und Kakaobutterpreise haben wir unsere Labookos, je nach Wareneinsatz, in 2 Preiskategorien aufgeteilt, damit sich die Kosten nicht pauschal auf alle Labookos niederschlagen.**



### MAKING OF Labooko

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



# Preiskategorie 1



ART. NR. 20579

## 100% Madagaskar (2 x 32,5g)

Conchierzeit: 36 Std.

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

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

● vegan ● 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. 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 Kakaararität!

**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 Kakaosorte 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 sagenhaften 80 % Kakaanteil präsentieren wir Kakao von ASO SEYNEKUN aus Pueblo Bello in Kolumbien, eine Kooperative von indigenen Kakao-Produzenten. Erleben Sie diesen Superkakao, den wir mit Softnebelröstung (SNR) in eine Schokolade mit feiner Kirsch-Charakteristik verwandeln.

**Geschmacksprofil:** Noten von Sauerkirschen, Johannisbeeren, Mandeln und Laugengebäck

● vegan ● neue Kooperative



ART. NR. 20554

## 75% Guatemala

Conchierzeit: 8 Std. • SNR (Softnebelröstung)

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

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

● vegan



ART. NR. 20524

## 75% Madagaskar

Conchierzeit: 22 Std.

Kakao aus Madagaskar ist extrem gefragt, es gibt nur ein kleines 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% Sao Tomé

Conchierzeit: 19 Std.

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

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

● vegan



ART. NR. 20584

## 75% Tansania

Conchierzeit: 15 Std.

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

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

● vegan ● neues Design



ART. NR. 20600

## 70% Peru (2 x 32,5g)

Eine Milchschokolade mit 70 % Kakaanteil, 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, pragranter Kakaogeschmack



# Preiskategorie 1



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

**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 Milchsokoladalternative – 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 Milchsokoladalternative mit sehr hohem Kakaoanteil.

**Geschmacksprofil:** Noten von Zitrusfrüchten, Lebkuchen und vegetabilen Kräutern

● vegan ● zuckeralternativ



ART. NR. 20635

**50% Haferdrink**

Die vegane Milchsokoladalternative, 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

● vegan



ART. NR. 20520

**40% Soja**

Diese Sojatafel 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 süßer Rohrzucker. Rein pflanzlich und komplett vegan!

**Geschmacksprofil:** moderat süß, Mandelaroma, milder Kakao-Charakter

● vegan



ART. NR. 20642

**Karamell VEGAN**

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

**Geschmacksprofil:** Karamell, Reis, Cashewnougat und Marillenkonfitüre

**NEU** ● vegan



ART. NR. 20430

## Edelweiße Schokolade MANDELSÜSS

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

**Geschmacksprofil:** Noten von süßer Milch, Karamell und Mandelnougat



ART. NR. 20451

## Kokos weiß

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

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

● vegan



ART. NR. 20432

## Weiße Schoko

Eine klassisch-weiße Schokolade mit Niveau: Beantobar 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



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 gemahlten Kaffee verschmelzen wir mit reiner Kakaobutter, Rohrohrzucker und Kakao, so entsteht eine süße Tafel mit tollem Kaffeeduft und nussigem Geschmack. Ein Muss für Kaffee-Liebhaber.

**Geschmacksprofil:** Noten Kaffeemilch, Toffee und Sahne



ART. NR. 20433

## Karamell

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

**Geschmacksprofil:** Noten von Karamellgebäck, Milch und Zimt



ART. NR. 20450

## Erdbeer

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

**Geschmacksprofil:** Noten von Erdbeerkonfitüre mit Karamell- und Zitronenanklingen

# Preiskategorie 1



ART. NR. 20452

## Himbeer

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

**Geschmacksprofil:** Noten von Himbeermarmelade mit Anklängen von Joghurt und Zitrone



ART. NR. 20562

## Himbeer-Kokos

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

**Geschmacksprofil:** Noten von Himbeerkonfitüre und Kokosnussmilch mit Zitronenanklängen

● vegan



ART. NR. 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



ART. NR. 20152

## Für Dich und Mich

*Erdbeer & 45% Milch*

**Erdbeer:** Pure Fruchtflust, 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 Milchkarame, Butterkeks mit einem Hauch von Zimt

● neues Design



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 Buttertoast, Mandeln, Nüssen, Trockenfrüchten und kandierten roten Früchten

● vegan

## Preiskategorie 2



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 Edelkakao 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 Schokoladen-Charakter mit Noten von Kirschen, Grapefruit und Lakritze

● 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, Zwetschen, Süßkirschen und Gewürzen

● vegan



ART. NR. 20640

### 72% Opus 5

Conchierzeit: 20 Std.

Afrikanisch & fruchtig: Erleben Sie ein Spitzen-cuvée mit Kakaoraritäten aus fünf afrikanischen Ländern: Ghana, Madagaskar, Tansania, Uganda und Togo. Das Cuvée präsentiert die Vielfalt des afrikanischen Kontinents mit einem facettenreichen, aufregend fruchtigen Aromenprofil. Jeder Kakao wird individuell geröstet und zu einer dunklen Schokolade mit 72 % Kakaopower fusioniert.

Limited Edition: Nur 1 Jahr lang erhältlich.

**Geschmacksprofil:** Noten von Ananas, Zitrusfrüchten, Buttercroissant und Gewürzen

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

## Preiskategorie 2



ART. NR. 20560

### 70% Nicaragua

Conchierzeit: 19 Std.

Eine Ursprungsschokolade mit 70 % Kakaoanteil, 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 ● neues Design



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 togalesische 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 % Kakaoanteil verwandeln, die süß ist und die Natur schützt.

**Geschmacksprofil:** sehr süß und mild, schokoladig mit Walnussnoten

● vegan



ART. NR. 20428

### 60% Ecuador

Conchierzeit: 16 Std.

