

z o t t e r

SCHOKOLADE

2021
2022



AHS

100 % BIO + FAIR + BEAN-TO-BAR



**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 und www.wfto.com

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

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

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 finden Sie online auf www.zotter.at

Lagerhinweis

Zotter verwendet keine künstlichen Stabilisatoren und Konservierungsmittel. Daher sind Zotter Schokoladen temperaturempfindlicher als andere Schokoladeprodukte.

Idealerweise bewahrt man sie 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.

Sojalecithin

Wenn Zotter Lecithin verwendet, dann nur aus kontrolliert biologischem Anbau. Bio-Sojalecithin ist garantiert gentechnikfrei und schont die Umwelt, weil kein Regenwald für den Anbau gerodet wird.

Design

Andreas H. Grätze

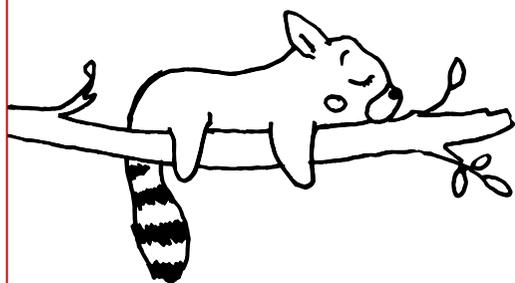
Bei den Verpackungen verzichten wir auf die Glanzbeschichtung und setzen auf zertifiziertes Papier und umweltfreundliche Farben.

www.zotter.at



INHALT

SORTIMENT 2021 / 2022



Zotter Schokoladen | S. 4
Neuheiten im Überblick | S. 6

Handgeschöpft | S. 9
Handgeschöpfte Schoko-Minis | S. 31
Trinkschokoladen | S. 35
Labooko | S. 45

NEU Labooko Mini | S. 59

Quadratur des Kreises | S. 61

NEU In•Fusion | S. 67

Classic | S. 71

Fruchttafel | S. 75

Mitzi Blue | S. 79

NEU Nougatriegel | S. 83

Nutting Hill | S. 85

G. Nuss | S. 87

NEU drunter & drüber | S. 91

Nougat Praliné | S. 95

Balleros | S. 99

Glühbirnchen Edel-Kuvertüre | S. 105

Edel-Kuvertüre | S. 111

Choco Nougat | S. 113

Choco Lolly | S. 117

Hammer Choco | S. 121

Endorphine | S. 127

Nashido | S. 131

Crema | S. 135

Choco Flakes | S. 141

Kuchen im Glas | S. 145

Nibs + Kakaobohnen | S. 149

Bio+Fair Kaffee | S. 153

Geschenksets + Zubehör | S. 157

Werbeartikel + Displays | S. 163

Über 500 Sorten

z o t t e r
SCHOKOLADE

die große Schokovielfalt,
natürlich bio + fair



Im Familienunternehmen Zotter entsteht die Schokolade von der Bohne weg – Bean-to-Bar. Vom Kakaobauern direkt in die Kreativ-Schokofabrik in der Steiermark.



Julia und Josef Zotter sind die kreativen Schoko-Erfinder.

Klassisch Zotter, das sind natürlich unsere handgeschöpften Schokoladen, die wir seit 1992 auf langen Bahnen Schicht für Schicht aufstreichen, um Geschmacksrichtungen zu kombinieren, zu fusionieren oder explodieren zu lassen.

Gemeinsam mit meiner Tochter Julia haben wir heuer wieder viele neue Sorten entwickelt, wobei wir den Schwerpunkt auf Früchte gesetzt haben. Die Kakao-Frucht-Spiele sind der neue Trend!

In unserer Schokofabrik beschäftigen wir rund 200 Mitarbeiter*innen und zwei Schoko-Roboter; so verbinden wir Handwerk mit Innovation.

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 mit Ökostrom, wir setzen auf umweltfreundliche Verpackungen, es gibt ein kostenloses Bio-Menü für Mitarbeiter*innen und vieles mehr.

Regelmäßig reisen wir in die Anbauländer, um unsere Kakaobauern zu treffen und neue Edelkakaosorten zu finden. Wir kaufen Edelkakao direkt ein und produzieren zu hundert Prozent Bean-to-Bar, das heißt: Von der Kakaobohne bis zur Tafel entsteht jede Schokolade bei uns in der Schokofabrik, die auch für alle Besucher geöffnet ist, damit sie miterleben können, wie Schokolade entsteht und was man daraus alles zaubern kann. Wir lieben es, neue Schokoladen zu entwickeln, und wir forschen auch ständig weiter; das ist unsere Leidenschaft.

Die neue Saison ist ein Fruchtfest!



Alles fruchtig! Fruchtige Füllungen, fruchtiger Marzipan, Früchte als Süßungsmittel und Früchte, die in unseren neuen Schoko-Linien einmal mit Schokolade und einmal mit Nougat verschmelzen. Viele neue Frucht Wunder, die neue Geschmacksakzente setzen und mit bunten Farben verführen.

Wir eröffnen die Saison mit 12 neuen handgeschöpften Schokoladen, die allesamt fruchtige Füllungen haben: von reinen Fruchtganachen mit *Brombeeren* oder *Erdbeeren* über die erste rein vegane Fruchtfüllung mit *Preiselbeeren* bis hin zu fruchtigen Marzipanfüllungen mit *Bereenmarzipan* oder *Herzkirschen & Kürbismarzipan*. Außerdem haben wir einige neue Kreationen, die mit Früchten gesüßt werden wie die *Pflaume & Haselnuss* und die *Dattel & Cashew*, die beide zudem vegan sind. In der *Quadratur des Kreises* präsentieren wir gleich zwei neue Schokoladen, die mit trendigem Dattelsucker, sprich gemahlene Dattelfrüchten, gesüßt werden. Erstmals gibt es auch eine zuckeralternative Trinkschokolade, *Cashewnougat*, gesüßt mit Dattelsucker. In der Labooko-Serie bringen wir mit *72% Opus 5*, gleich fünf Edelkakaos zusammen, die ein sehr fruchtiges Aroma besitzen. Wenn es um Früchte geht, dürfen natürlich die neuen Fruchttafeln nicht fehlen: Neu im Programm *Sauerkirschen* mit feinen Sauerkirschstücken und weiße Zitronenkuvertüre mit knusprigen Orangenfruchtstücken. Bei den balleros kommen sechs neue Sorten wie der *Knusperfrüchtchen-Mix* aus Erdbeeren, Maracuja und Heidelbeeren, *Trauben-Nüsse*, der Haselnuss-und-Rosinen-Mix, süß-saure *Physalis* in erfrischender Zitronenkuvertüre und viele mehr. Natürlich fruchtig mit einem Schwerpunkt auf Mischungen, weil Kunden die bunte Vielfalt lieben.

Zudem haben wir auch noch vier neue Produktlinien entwickelt.