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

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

● vegan



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

## Preiskategorie 2



ART. NR. 20477

### 50% Nicaragua

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

**Geschmacksprofil:** Noten von Mandelkaramell, süßer Sahne und Milchkafee



ART. NR. 20641

### 50% Tansania

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

**Geschmacksprofil:** Noten von Milchkaaramell, Mandelnougat, Rosinen und Butterkeks



ART. NR. 20436

### 45% Peru

Eine Milchsokolade, die wir als Ursprungsschokolade mit 45 % Kakaanteil 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 Milchkaaramell, Butterkeks mit einem Hauch von Zimt

NEU



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 % Kakaanteil: süß, schokoladig und karibisch gut.

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



ART. NR. 20531

### 35% Panama

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

**Geschmacksprofil:** Noten von süßer Vanillemilch, Karamell und Zimt





## Fairer Handel

Bio-Edelkakao aus 17 Ländern – Teamgeist & Fairness bringen Top-Qualität



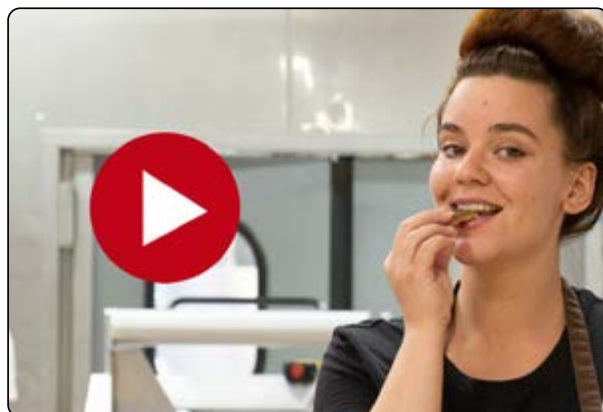
# Labooko<sup>Mini</sup>

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 Genusserebnis.



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.

● 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.

● neue Sorten

Sorten:

- 35% Panama
- 40% Dominikanische Republik
- 45% Peru
- 50% Tansania
- 60% Nicaragua
- 70% Peru
- Weißer 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 ● neue Sorten

Sorten:

- Kokos weiß
- Himbeer-Kokos
- Reis weiß
- Paranuss Nougat
- Preiselbeer
- Haselnuss Nougat
- 50% Haferdrink
- 75% Tansania
- 72% Ghana
- 75% São Tomé

# Schokolade 5.0

50-g-Tafel  
Verkaufseinheit: 14 & 7 Stück  
In 4 Sorten erhältlich  
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung  
BIO + FAIR  
BEAN-to-BAR



## DIE NEUE SCHOKOLINIE IM 50-G-FORMAT

### **Pure Schoko mit Frucht-Touch und Nougat-Note & eine fruchtige Beerentafel mit Nougat-Touch**

Unique! Schokolade + zart schmelzender Nougat + Frucht-Touch  
Bei der Schokolade 5.0 fließt unser Können zusammen: Schokolade, die wir Bean-to-Bar produzieren, kombiniert mit Nougats, die wir Nut-to-Bar aus frisch gerösteten Nüssen herstellen und als Akzent, die reinen Beeren- und Fruchtkuvertüren, die wir Fruit-to-Bar aus echten Früchten kreieren. Alles, was wir können, fließt in der Schokolade 5.0 zu puren, herrlich weichen Schokoträumen zusammen.



### Cash Berry

ART. NR. 25881

#### Frucht Tafel • Cashew • Waldbeeren

*Fruchttafel mit Kakaobutter verfeinert mit Cashewnougat*

Lila Beerenwunder, gezaubert aus Himbeer-, Heidelbeer- und Brombeerkuventüre, deren tolle Farben ganz natürlich nur aus Beeren entstehen. Beerenstarker Geschmack kombiniert mit selbst gemachtem Cashewnougat, der geschmacklich dezent im Hintergrund bleibt, aber für das angenehme Schmelzen wichtig ist. Abgerundet mit einem erfrischenden Spritzer Zitrone.

**NEU**



### Happy Peppi

ART. NR. 25879

#### Milch Schoko • Mandel • Orange Zitrone

*Dunkle Milchsokolade 50% verfeinert mit Mandelnougat, Orangen und Zitronen* – Die macht-dich-glücklich-Formel in Schoko gegessen. Milchsokolade mit 50 % Kakaoanteil ist die Basis, dazu kommt selbst gemachter Mandelnougat, der nussig-süß wirkt und das Schmelzen der Schokolade unterstützt. Fruchtig abgerundet mit leichtem und erfrischemdem Orangen- und Zitronen-Touch.

**NEU**



### Sansi Bar

ART. NR. 25880

#### Weiße Schoko • Macadamia • Maracuja

*Weiße Schokolade verfeinert mit Macadamianougat, Maracuja und Zitrone (mit Rohrohrzucker und Süßungsmittel Erythrit)* – Tropen-Feeling in Schokolade gegessen: Eine weiße Schokolade mit leichten, tropisch-fruchtigen Maracuja- und Zitronennoten und Nougat-Touch. Mit selbst gemachtem Macadamianougat, der für einen angenehmen Schmelz sorgt. Gesüßt mit Rohrohrzucker und Erythrit, wobei Erythrit süß schmeckt, einen angenehm kühlenden Effekt hat und gleichzeitig Null-Kalorien mitbringt. Insgesamt wird die Süße auch durch die Zitrusfrüchte abgefedert. Ist die Sehnsuchtsinsel Sansibar zu weit weg, dann versüßt diese Schokolade auf jeden Fall den Tag.

**NEU**



### Xoki Toki

ART. NR. 25878

#### Dunkle Schoko • Haselnuss • Preiselbeeren

*Dunkle Schokolade 70% verfeinert mit Haselnussnougat und Preiselbeeren* Süße dunkle Schokolade mit feinem fruchtig-sauren Preiselbeer-Touch und Nussnote. Eine dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, dazu selbst gemachter Haselnussnougat, der nussigen Geschmack mitbringt und den Schokoschmelz unterstützt. Die fruchtigen Preiselbeeren wirken erfrischend, sind dezent und federn die Süße des Nougats gut ab. Diese Kreation ist zudem komplett vegan.

**NEU**

● vegan

# 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 Fröchtchen. Für alle, die es fruchtig, nussig und schmelzend mögen.

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.



### Heidelbeer + Haselnuss

ART. NR. 25854

*Heidelbeertafel mit Kakaobutter und Haselnussnougat mit Haselnussstücken*

Ins Blaue tauchen: Außen eine dunkelvioletle 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.



### 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.



### 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.



### Karamell + Erdnuss

ART. NR. 25852

*Karamelltafel mit Kakaobutter und Erdnussnougat mit karamellisierten Erdnüssen*

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

● Rezeptur 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.



### Maracuja + Paranuss

ART. NR. 25856

*Maracujatafel mit Kakaobutter und Paranussnougat mit Paranussstücken*

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



### Marille + Kürbiskern

ART. NR. 25858

*Marillentafel mit Kakaobutter und Kürbiskernnougat mit Kürbiskernstücken*

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



### Milkschoko + Karamell • Orange

ART. NR. 25862

*Milkschokolade und Karamell-Nougat mit Orangenstücken*

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



### 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.



### 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.

● vegan



### Weißer Schoko + Beeren

ART. NR. 25863

*Weißer Schokolade und Frucht-nougat mit Fruchtstücken*

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



### 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.



# 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**  
Karamelltafel + Karamell-Crispies

ART. NR. 24126

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



**Liebeshimmel**  
Weiße Schoko + Erdbeer + Himbeerherz

ART. NR. 24137

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**  
Milchschoko 40% + 50% + Kokosmond + Karamellstern

ART. NR. 24127

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

ART. NR. 24128

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.

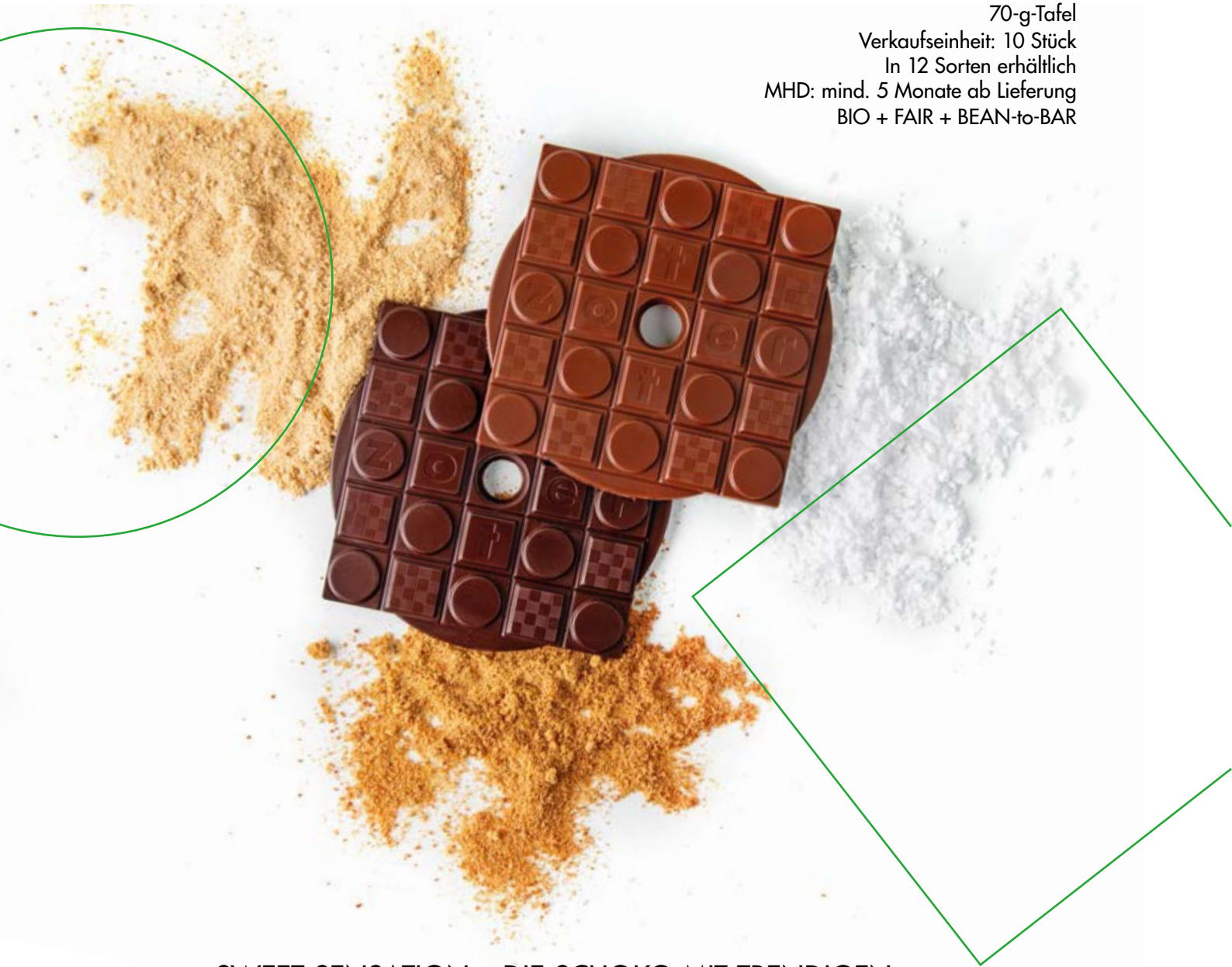


Bean-to-Bar in der Schokofabrik hergestellt –  
von der Kakaobohne bis zur Tafel



# Quadratur des Kreises

70-g-Tafel  
Verkaufseinheit: 10 Stück  
In 12 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



### 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



»Bestes Bio Produkt 2024« Auszeichnung, verkostet und prämiert von Leser\*innen des »Schrot & Korn«-Biomagazins.