In•Fusion – Schokoladen veredelt mit Fruchtkuvertüren. Die Basis sind Schokoklassiker – fünf dunkle Schokoladen und eine Milkschokolade, die mit Himbeeren, Zitrone, Sauerkirschen und mehr verschmelzen. Kakao besitzt von Natur aus sehr viele Fruchtaromen, durch die Infusion von Fruchtkuvertüren in Schokoklassiker wird dieser Fruchtgeschmack für jeden erlebbar. Die neuen Klassiker mit Fruchtgenuss!

In der *drunter & drüber*-Serie kombinieren wir Fruchtkuvertüren mit zart schmelzenden Nougats, die mit knackigen Nussstückchen verfeinert werden. *Himbeer & Mandelnougat*, *Heidelbeer & Haselnussnougat*, *Erdbeer & Cashewnougat* und einige mehr. Drunter & drüber – das zart schmelzende Duo aus Früchten und Nougat mit Nussstückchen.

Ganz neu im Sortiment sind die *Nougatriegel*: Selbst gemachter, softer Nougat mit kleinen knackigen Nussstücken, überzogen mit Schokolade. Mit tierisch süßen Motiven und perfekt portioniert als kleine Nascherei für kleine und große Nussfans. *Mandel Nougatriegel*, *Haselnuss Nougatriegel* und *Cashew Nougatriegel* – Nougatriegel sind süße Kassenschlager, die wir inklusive Thekendisplay liefern.

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

ALLE NEUHEITEN IM ÜBERBLICK

HANDGESCHÖPFTE SCHOKOLADEN

12 neue handgeschöpfte Schokoladen mit fruchtigen Füllungen.

Beerenmarzipan – ein lila Beerenmarzipan auf einer Mandelnougatschicht
Brombeeren – eine reine Brombeerganache umhüllt von Milkschokolade
Dattel & Cashew – fruchtig & gesüßt mit Datteln, zuckeralternativ und vegan
Erdbeeren – eine reine Erdbeerganache umhüllt von weißer Schokolade
Herzkirschen & Kürbismarzipan – rosarote Kirschfüllung und sattgrünes Marzipan
Mandarine, Matcha und Kokos – mit fruchtigem Mandarinengelee, komplett vegan
Pflaume & Haselnuss – nur mit Datteln und Pflaumen gesüßt – komplett vegan und zuckeralternativ
Preiselbeer – vegan & fruchtig: die erste vegane Fruchtfüllung
Rum Rosinchen – mit Ron Johan Rum von David Gölles
Zirbe & Preiselbeer – der alpine Hüttenklassiker mit fruchtiger Preiselbeerschicht
Zitronenpolenta – erfrischender Zitrusgeschmack & tolle Textur

1 neue Geschenkschokolade:

Eine süße Entschuldigung – Karamellisierte Nüsse. Schokolade ist immer eine gute Entschuldigung.

Neues Design + neue Sorte: **Für die besten MitarbeiterInnen der Welt!** – Dattel & Cashew, vegan und zuckeralternativ

1 neue handgeschöpfte Schoko-Mini im 20-g-Format:

Haselnussnougat Krokant

TRINKSCHOKOLADE

1 neue Sorte: **Cashew** – die erste zuckeralternative Trinkschokolade, gesüßt mit Dattelszucker und komplett vegan

2 geänderte Variationen: Die **Cashew** ist auch in der **Variation Vegan** und der **Variation Nuss-Drinks**, wodurch sich die Sortenzusammenstellung geändert hat.

LABOOKO

1 neue dunkle Labooko:

72% Opus 5 – Für das neue Cuvée haben wir fruchtbetonten Kakao gewählt. Ein schokoladig-fruchtiges Spitzencuvée mit Kakaoraritäten aus fünf Ländern. Limited Edition: Nur 1 Jahr lang erhältlich.

QUADRATUR DES KREISES

2 neue Sorten:

75% Dunkle Schoko mit Dattelszucker

Kaffee Mandel mit Dattelszucker

Beide mit trendigem Dattelszucker, sprich gemahlene Datteln, gesüßt und vegan.

100% KAKAO

Alle 100 % Schokoladen wurden in **100 % Kakao umgetauft**, weil das Lebensmittelgesetz vorschreibt, dass in Schokolade Zucker enthalten sein muss. Dabei sind die Tafeln mit 100 % Kakaoanteil extrem beliebt, weil einige Kunden gerne **auf Zucker verzichten**.

DIE NEUEN SCHOKO-LINIEN:

IN•FUSION

Die fruchtige Wunderwelt des Kakao
Schokolade veredelt mit Fruchtkuvertüren. Die neuen Klassiker mit Fruchtgenuss!
Himbeer in Kakao, Zitrone in Kakao, Sauerkirsch in Kakao und weitere.
Erhältlich in 6 Sorten, wovon 1 vegan ist.

NOUGATRIEGEL

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. **Mandel Nougatriegel, Haselnuss Nougatriegel** und **Cashew Nougatriegel**, alle inkl. Thekendisplay erhältlich.

DRUNTER & DRÜBER

Showtime für das zart schmelzende Duo aus Früchten und Nougat mit Nussstückchen. Erhältlich in 9 Sorten, wovon 1 vegan ist. Mit **Himbeer & Mandel, Karamell & Erdnuss, Erdbeer & Cashew, Preiselbeer & Hanf** u.v.m.

LABOOKO MINI

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. Erhältlich in 3 Variationen: **Variation »Dunkle Schokoladen«, Variation »Milkschokoladen«** und **Variation »vegan«**.

FRUCHTTAFEL

2 neue Sorten: **Sauerkirsch & Sauerkirschen** – eine hellrote Kirschtafel gesprenkelt mit Sauerkirschstückchen
Zitrone & Orangen – eine weiße Zitronenkuvertüre voller knuspriger Orangenfruchtstücke

MITZI BLUE

Die 7 beliebtesten Sorten: **Knusper Karamell, Liebeshimmel, Milchstraße, Nobelhobel, Nussi Bussi, Rock 'n' Roses** und **Vielen Dank**

Jetzt im neuen 70-g-Format

G.NUSS • NOUGAT PRALINÉ • DRUNTER & DRÜBER

G. Nuss, Nougat Praliné und drunter & drüber bieten wir in zwei Versandeinheiten an: Wahlweise mit 10 Stück oder mit 5 Stück!

BALLEROS

6 neue Sorten:

Bunte Kürbiskerne – bunte Kürbiskerne mit vier unterschiedlichen Schokohüllen

Gebrannte Mandeln – karamellierte Mandeln in Milchsokolade

Knusperfrüchtchen – bunter Fruchtmix mit Erdbeeren, Maracuja und Heidelbeeren

Macadamia in Johannisbeer – die Königin der Nüsse in lila Johannisbeerkuvertüre

Physalis in Zitrone – süß-saure Physalis in weißer Zitronenkuvertüre

Trauben & Nüsse – der Nuss-Trauben-Mix mit Rosinen und Haselnüssen

5 geänderte Sorten: kein Puder mehr, sondern eine glänzende Schokohülle

HAMMER CHOCO

1 neue Sorte: **Dunkle Schoko 60% mit Cashews und Maracuja** – fruchtig & vegan

CREMA

4 neue streichfeine Nougatcremen: **Maroni-Haselnuss, Cashew, Tigernüsse** und **Kaffee**

KUCHEN IM GLAS

2 neue Sorten: **Marzipankuchen** – mit Marzipan und weißer Schokolade

Früchte & Nüsse – Bananenkuchen mit Beerenflavour und knackigen Nüssen

CHOCO NIBS

2 neue Mischungen – Choco Nibs in the Mix:

Himbeer & Weiße Choco Nibs

Milch & Karamell Choco Nibs

Das gesamte Sortiment, mit allen Neuheiten und bekannten Schokoladen, finden Sie im aktuellen Katalog.

Viel Spaß wünschen Julia, Michael, Valerie, Ulrike und Sepp Zotter!


Sepp Zotter & Julia Zotter

100% BIO + FAIR + BEAN-to-BAR

Fit für die Zukunft



Josef Zotter im Kakaolager: Jeder Kakaosack ist mit Herkunft und Produzenten beschriftet.

Mit dem Lieferkettengesetz (offiziell: Sorgfaltspflichtengesetz) und dem Green Deal werden die Weichen neu gestellt. Das Lieferkettengesetz verpflichtet Unternehmen zu besserem Schutz von Mensch und Umwelt entlang der gesamten Lieferkette. Wir bei Zotter tragen schon seit Jahren die Verantwortung für unsere gesamte Produktion bis hin zu jedem einzelnen Lieferanten. Als Bean-to-Bar-Hersteller kaufen wir keine fertige Schokolade ein, sondern produzieren von der Kakaobohne weg. Den Kakao bekommen wir direkt von den Kakaobauern – alles zu 100 % BIO und FAIR GEHANDELT. Wir sind bio-zertifiziert und Mitglied bei der WFTO – World Fair Trade Organization, die die Einhaltung der 10 Prinzipien des fairen Handels wie faire Bezahlung, keine Kinderarbeit, Transparenz, Sorge um die Umwelt und vieles mehr kontrolliert. Regelmäßig findet ein Audit seitens der WFTO und der Bio-Kontrollstelle statt. Viel Papierkram, viel Dokumentation – die wir aber gerne in Kauf nehmen, damit die Welt gerechter wird und unser Planet mit der wunderbaren Artenvielfalt erhalten bleibt.



HANDGESCHÖPFTE SCHOKOLADEN • SCHICHT FÜR SCHICHT AUFGESTRICHEN



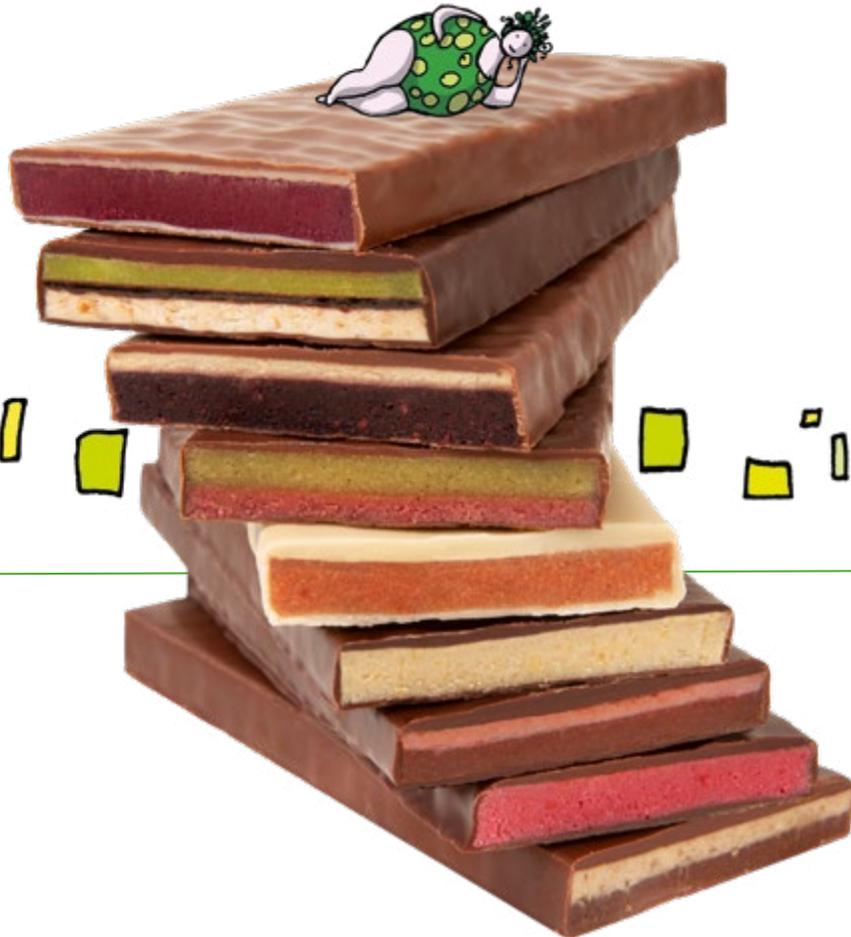
handgeschöpft

70-g-Tafel

In über 100 Sorten erhältlich

MHD: mind. 3 Monate ab Lieferung

BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



Das Original

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



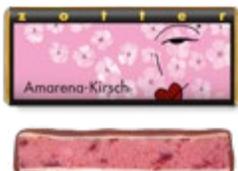
Handgeschöpfte Schokoladen entstehen in vielen Schichten

Josef Zotter ist der Erfinder der handgeschöpften Schokolade, die in Handarbeit in Schichten und Lagen aufgetragen wird. Schöpfen beschreibt auch die Innovation, die in den handgeschöpften Schokoladen steckt. Durch die virtuose Kombination der Zutaten entstehen unglaublich viele neue Sorten und Schokoladenunikate.

Unsere selbstgemachte Bean-to-Bar-Schokolade wird ganz dünn auf 15 Meter langen Bahnen aufgestrichen und ausgerollt, während nebenan schon die feinen Füllungen und Ganachen aus über 400 Bio-Zutaten vorbereitet werden. Sobald die Schokolade ausgekühlt ist, wird die Füllung aufgetragen. Bevor die nächste Schicht kommt, muss das Ganze ruhen. Je nach Rezept werden mehrere Füllschichten aufgetürmt oder unsere Mitarbeiter*innen streuen noch frisch geröstete Nüsse, Rum-Rosinen oder Früchte und Beeren in die Füllung. Zum Schluss wird auf der Füllung noch einmal ganz dünn Schokolade aufgetragen und die Riesentafel wird in das typische 70-g-Zotter-Format aufgeschnitten.

Die Füllung ruht noch ein bis zwei Tage, bis sie endlich ihr Schokoladenbad nehmen darf. Dabei wird sie von oben bis unten mit Schokolade überzogen und bekommt den charakteristischen Schokoladenmantel. Anschließend geht es in den Kühltunnel und gleich in die Verpackung, wo die schönen Zeichnungen von Andreas H. Gratze auf jede einzelne Tafel warten.



SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	EAN/VE 5 STÜCK	ÜBERZUG	ALK.	HINWEISE
	Algen / Karamell / Ananas <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Algenkaramellganache und Ananasganache</i> – Das Geschmacksabenteuer: Eine fruchtige Ananasschokoganache, 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.	16509	9006 4030 5263 0	9006 4030 5264 7	9006 4030 5265 4	70% Nobelbitterschokolade		
	Amarena-Kirsch <i>Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Amarenakirschcreme</i> 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 Milchschoko mit 50 % Kakaopower.	16510	9006 4030 5266 1	9006 4030 5267 8	9006 4030 5268 5	50% Dunkle Bergmilchschokolade		
	Amaretto-Marzipan <i>Extradunkle Milchschokolade gefüllt mit Marzipan und Amaretto</i> – 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 Milchschokolade mit 60% Kakaanteil und einer leichten Rohrohrzuckersüße.	16263	9006 4030 2432 3	9006 4030 2433 0	9006 4030 2434 7	60% Extradunkle Milchschokolade	+	
	Ananas mit Cashewnüssen <i>Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Ananas und Cashewnougat</i> – 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 Milchschokolade mit 50% Kakaanteil.	16057	9006 4030 1010 4	9006 4030 1304 4	9006 4030 1762 2	50% Dunkle Bergmilchschokolade		
	BeerenMarzipan <i>Helle Bergmilchschokolade gefüllt mit Beeren-Marzipan-Creme und Mandelnougat</i> – Das Beerenwunder: Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren und Johannisbeeren verschmelzen mit Marzipan zu einem lila Beerenmarzipan. Darauf eine fein schmelzende Mandelnougatschicht, mit Rosenblüten verfeinert. Umhüllt von Milchschokolade mit 40 % Kakaanteil.	16605	9006 4030 6513 5	9006 4030 6514 2	9006 4030 6515 9	40% Helle Bergmilchschokolade		
	Beerenmousse <i>Weißer Schokolade gefüllt mit Beerencreme</i> – Beerengelüste: Heidelbeeren, Himbeeren und schwarze Johannisbeeren verschmelzen miteinander zu einer explosiven Fruchtganache, in der kandierte Preiselbeeren herumschwirren. Diese wahnsinnig fruchtige Füllung leuchtet durch den weißen Schokoladenmantel.	16326	9006 4030 2870 3	9006 4030 2871 0	9006 4030 2872 7	30% Weiße Schokolade		

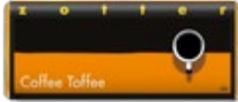
++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.

+ Alkoholgehalt unter 2%: Der Alkohol dient wie bei Kuchen zur Abrundung des Geschmacks.

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	EAN/VE 5 STÜCK	ÜBERZUG	ALK.	HINWEISE
	Bier Schokolade <i>Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Bierganache</i> Nicobar I.P.A. ist ein India Pale Ale aus der vielfach ausgezeichneten Salzburger Bio-Kleinbrauerei Gusswerk. In einer Schokoladenganache aus Karamellkuvertüre, dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil und etwas Haselnussnougat. Eingehüllt in eine Milchsokolade mit 50 % Kakaoanteil.	16416	9006 4030 3876 4	9006 4030 3877 1	9006 4030 3878 8	50% Dunkle Bergmilchschokolade	++	NICHT glutenfrei
	Blauer Krachmohn <i>Helle Bergmilchschokolade gefüllt mit weißer Pralinenganache und karamellisiertem Blaumohn</i> – Eine weiße Pralinenganache mit feiner Vanillenote, aufgepeppt mit kleinen karamellisierten Blaumohn-Poppies, die direkt im Waldviertel geerntet wurden. Waldviertler Mohn ist eine regionale Spezialität und als solche sogar in der EU geschützt. Eingehüllt in Milchsokolade mit 40% Kakaoanteil.	16374	9006 4030 3561 9	9006 4030 3562 6	9006 4030 3563 3	40% Helle Bergmilchschokolade		
	Brennholz Hackschnitzel <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Brennholzbrandganache</i> Eine Holz-Schokolade aus Hackschnitzeln, hergestellt nach Barrique-Art. Für den Brennholzschnaps, der richtig edel nach Holz schmeckt, wird Holz getoastet und mit Zuckerrohrschnaps angesetzt, um dann mit Karamellkuvertüre und Milchsokolade in der Füllung zu verschmelzen. Überzug dunkle Schokolade.	16406	9006 4030 3834 4	9006 4030 3836 8	9006 4030 3835 1	70% Nobelbitterschokolade	++	
	Brombeeren <i>Helle Bergmilchschokolade gefüllt mit Brombeercreme</i> – Das Beerenfest: Die üppig prallen Brombeeren in einer zart schmelzenden dunkelviolettten Brombeerganache, die mit einem Spritzer Zitrone verfeinert wird. Oben und unten mit einer hauchdünnen weißen Schokoschicht gerahmt und mit Milchsokolade mit 40 % Kakaoanteil überzogen.	16601	NEU	9006 4030 6516 6	9006 4030 6517 3	9006 4030 6518 0	40% Helle Bergmilchschokolade	
	Butterkaramell <i>Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Butterkaramellcreme</i> – Eine süße Versuchung mit natürlichem Karamell, der mit Butter gerührt, fabelhaft gut und ehrlich schmeckt, dafür aber widerspenstiger ist als flüssige Artgenossen. Wäre er flüssig, würde er beim Handschöpfen davonlaufen und wir hätten gar keinen Karamell. Kombiniert mit einer Schicht Nougat. Dazwischen tummeln sich knackige Karamell-Crispies. Umhüllt von dunkler Bergmilchschokolade.	16056	9006 4030 1852 0	9006 4030 1385 3	9006 4030 1761 5	50% Dunkle Bergmilchschokolade		
	Chili Bird's Eye <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Chili „Bird's eye“-Creme</i> – Echte Schokoladenkultur. Eine Schokoganache, gemixt aus Milchscho und dunkler Schokolade, verschärft mit dem feurigen Urchili Bird's Eye und beflügelt mit einem Schuss Zuckerrohrbrand, taucht in einen nobelbitteren Schokoladenmantel mit 70% Kakaoanteil.	16049	9006 4030 1835 3	9006 4030 1382 2	9006 4030 1760 8	70% Nobelbitterschokolade	+	

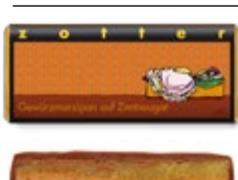
++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.

+ Alkoholgehalt unter 2%: Der Alkohol dient wie bei Kuchen zur Abrundung des Geschmacks.