### Cashew mit Ahornzucker

ART. NR. 18611

Eine vegane süße Milchschokoalternative, die mit Ahornzucker gesüßt wird. Ahornzucker wird aus dem Saft des Ahornbaumes kristallisiert und ist eine spannende Zuckerspielart. Die vegane Milchschokoladealternative 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 Milchschokoalternative aus Nüssen, Kakao und trendigem Dattelsucker. Aus Edelkakao, Süßmolke und Haselnüssen entsteht Bean-to-Bar eine völlig neue Kreation, die wie eine sehr nussige Milchschokolade schmeckt. Mit hohem Kakaoanteil von rund 50 % und einer leicht karamelligen Note, die der Dattelsucker von Natur aus mitbringt.

● zuckeralternativ



### Kaffee Mandel mit Dattelzucker

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 Dattelzucker, 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 puren 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 Dattelzucker

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 Dattelzucker, 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

# THE 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.

The 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!

● The Fusion: neuer Titel der Produktgruppe





### 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!

● The Fusion: neuer Titel der Produktgruppe



### 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.

● vegan ● The Fusion: neuer Titel der Produktgruppe



### 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 Sauerkirschengeschmack. Bean-to-Bar hergestellt mit Edelkakao und Sauerkirschen. Die neue Schokoladen-Extraktasse – Schokoladig, fruchtig-süß – ein Traum!

● The Fusion: neuer Titel der Produktgruppe



### 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!

● The Fusion: neuer Titel der Produktgruppe



### 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!

● The Fusion: neuer Titel der Produktgruppe

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



ART. NR. 18567

### Mandel-Krokant

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



ART. NR. 18557

### Milchsokolade

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



ART. NR. 18556

### Weiße Schokolade

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



ART. NR. 18593

### Weiße Schoko mit Waldbeeren

Eine klassisch-weiße Schokolade fruchtig aufgepeppt mit vielen Himbeeren, Preiselbeeren und Heidelbeeren – abgerundet mit einem Touch erfrischender Zitronenkuvertüre. Insgesamt erfrischend fruchtig und süß. Mit aromatischer Milch von den Tiroler Bio-Bergbauern, deren Kühe am Wilden Kaiser grasen, einem hohen Anteil an wertvoller Kakaobutter, Rohrohrzucker und viel Vanille.

# 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 weggehampstert, 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

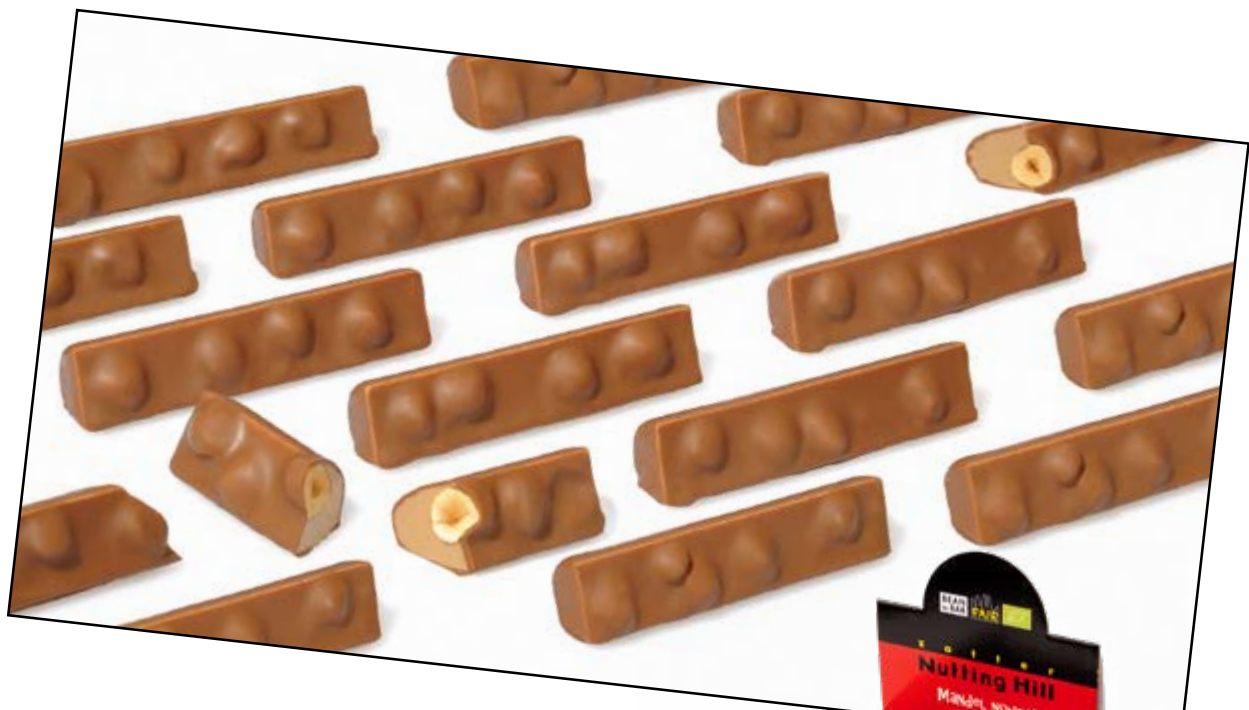
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



**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!**





## 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.



### Haselnuss

ART. NR. 19009

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

● vegan ● neuer Titel



### Ingwer Kokos

ART. NR. 19041

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

● vegan ● neuer Titel



### 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



### Knusper Früchtchen

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

ART. NR. 19079

*Macadamien umhüllt von Johannisbeerkuvertüre*

Die Königin der Nüsse, die buttrig-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 buttrig-nussiger Knabbertraum.

● neuer Titel



### 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

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.

● neuer Titel



### Pistazien

ART. NR. 19045

*Pistazien umhüllt von Mandelnougat und dunkler Milkschokolade 50%*

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

● neuer Titel



### 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 23 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.



### 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: Edelkacao, 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 – 60 % Kakao + 40 % Hafer- drink, ohne Zuckerzugabe

ART. NR. 18461

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

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

**NEU**

● vegan ● zuckeralternativ



### Glühbirnchen – 50 % Haferdrink

ART. NR. 18460

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

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

**NEU**

● vegan



### Glühbirnchen – Milkschoko 50 %

ART. NR. 18405

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

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



### Glühbirnchen – Milkschoko 50 % mit Dattelsucker

ART. NR. 18452

Eine Milkschoko-Kuvertüre mit 50 % Kakaoanteil, Bio-Bergmilch und trendigem Dattelsucker, 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.



### 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

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

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



# Edel-Kuvertüre Riegel



## ART. NR. 18010

### 100% Kakao – 120g

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

● vegan ● zuckeralternativ



## ART. NR. 18007

### 70% Dunkle Schokolade

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

● vegan



## ART. NR. 18006

### 60% Dunkle Schokolade

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

● vegan



## ART. NR. 18005

### 50% Milkschokolade

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



## ART. NR. 18004

### 40% Milkschokolade

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



## ART. NR. 18003

### Weiße Schokolade

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

## Wann muss man Schokolade temperieren?

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

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

**Wann und wie man temperiert, steht auf der Beilage in der Glühbirnen-Verpackung. Und natürlich auch online auf [www.zotter.at](http://www.zotter.at)**



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

# Choco Drops

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



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



**Choco Drops – Dunkle Schoko 70%**

**ART. NR. 18188**

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

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

**NEU**

● vegan



**Choco Drops – Milkschoko 50%**

**ART. NR. 18189**

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

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

**NEU**



**Choco Drops – Weiße Schoko**

**ART. NR. 18190**

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

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

**NEU**

# Choco Nougat

Zum Backen und Pralinenmachen

130-g-Riegel  
Verkaufseinheit: 6 Stück  
In 10 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 10 verführerischen Sorten, 5 davon sind komplett vegan.**



### Choco Nougat Cashew

ART. NR. 18039

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



### Choco Nougat Erdnuss

ART. NR. 18041

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



### Choco Nougat Hanf

ART. NR. 18037

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

● vegan



### Choco Nougat Haselnuss

ART. NR. 18002

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

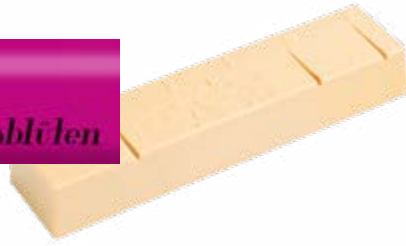
● vegan



### Choco Nougat 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.

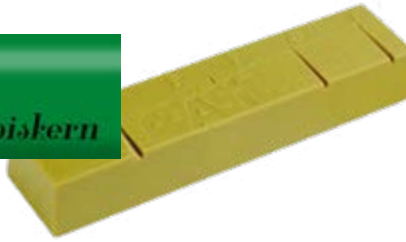


### Choco Nougat Kokosblüten

ART. NR. 18046

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

● vegan ● zuckeralternativ

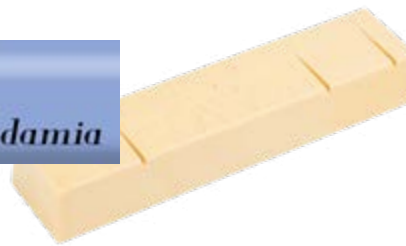


### Choco Nougat Kürbiskern

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 Rohrrohr- und Vollrohrzucker, etwas aromatischer Bergmilch und echter Vanille.



### Choco Nougat Walnuss

ART. NR. 18043

Exquisiter Nougat aus frisch gerösteten Walnüssen und einer rein pflanzlichen Milkschokolade, die auf 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](http://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 Lollys 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.



ART. NR. 25401

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



ART. NR. 25415

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



ART. NR. 25411

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



ART. NR. 25406

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

● vegan



ART. NR. 25402

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



ART. NR. 25404

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



ART. NR. 25403

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

# Endorphine

Stimmung in Pralinenform

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



Die Pralinen-Linie von Zotter schoss im weltweiten Pralinentest von Georg Bernardini auf Anhieb an die Welt-Spitze und überzeugte mit sagenhafter Frische und elegantem 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