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	EAN/VE 5 STÜCK	ÜBERZUG	ALK.	HINWEISE
 	Coffee Toffee <i>Kaffeekuvertüre gefüllt mit Karamellcreme und Mandelnougat</i> – Ein First-Class-Bonbon mit aufregendem Aromenspiel zwischen Karamell und Kaffee: eine feine Karamellschicht auf einem Mandelnougat, eingehüllt in Kaffeekuvertüre, die diesen genialen Kaffee-Drive entwickelt, weil die fair gehandelten Arabica-Kaffeebohnen direkt Bean-to-Bar in Kaffeekuvertüre verwandelt werden.	16370	9006 4030 3564 0	9006 4030 3565 7	9006 4030 3566 4	Kaffeekuvertüre		
 	Cognac + Kaffee <i>Kaffeekuvertüre gefüllt mit Cognaccrème</i> – Der Cognac füllt die dunkle Schokoganache mit rundem und intensivem Geschmack. Und weil der Cognac sich im Abgang mit Noten von Röstkaffee verabschiedet, besteht der Überzug dieser Kreation passenderweise aus Kaffeekuvertüre. Natürlich, denn schließlich wird bei Zotter im Haus auch Kaffee in der eigenen Rösterei geröstet.	16268	9006 4030 2447 7	9006 4030 2448 4	9006 4030 2449 1	Kaffeekuvertüre	++	
 	Cola & Popcorn <i>Extradunkle Milchsokolade gefüllt mit Colagelee, Colaganache, Mandelnougat und Popcorn</i> – Die Blockbuster-Schoko mit kleinen karamellisierten, leicht gesalzenen Popcornstückchen in selbstgemachtem Mandelnougat. Getoppt mit einem coolen Colagelee und einer Ganache aus weißer Cola von Peda aus Österreich, wo der Colastrauch auch wächst. Überzogen mit Milchschoko.	16543	9006 4030 5776 5	9006 4030 5777 2	9006 4030 5778 9	60% Extradunkle Milchsokolade		
 	Dattel & Cashew <i>Dunkle Kuvertüre mit 100 % Kakaoanteil gefüllt mit Datteln und Cashewnougat</i> – 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.	16602	9006 4030 6519 7	9006 4030 6520 3	9006 4030 6521 0	100% Kuvertüre		VEGAN Zuckeralternativ
 	Dunkles Schokomousse <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Schokolademousse</i> – 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 % Kakaoanteil. Außen süß und innen intensiv – der pure Schokogenuss!	16545	9006 4030 5779 6	9006 4030 5780 2	9006 4030 5781 9	70% Nobelbitterschokolade		
 	Erdbeeren <i>Weißer Schokolade gefüllt mit Erdbeercreme</i> – 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 ...	16062	9006 4030 1215 3	9006 4030 1242 9	9006 4030 1763 9	30% Weiße Schokolade		

++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.

+ Alkoholgehalt unter 2%: Der Alkohol dient wie bei Kuchen zur Abrundung des Geschmacks.

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	EAN/VE 5 STÜCK	ÜBERZUG	ALK.	HINWEISE
	Espresso „Macchiato“ <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Kaffeecreme</i> – 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.	16544	9006 4030 5782 6	9006 4030 5783 3	9006 4030 5784 0	70% Nobelbitterschokolade		
	Französischer weißer Nougat <i>Extradunkle Milchsokolade gefüllt mit weißem Nougat, Pistazien und Haselnüssen</i> – 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.	16273	9006 4030 2462 0	9006 4030 2463 7	9006 4030 2464 4	60% Extradunkle Milchsokolade		
	Ge Nüsse <i>Extradunkle Milchsokolade gefüllt mit Nüssen</i> – Das Crescendo der Nussaromen. Ein zartschmelzendes Haselnussnougat aus vielen dunkel gerösteten Haselnüssen und reiner Kakaobutter, verfeinert mit gerösteten Cashew-, Mandel- und Haselnussstückchen. Dazu eine Spur Zimt und Bourbonvanille. Eingehüllt in Milchsokolade mit satten 60 % Kakaanteil.	16072	9006 4030 1998 5	9006 4030 1387 7	9006 4030 1766 0	60% Extradunkle Milchsokolade		
	Gesalzene Erdnüsse <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Erdnussnougat und ganzen Erdnüssen</i> Peanut-Party: Ganze Erdnüsse, leicht gesalzen und geröstet, tauchen in ein selbstgemachtes fluffiges Erdnussnougat, das aus Erdnüssen und reiner Kakaobutter gezaubert wird. Dazu etwas weiße Schokolade und ein Überzug aus dunkler Edelschokolade mit klassischen 70 % Kakaanteil.	16504	9006 4030 5272 2	9006 4030 5273 9	9006 4030 5274 6	70% Nobelbitterschokolade		
	Gewürzmarzipan auf Zimtnougat <i>Dunkle Bergmilchsokolade gefüllt mit Gewürz-Marzipan und Zimt-Haselnussnougat</i> – Ein Traum: Eine Marzipanschicht verfeinert mit Orangensaft, selbst gemachtem Orangenconfit aus karamellisierten Orangenschalen und feinen Gewürzen auf einem zart schmelzenden Haselnussnougat, in welchen sich duftend würzig der Zimt mischt. Umhüllt von Milchsokolade.	16203	9006 4030 1539 0	9006 4030 1559 8	9006 4030 1821 6	50% Dunkle Bergmilchsokolade		
	Gin Zitronic <i>Extradunkle Milchsokolade gefüllt mit Ganganache und Zitronencreme</i> – Die Trendige: Der Hands On Gin von Gölles fließt in eine dunkle Schokoganache. Kombiniert mit einer erfrischend-säuerlichen Zitronenganache, die aus Milchsokolade, Zitronen und hausgemachter Edelbitter-Limo mit Wermut kreiert wird. Eingehüllt in eine Milchsokolade mit 60 % Kakaanteil.	16448	9006 4030 4539 7	9006 4030 4540 3	9006 4030 4541 0	60% Extradunkle Milchsokolade	++	

REZEPTUR
GEÄNDERT

++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.

+ Alkoholgehalt unter 2%: Der Alkohol dient wie bei Kuchen zur Abrundung des Geschmacks.