● alkoholhaltig



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



ART. NR. 26850

**Pralinenstangerl Endorphine Süßgold (3 Kugeln)**

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

Sorten: Karamell-Endorphin, Honig-Endorphin, Kürbiskern-Endorphin



ART. NR. 17895

**Pralinenstangerl Endorphine Weinkollektion (3 Kugeln)**

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

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

● alkoholhaltig



**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

● alkoholhaltig



**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



**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

● alkoholhaltig



# Nashido

die dünnen, cremig gefüllten Schokotafeln

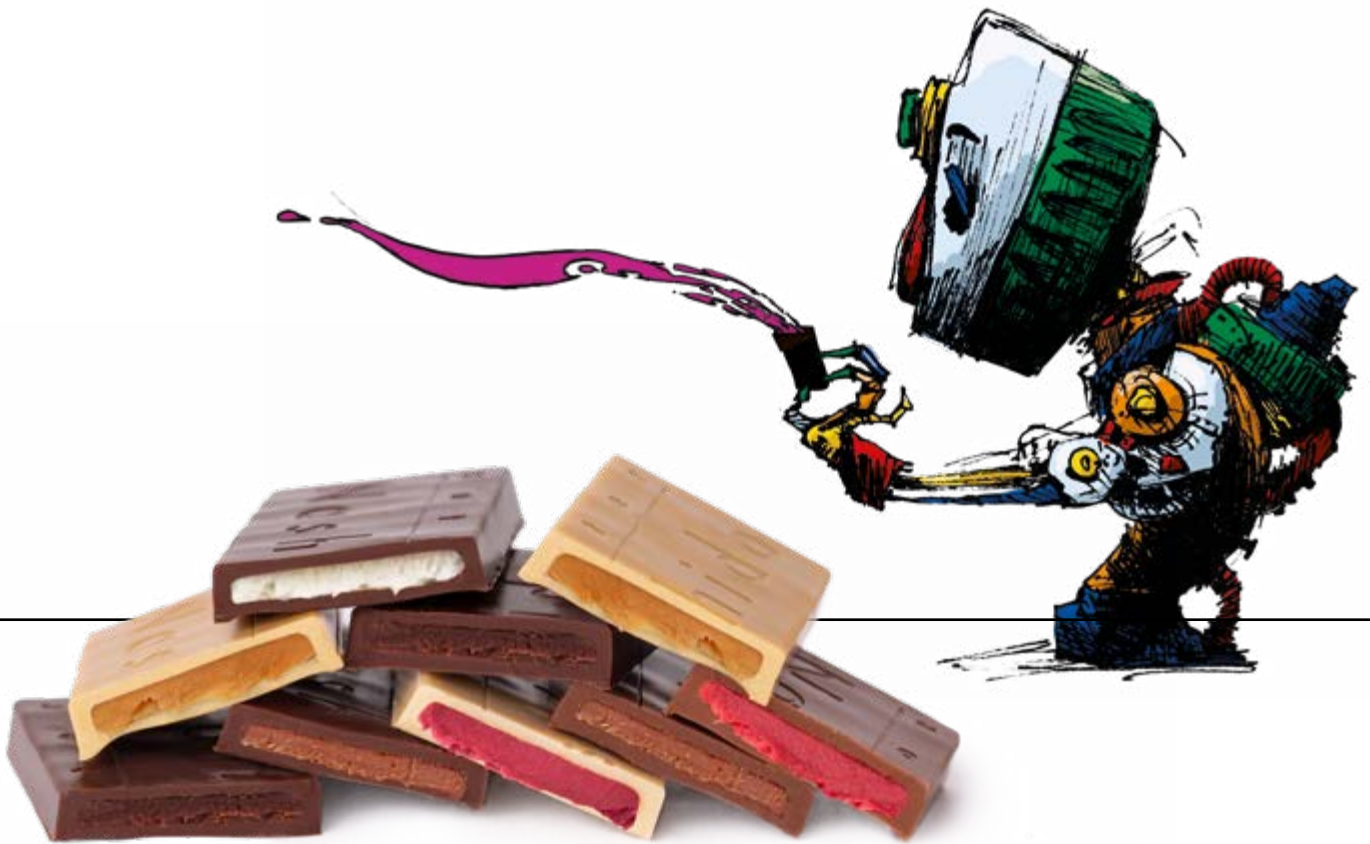
10 x 8,5-g-Tafeln = 85-g-Packung

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 Genusserlebnis, 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.

● alkoholhaltig



### 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.

● alkoholhaltig



### 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.

● alkoholhaltig



### 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.

● alkoholhaltig



### 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.

● alkoholhaltig





## 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, Kaffeeküvertüre und einer Milchkaffeeküvertüre 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 Knusperneffekt 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

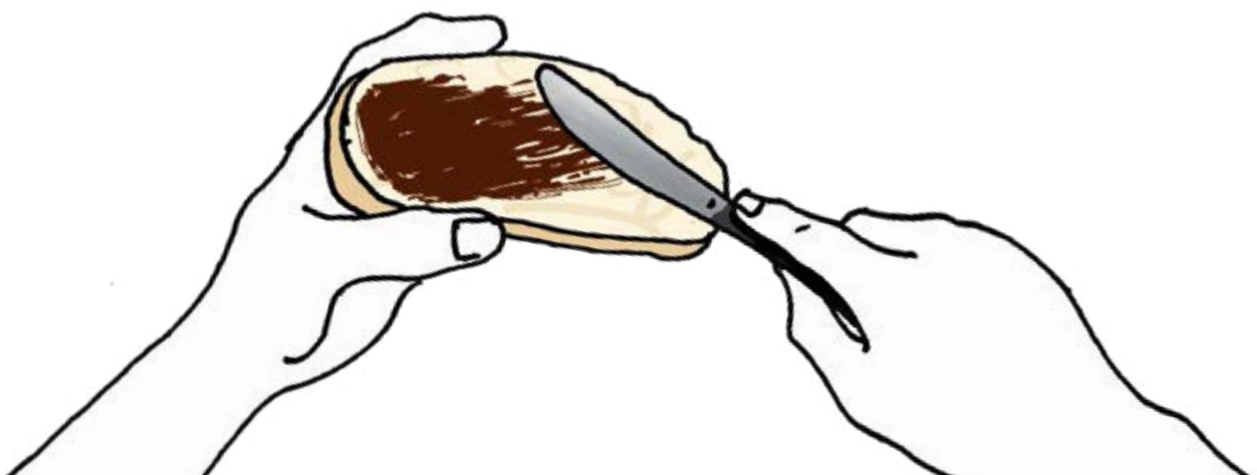


### Crema Nuss + Schoko extradark

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.  
Als Sorten-Mix 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: die Flakes-Kollektion zum Vernaschen und als flottes Topping auf Joghurt, Eis, Desserts und fürs Frühstücksmüsli. Schmeckt perfekt und schaut gut aus!

Jetzt neu mit glänzendem Überzug!



**Choco Flakes Mix**

**ART. NR. 19344**

*Cornflakes in dunkler Schokolade, in Karamellkuvertüre, in weißer Reiskuvertüre mit Grünteepulver und Weizenflakes in Himbeerkuvertüre*

4 Sorten: süße Karamellflakes, fruchtig-rote Himbeerflakes, Grüntee flakes und dunkle Schokoflakes – die schönen Farben entstehen ganz natürlich nur aus Himbeeren und Grüntee. Knackig-schokoladiger Knabberspaß!

**NEU**

# Kuchen im Glas

95-g + 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.

100 g ● alkoholhaltig



### 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.

95 g



### 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 liebliche Note verleiht. Natürlich dürfen Eier, Butter und Weizenmehl nicht fehlen. Sehr fein!

100 g



### 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.

100 g ● vegan



### 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.

95 g

# Nibs + Kakaobohnen

100-g-Packung  
Verkaufseinheit: 6 Pkg.  
In 5 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. 17381**

**Kakaobohnen Peru**

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

Nicht vergessen, vor dem Naschen die Kakaobohnen schälen!

● vegan



**ART. NR. 22237**

**Kakaonibs geröstet**

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

● 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!

● 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 Kakaopower, 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!



**ART. NR. 19453**

**Milch + Karamell Choco Kakaonibs**

*Kakaobohnenstücke (Nibs) umhüllt von Milkschokolade 40% und Karamellkuvertüre*

Nibs in the Mix: Frisch geröstete, knackige Kakaonibs, feine Kakaobohnenteilchen, 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!

# 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**

**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.



**Espresso-Glas (2 Stück)**

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

**ART. NR. 23676**

**Espresso-Glas (6 Stück)**

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

**ART. NR. 23536**

● neuer Titel



# Geschenksets

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



## **Auf die Feste, fertig, los!**

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

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

1



2



1

### Zotter-Mix Danke ART. NR. 22561

Geschenkset mit 9 Schokoladen:  
1 handgeschöpfte »Danke«-Schokolade,  
4 gefüllte Nashido-Tafeln und 4 pure Labooko Minis.

Sorten:  
Danke,  
Sorte: Marzipan und Mandeln (handgeschöpft)  
Pfefferminze (gefüllte Nashido)  
Karamellnougat (gefüllte Nashido)  
Himbeer (gefüllte Nashido)  
Johannisbeer (gefüllte Nashido)  
Haselnuss Nougat Praliné (Labooko Mini)  
Kaffee (Labooko Mini)  
62% Dominikanische Republik (Labooko Mini)  
Karamell (Labooko Mini)  
136 g

NEU

2

### Zotter-Mix Happy Birthday ART. NR. 22562

Geschenkset mit 9 Schokoladen:  
1 handgeschöpfte »Happy Birthday«-Schokolade,  
4 gefüllte Nashido-Tafeln und 4 pure Labooko Minis.

Sorten:  
Happy Birthday,  
Sorte: Gebrannte Mandeln (handgeschöpft)  
Karamellnougat (gefüllte Nashido)  
Himbeer (gefüllte Nashido)  
Haselnuss (gefüllte Nashido)  
Pfefferminze (gefüllte Nashido)  
Himbeer-Kokos (Labooko Mini)  
Weiße Schoko (Labooko Mini)  
40% Dominikanische Republik (Labooko Mini)  
Milchschoko (Labooko Mini)  
Karamell (Labooko Mini)  
136 g

NEU

3



3

### Zotter-Mix Herzlichen Glückwunsch

ART. NR. 22563

Geschenkset mit 9 Schokoladen:

1 handgeschöpfte »Herzlichen Glückwunsch«-Schokolade,  
4 gefüllte Nashido-Tafeln und 4 pure Labooko Minis.

Sorten:

Herzlichen Glückwunsch,  
Sorte: Waffelkrokant (handgeschöpft)  
Himbeer (gefüllte Nashido)  
Pfefferminze (gefüllte Nashido)  
Haselnuss (gefüllte Nashido)  
Erdnuss (gefüllte Nashido)  
75% Guatemala (Labooko Mini)  
Karamell (Labooko Mini)  
Haselnuss Nougat Praliné (Labooko Mini)  
72% Haiti (Labooko Mini)  
136 g

NEU

4

### Zotter-Mix Stress Stopper

ART. NR. 22564

Geschenkset mit 9 Schokoladen:

1 handgeschöpfte »Stress Stopper«-Schokolade,  
4 gefüllte Nashido-Tafeln und 4 pure Labooko Minis.

Sorten:

Stress Stopper,  
Sorte: Blauer Krachmohn (handgeschöpft)  
Haselnuss (gefüllte Nashido)  
Karamellnougat (gefüllte Nashido)  
Pfefferminze (gefüllte Nashido)  
Johannisbeer (gefüllte Nashido)  
40% Dominikanische Republik Milchschoke (Labooko Mini)  
Himbeer-Kokos (Labooko Mini)  
70% Uganda (Labooko Mini)  
Paranuss Nougat Praliné (Labooko Mini)  
136 g

NEU

4



5

### Zotter-Mix Lass Dich feiern!

ART. NR. 22565

Geschenkset mit 9 veganen Schokoladen:

1 handgeschöpfte »Lass Dich feiern!«-Schokolade, 2 gefüllte  
Nashido-Tafeln und 6 pure Labooko Minis.

Sorten:

Lass Dich feiern!,  
Sorte: Haselnussnougat Krokant (handgeschöpft)  
Haselnuss (gefüllte Nashido)  
Pfefferminze (gefüllte Nashido)  
50% Haferdrink (Labooko Mini)  
Himbeer-Kokos (Labooko Mini)  
Preiselbeer (Labooko Mini)  
Paranuss Nougat Praliné (Labooko Mini)  
70% Uganda (Labooko Mini)  
Kokos weiß (Labooko Mini)  
135 g

NEU

● vegan

5





## 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:

- 72% Opus 5 (Labooko)
- Dunkle Schoko + Johannisbeere (The Fusion)
- ButterKaramell (handgeschöpfte Schoko-Mini)
- Himbeeren (handgeschöpfte Schoko-Mini)
- Karamell + Zitrone (handgeschöpfte Schoko-Mini)
- Schichtnougat (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% Haiti (Labooko Mini)
- 70% Peru (Labooko Mini)
- 70% Uganda (Labooko Mini)
- 60% Nicaragua Milkschoko (Labooko Mini)
- 50% Tansania Milkschoko (Labooko Mini)
- 50% Haferdrink (Labooko Mini)
- 45% Peru Milkschoko (Labooko Mini)
- 40% Dominikanische Republik Milkschoko (Labooko Mini)
- 35% Panama Milkschoko (Labooko Mini)
- Himbeer-Kokos (Labooko Mini)
- Kaffee (Labooko Mini)
- Kokos Weiß (Labooko Mini)
- Reis Weiß (Labooko Mini)
- Weißer Schoko (Labooko Mini)

● neue Sorten



## Trinkschokolade-Set „universell“

ART. NR. 22203

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

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

Verpackt in einem dekorativen Geschenkkarton.  
Maße der Geschenkbox: B: 23 x H: 24 x T: 9 cm

● neue Sorten



## 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.

# Displays & Werbeartikel



## Gut präsentiert ist halb gekauft!

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

Wir bieten kostenlose Verkaufsdiskontrollen aus Karton, Schoko-Dummies 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.