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	EAN/VE 5 STÜCK	ÜBERZUG	ALK.	HINWEISE
	<p>GrammelNuss <i>Extradunkle Milchsokolade gefüllt mit Haselnussnougat und Grammeln</i> – 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.</p>	16076	9006 4030 1801 8	9006 4030 1368 6	9006 4030 1769 1	60% Extradunkle Milchsokolade		
	<p>Hanfpraline <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Hanfcreme</i> 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 % Kakaanteil. Komplett vegan und einfach köstlich!</p>	16477	9006 4030 4895 4	9006 4030 4896 1	9006 4030 4897 8	70% Nobelbitterschokolade		VEGAN
	<p>Haselnuss Marzipan <i>Dunkle Bergmilchsokolade gefüllt mit Haselnusscreme</i> – Klassiker mit Charakter. Eine Schicht Haselnussmarzipan kombiniert mit Haselnussnougat. Verfeinert mit echter Vanille, Muskatnuss, Sternanis, Zimt, Nelken und einem Schuss Muskat Ottonel, der mit feinem Muskattraubenbukett für ein besonderes Geschmackserlebnis sorgt. Mit Milchsokolade umhüllt.</p>	16083	9006 4030 1809 4	9006 4030 1371 6	9006 4030 1771 4	50% Dunkle Bergmilchsokolade	+	
	<p>Haselnussnougat Krokant <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Haselnussnougat und Haselnusskrokant</i> Ein zartschmelzendes Haselnussnougat aus vielen dunkel gerösteten Haselnüssen und reiner Kakaobutter, verfeinert mit knackigem Haselnusskrokant, Bourbonvanille und Zimt. Eingehüllt in dunkle Schokolade mit 70 % Kakaanteil und Charakter. Komplett vegan!</p>	16476	9006 4030 4892 3	9006 4030 4893 0	9006 4030 4894 7	70% Nobelbitterschokolade		VEGAN
	<p>Hauszwetschke <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Zwetschkenbrandcreme</i> – Ein fast außerirdischer Genuss. Ein lang im Eichenfaß gelagerter Zwetschkenbrand gibt dieser Nobelbitterschokolade ihren Namen.</p>	16084	9006 4030 1800 1	9006 4030 1367 9	9006 4030 1772 1	70% Nobelbitterschokolade	++	
	<p>Heidelbeeren auf Zitronencreme <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Heidelbeer- und Zitronenganache</i> – 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.</p>	16446	9006 4030 4529 8	9006 4030 4530 4	9006 4030 4531 1	70% Nobelbitterschokolade		

++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.

+ Alkoholgehalt unter 2%: Der Alkohol dient wie bei Kuchen zur Abrundung des Geschmacks.

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	EAN/VE 5 STÜCK	ÜBERZUG	ALK.	HINWEISE
 	Herzkiroschen + Kürbismarzipan <i>Extradunkle Milchsokolade gefüllt mit Kirschcreme und Kürbismarzipan</i> 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.	16610 NEU	9006 4030 6628 6	9006 4030 6629 3	9006 4030 6630 9	60% Extradunkle Milchsokolade		
 	Himbeeren <i>Nobelbitterschokolade mit Himbeerfüllung</i> – 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.	16445	9006 4030 4526 7	9006 4030 4527 4	9006 4030 4528 1	70% Nobelbitterschokolade		
 	Himbeer und Kokos <i>Dunkle Kokoskuvertüre mit Himbeer-Kokosfüllung</i> 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!	16087	9006 4030 1066 1	9006 4030 1318 1	9006 4030 1773 8	Dunkle Kokoskuvertüre		
 	Honig Nüsse <i>Dunkle Bergmilchsokolade gefüllt mit Honigmarzipan und Mandelnougat mit Honig-Nusskrokant</i> – Marzipan-Nuss-Magie: Eine himmlisch weiche Mandelmarzipanschicht, gesüßt mit Honig, auf einer zweiten Schicht aus zartschmelzendem Mandelnougat, der mit etwas weißer Schokolade und Honignusskrokant verfeinert wird. Überzug Milchschoko mit 50 % Kakaoanteil.	16508	9006 4030 5275 3	9006 4030 5276 0	9006 4030 5277 7	50% Dunkle Bergmilchsokolade		
 	„Ideenrausch“ Hanf und Schnaps <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Hanfnougat und Marillenganache</i> Die Flow-Schoko: zwei stimulierende und inspirierende Substanzen vereint in einer dunklen Schokolade mit 70% Kakaoanteil. Eine Schicht selbstgemachter Hanfnougat aus frisch gerösteten Hanfsamen, die natürlich frei von THC sind. Darauf eine rauschige Marillenganache mit Marillenschnaps von Gölles.	16439	9006 4030 4508 3	9006 4030 4509 0	9006 4030 4510 6	70% Nobelbitterschokolade	++	
 	Ingwer + Zitrone <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Ingwerganache und Zitronenganache</i> Das Power-Duo: eine dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, gefüllt mit einer aufregenden Schokoganache mit frischem Ingwer und Ingwerlikör, gesüßt mit etwas Honig. Auf einer Zitronenschicht aus weißer Schokolade mit Zitronen.	16466	9006 4030 4862 6	9006 4030 4863 3	9006 4030 4864 0	70% Nobelbitterschokolade	+	

++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.

+ Alkoholgehalt unter 2%: Der Alkohol dient wie bei Kuchen zur Abrundung des Geschmacks.

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	EAN/VE 5 STÜCK	ÜBERZUG	ALK.	HINWEISE
 	Johannisbeere + Macadamia <i>Extradunkle Milchsokolade gefüllt mit Johannisbeerganache und Macadamianougat</i> – Crunchy Poetry: Eine lilafarbene Johannisbeerganache, aus weißer Schokolade und Johannisbeerkuvertüre, auf selbst gemachtem Macadamianougat, den wir mit Honig-Crisps crunchig aufpeppen. Getaucht in eine dunkle Milchsokolade mit 60 % Kakaopower.	16438	9006 4030 4505 2	9006 4030 4506 9	9006 4030 4507 6	60% Extradunkle Milchsokolade		
 	Karamell Nougat „fudge“ <i>Weißer Karamellschokolade gefüllt mit Mandelnougat und Karamell-Crisps</i> Sweet & hip: Fudge heißt das angesagte weiche Karamellbonbon, das Amerikaner und Australier so lieben. Aus karamellisierten Mandeln macht Zotter ein zartes Mandelnougat Fudge. Mit Karamell-Crisps und einem Überzug aus Karamellschokolade.	16227	9006 4030 1628 1	9006 4030 1629 8	9006 4030 1864 3	Weißer Karamellschokolade		
 	Karamellierte Nüsse <i>Extradunkle Milchsokolade gefüllt mit Karamellnougat und karamellisierten Nüssen</i> – Wie der Lieblingssong im Radio. Karamellierte Nüsse sind ein Hit, mit einer ganz weichen Karamellganache, gemixt aus Karamellnougat und karamellisierten grob gehackten Walnüssen, Haselnüssen, Cashews und Paranüssen. Eingehüllt in Milchsokolade mit satten 60 % Kakaanteil.	16269	9006 4030 2450 7	9006 4030 2451 4	9006 4030 2452 1	60% Extradunkle Milchsokolade		
 	Käse - Walnuss - Trauben <i>Extradunkle Milchsokolade gefüllt mit Käseganache, Walnussnougat und Rosinen</i> – Der Käseklassiker von Zotter: Ein nussig-zarter Walnussnougat auf einer Käseganache mit Schmelzkäse von der benachbarten Bio-Hofkäserei Deutschmann, versetzt mit kleinen beschwipsten Grapparosinen. Als Kuvertüre eine hochprozentige Milchsokolade mit 60 % Kakaanteil.	16403	9006 4030 3849 8	9006 4030 3850 4	9006 4030 3851 1	60% Extradunkle Milchsokolade	+	
 	Kirschnaps mit Marzipan <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Marzipan und Kirschnaps</i> Eine dunkle Schokolade mit 70 % Kakaanteil, gefüllt mit Kirschnaps, der mit einer Marzipanschicht und einer zweiten leichten Butterganacheschicht verschmilzt.	16097	9006 4030 1170 5	9006 4030 1391 4	9006 4030 1777 6	70% Nobelbitterschokolade	++	
 	Kokos + Marzipan <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Kokosnussnougat und Marzipan</i> Sweet Dreams: ein feiner Mandelmarzipan, kombiniert mit einer knusprigen Kokosnougatschicht mit gerösteten Kokosraspeln. Eingehüllt in dunkle Schokolade mit 70 % Kakaanteil. Eine süße und komplett vegane Kreation!	16485	9006 4030 5016 2	9006 4030 5017 9	9006 4030 5018 6	70% Nobelbitterschokolade		VEGAN

++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.

+ Alkoholgehalt unter 2%: Der Alkohol dient wie bei Kuchen zur Abrundung des Geschmacks.

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	EAN/VE 5 STÜCK	ÜBERZUG	ALK.	HINWEISE
 	Kürbiskern mit Marzipan <i>Extradunkle Milchschokolade gefüllt mit Marzipan und Kürbiskernnougat</i> Steirischer Klassiker: Eine sattgrüne, weiche Marzipanschicht veredelt mit flüssigem Kürbiskernmark, gerösteten Kürbiskernstücken und einem Schwung Eierlikör, auf einer Schicht zart schmelzendem Kürbiskernnougat. Eingehüllt in hochprozentige Milchschokolade mit 60 % Kakaoanteil.	16100	9006 4030 1310 5	9006 4030 1352 5	9006 4030 1778 3	60% Extradunkle Milchschokolade	+	
		REZEPTUR GEÄNDERT						
 	Limette Maracuja <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Maracujaganache und Limettenganache</i> 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.	16520	9006 4030 5334 7	9006 4030 5335 4	9006 4030 5336 1	70% Nobelbitterschokolade	+	
 	Mandarine - Matcha - Kokos <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Mandaringelee, Grünteeaganache und Kokosnougat</i> – 3 Stages: Ein sehr fruchtiges selbst gemachtes Mandaringelee auf einer grünen Matchaschicht. On top kommt noch ein Kokosnougat, der mit karamellisierten Kokosflocken knusprig aufgepeppt wird und ein Überzug aus dunkler Schokolade. Sehr abwechslungsreich, nicht zu süß, vegan.	16604	9006 4030 6525 8	9006 4030 6526 5	9006 4030 6527 2	70% Nobelbitterschokolade		VEGAN
		NEU						
 	Mandel Nougat + DuftTonkas <i>Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Mandelnougat und Tonkabohnenganache</i> – Das Genussparfüm: eine weiße Ganache aus Mandelnougat und weißer Schokolade, veredelt mit Tonkabohnen, die einen betörenden Duft besitzen und auf der Zutatenliste einiger Sternenköche und Parfümhersteller ganz oben stehen. Auf einer Schicht aus reinem Mandelnougat.	16440	9006 4030 4511 3	9006 4030 4512 0	9006 4030 4513 7	50% Dunkle Bergmilchschokolade		
 	Mandel Rosen <i>Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Mandelnougat und Rosenmarzipan</i> Die Liebesschokolade schlechthin. In einer dunklen Bergmilchschokolade flirtet Rosenmarzipan mit selbst gemachtem Mandelnougat. Sinnlich & schmelzend mit einem Rosenblüten-Bouquet. Eine Schokolade, die die Sinne verzaubert.	16271	9006 4030 2456 9	9006 4030 2457 6	9006 4030 2458 3	50% Dunkle Bergmilchschokolade		
 	Mango Tango <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Mangoganache und Zitronenganache</i> 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.	16501	9006 4030 5278 4	9006 4030 5279 1	9006 4030 5280 7	70% Nobelbitterschokolade		

++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.

+ Alkoholgehalt unter 2%: Der Alkohol dient wie bei Kuchen zur Abrundung des Geschmacks.

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	EAN/VE 5 STÜCK	ÜBERZUG	ALK.	HINWEISE
 	Maracuja Karamell Thymian <i>Extradunkle Milchsokolade gefüllt mit Maracuja-Karamell-Thymian-Ganache</i> Zotter akzentuiert Früchte mit Kräutern. Diese dunkle Milchsokolade mit 60% Kakaanteil überrascht mit einer erfrischend-sauren Maracujaganache aus Maracuja, Karamellschoko und etwas Mandelnougat, die vom Duft des Thymianöls begleitet wird. Sehr genial!	16405	9006 4030 3870 2	9006 4030 3871 9	9006 4030 3872 6	60% Extradunkle Milchsokolade	++	
 	Marc de Champagne <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Marc de Champagne-Ganache</i> – 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% Kakaanteil und Charakter.	16112	9006 4030 1430 0	9006 4030 1358 7	9006 4030 1781 3	70% Nobelbitterschokolade	++	
 	Marc de Champagne + Himbeeren <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Himbeerganache und Marc de Champagne-Ganache</i> – Eine dunkle Schokolade mit 70 % Kakaanteil, 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.	16469	9006 4030 4871 8	9006 4030 4872 5	9006 4030 4873 2	70% Nobelbitterschokolade	++	
 	Marillenwalzer <i>Helle Bergmilchsokolade gefüllt mit Marillenganache und Marzipan</i> – 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.	16404	9006 4030 3855 9	9006 4030 3856 6	9006 4030 3857 3	40% Helle Bergmilchsokolade	++	
 	Maroni + Preiselbeer <i>Maroni-Milchsokolade gefüllt mit Walnusnougat und Preiselbeerganache</i> – Für Schokojäger: Eine fruchtig-süße Preiselbeerfüllung mit kleinen Preiselbeerfruchtstücken auf einem verführerischen Walnusnougat. Überzogen mit selbstgemachter Maronikuvertüre, die mit Milchsokolade gemixt wird. Delikat & fruchtig!	16550	9006 4030 5785 7	9006 4030 5786 4	9006 4030 5787 1	Maroni- Milchsokolade		
 	Maroni + Rum <i>Maroni-Milchsokolade gefüllt mit Maronicreme</i> 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 Milchsokolade mit 40 % Kakaopower.	16519	9006 4030 5337 8	9006 4030 5338 5	9006 4030 5339 2	Maroni-Milchsokolade	++	

++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.

+ Alkoholgehalt unter 2%: Der Alkohol dient wie bei Kuchen zur Abrundung des Geschmacks.