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

**ART. NR. 23108**

**Maße:**

Für handgeschöpfte Schokoladen, Labooko, drunter & drüber, balleros, Schokolade 5.0  
 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, The 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.

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

**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: 37 cm



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, Schokolade 5.0  
 6 Fächer, Platz für 12 Sorten, max. 120 Tafeln  
 Erweiterbar: Mit dem kostenlosen Erweiterungsbrett auch für Mitzi Blue, Quadratur des Kreises, The 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, Schokolade 5.0, Quadratur des Kreises, The 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, The Fusion, Labooko, drunter & drüber, Schokolade 5.0  
 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,  
Schokolade 5.0

Platz für 10 Tafeln  
Wiederbefüllbar!

Material: Papier, Farbe: schwarz

**Maße:**

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



**ART. NR. 23683**

**Verkaufsdisplay KOSTENLOS Nr. 2**

Für Classic oder Trinkschokolade 5er-Packung

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

Material: Papier, Farbe: schwarz

**Maße:**

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



**ART. NR. 23682**

**Verkaufsdisplay KOSTENLOS Nr. 3**

Für Mitzi Blue, Quadratur des Kreises,  
The 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: In-  
formieren Sie Ihre Kunden mit diesem Dis-  
play, 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

● ab September neues Design

**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

● ab September neues Design



Vorderseite

Rückseite



Symbolbilder

**ART. NR. 23575**

**zotter Papier-Sackerl klein mit Tragegriff**

(1 Packung = 400 Stk.)

Bedruckt mit einem zotter Motiv.

B: 18 cm

H: 21 cm

T: 8 cm

● geänderte Verpackungseinheit

**ART. NR. 23576**

**zotter Papier-Sackerl mittel mit Tragegriff**

(1 Packung = 350 Stk.)

Bedruckt mit einem zotter Motiv.

B: 23 cm

H: 27 cm

T: 11 cm

**ART. NR. 23657**

**zotter Papier-Sackerl groß mit Tragegriff**

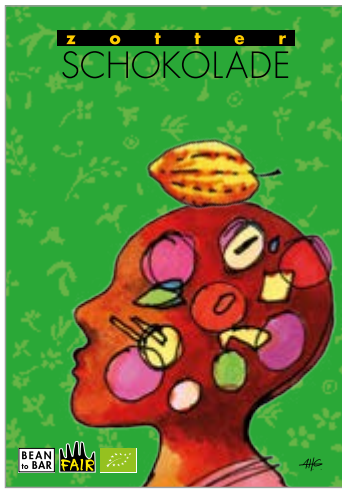
(1 Packung = 200 Stk.)

Bedruckt mit einem zotter Motiv.

B: 32 cm

H: 40 cm

T: 12 cm



Motiv 1, ART. NR. 23635

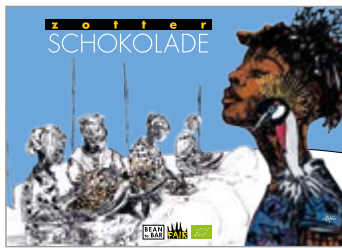


Motiv 2, ART. NR. 23711

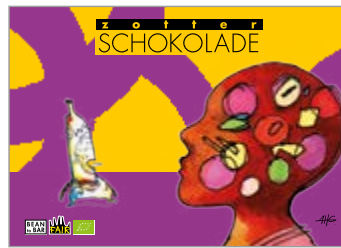
**Plakat Image Hochformat Din A3**

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

- neue Motive



Motiv 1, ART. NR. 23713



Motiv 2, ART. NR. 23714

**Plakat Image Querformat Din A4**

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

- neue Motive



**Folder „Vision & Kreation“**

**ART. NR. 30464**

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

**Folder „Erlebnisswelt“**

**ART. NR. 30438**

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

**Folder „Sortiment 2024/25“**

**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!



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

- **Bestes Bio Produkt 2024**

Auszeichnung für 50% Milkschokolade mit Dattelszucker aus der „Quadratur des Kreises“-Serie, prämiert von Leser\*innen des „Schrot & Korn“-Biomagazins.

- **Umweltmanagement-Preis 2023**

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

- **Markttest Schokolade 2022**

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

- **Beste Arbeitgeber der Steiermark 2022**

zum dritten Mal in Folge der erste Platz in der Gesamtwertung

- **4. Internationale Konditorenwettbewerb 2022**

4 x Gold und 2 x Silber mit 6 Einreichungen

- **2022 „Goldene Uhr“ von Sweets Global Network in Hamburg**

Die Auszeichnung gilt als eine der wichtigsten Auszeichnungen der Süßwarenbranche.

- **TRIGOS Steiermark CSR-Award 2021**

Auszeichnung für die Zotter Erlebniswelt als vorbildliches, ganzheitliches CSR-Projekt

- **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

- **Nachhaltigkeitspreis AUSTRIAN SDG AWARD 2020**

in der Kategorie Unternehmen

- **Walter Scheel Medaille 2019**

für den herausragenden Beitrag zur Weiterentwicklung der großen europäischen Genussskultur, verliehen in Bonn

- **European Candy Kettle Award 2019**

für außergewöhnliche Qualität und Innovation



Weitere Auszeichnungen:  
[www.zotter.at/awards](http://www.zotter.at/awards)

**z o t t e r**  
**SCHOKOLADE**

**z o t t e r Schokolade GmbH**

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

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

**z o t t e r Erlebniswelt**

Mo–Sa: 9–19 Uhr

An Sonn- und Feiertagen haben wir geschlossen.

## LIEFERUNG FREI HAUS

Schon bei niedrigen Bestellwerten liefern wir frei Haus.  
Ab € 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](mailto: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/>