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	EAN/VE 5 STÜCK	ÜBERZUG	ALK.	HINWEISE
	Marzipan und Mandeln <i>Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Mandelnougat und Marzipan</i> – Eine Milchschokolade mit 50 % Kakaoanteil, gefüllt mit einem zart schmelzenden Mandelnougat aus frisch gerösteten Mandeln, das mit einem Hauch weißer Schokolade verfeinert wird. Darauf eine zweite Schicht aus Mandelmarzipan.	16549	9006 4030 5788 8	9006 4030 5789 5	9006 4030 5790 1	50% Dunkle Bergmilchschokolade		
	Milchschoko „Bunte Kuh“ <i>Helle Bergmilchschokolade gefüllt mit Schokoladencreme</i> – Für Kids: Helle Milchschokolade gefüllt mit einer Creme aus heller Bergmilchschokolade und bonbonsüßer Karamellschokolade.	16280	9006 4030 2483 5	9006 4030 2484 2	9006 4030 2485 9	40% Helle Bergmilchschokolade		
	Milchschoko-Mousse <i>Extradunkle Milchschokolade gefüllt mit Milchschokolademousse</i> 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.	16541	9006 4030 5791 8	9006 4030 5792 5	9006 4030 5793 2	60% Extradunkle Milchschokolade		
	Müsli + Früchte <i>Dunkle Schokolade 70 % gefüllt mit Kokosnussnougat und Früchten</i> – Müsli to go mit Ahornzucker: Einfach auspacken und ein zart schmelzendes Kokosblütennougat mit Rosinen, knusprigen Reisflakes mit Waldbeer-Kokos-Überzug und exotisch-erfrischenden Maracujafrüchtchen genießen. Überzogen mit einer dunklen Schokolade, gesüßt mit Ahornzucker. Komplett vegan.	16548	9006 4030 5794 9	9006 4030 5795 6	9006 4030 5796 3	70% Dunkle Schokolade mit Ahornzucker		VEGAN Zucker- alternativ
	Nougat + Keks <i>Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Mandel-Haselnussnougat und Mandelkeksen</i> – 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.	16468	9006 4030 4868 8	9006 4030 4869 5	9006 4030 4870 1	50% Dunkle Bergmilchschokolade		NICHT glutenfrei
	Nougat Variation <i>Extradunkle Milchschokolade gefüllt mit Mandel- und Haselnussnougat</i> Abwechselnd geschichteter heller Mandelnougat und dunkler Haselnussnougat, knackig verfeinert mit gehacktem Haselnusskrokant. Getaucht in eine intensive dunkle Milchschokolade mit satten 60% Kakaoanteil.	16122	9006 4030 1440 9	9006 4030 1359 4	9006 4030 1785 1	60% Extradunkle Milchschokolade		

++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.

+ Alkoholgehalt unter 2%: Der Alkohol dient wie bei Kuchen zur Abrundung des Geschmacks.

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	EAN/VE 5 STÜCK	ÜBERZUG	ALK.	HINWEISE
 	Orangenlikör <i>Helle Bergmilchschokolade gefüllt mit Orangencreme</i> – Eine Versuchung. Bergmilchschokolade wird von Orangenlikör umspielt, während eingelegte, geraspelte Orangenschalen in einer fein gerührten Butter-Ganache fruchtige Akzente setzen.	16274	9006 4030 2465 1	9006 4030 2466 8	9006 4030 2467 5	40% Helle Bergmilchschokolade	++	
 	Orangen Marzipan <i>Helle Bergmilchschokolade gefüllt mit Marzipan und Orangengelee</i> Eine zartschmelzende Milchschokoganache mit Orangenlikör, der fruchtige Akzente setzt. Dazwischen schlummert ein delikates Blutorangengelee. Eingehüllt in Milchschokolade mit 40 % Kakaanteil.	16226	9006 4030 1626 7	9006 4030 1627 4	9006 4030 1861 2	40% Helle Bergmilchschokolade	+	
 	Pekannüsse und Tamarinde <i>Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Pekannussnougat und Tamarindenganache</i> – Pekannüsse sind die süße Spielart der Walnuss. Geröstete, kleine Pekannussstückchen springen in selbstgemachtes Pekannussnougat. Darauf kommt eine erfrischend-säuerliche Tamarindschicht, die vertraut nach Zitrone schmeckt. Nussig-schmelzend und zitronig – überzogen mit Milchschoko.	16546	9006 4030 5797 0	9006 4030 5798 7	9006 4030 5799 4	50% Dunkle Bergmilchschokolade		
 	Pflaume & Haselnuss <i>Dunkle Kuvertüre mit 100 % Kakaanteil gefüllt mit Pflaumencreme und Haselnussnougat</i> – Nur mit Datteln und Pflaumen gesüßt. Eine fruchtig-süße Pflaumenmusschicht aus Softpflaumen, die nur mit Dattelsirup gesüßt wird, auf einem Haselnussnougat. Dazu ein kleiner Tropfen Rum fürs Aroma. Überzogen mit reiner Kuvertüre mit 100 % Kakaanteil, ohne Zuckerzugabe. Ganz vegan.	16606	9006 4030 6528 9	9006 4030 6529 6	9006 4030 6530 2	100% Kuvertüre	+	VEGAN Zuckeralternativ
 	Pistazien <i>Dunkle Bergmilchschokolade mit Pistazien, Marzipan und Mandelnougat</i> Vorsicht, Suchtgefahr: eine Schicht Pistazienmarzipan, das aus Mandelmarzipan, Pistazien, Anistee und einem Schuss Kirschnaps entsteht. Dazu noch eine zweite Schicht Mandelnougat mit Mandelkrokant und gerösteten Pistazien. Eingehüllt in Milchschokolade mit 50 % Kakaanteil.	16131	9006 4030 1991 6	9006 4030 1386 0	9006 4030 1789 9	50% Dunkle Bergmilchschokolade	+	
 	Portwein & Feige <i>Dunkle Schokolade 70 % gefüllt mit Portwein-Feigen-Ganache</i> – 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.	16547	9006 4030 5800 7	9006 4030 5801 4	9006 4030 5802 1	70% Dunkle Schokolade mit Ahornzucker	++	Zuckeralternativ

++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.

+ Alkoholgehalt unter 2%: Der Alkohol dient wie bei Kuchen zur Abrundung des Geschmacks.

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	EAN/VE 5 STÜCK	ÜBERZUG	ALK.	HINWEISE
 	Preiselbeer <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Preiselbeerganache</i> – 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.	16607 NEU	9006 4030 6531 9	9006 4030 6532 6	9006 4030 6533 3	70% Nobelbitterschokolade		VEGAN
 	Ribisel Chili Rock <i>Nobelbitterküvertüre gefüllt mit Johannisbeercrème und Chili</i> – Die Rocknummer für Naschkatzen mit Satisfaction-Effekt: eine säuerlich-fruchtige Beeren-ganache mit Johannisbeersaft, Ribiselküvertüre 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.	16356	9006 4030 6141 0	9006 4030 6142 7	9006 4030 6143 4	70% Nobelbitterschokolade		
 	Rotwein <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Schokolade-Rotwein-Ganache und Rosinen</i> – Rotwein-Rausch: eine dunkle prolinenartige Schokoganache, getränkt mit Olivin, dem Paradewein von Winkler-Hermaden, der auf vulkanischem Gestein gedeiht und als kraftvoller „Blauer Zweigelt“-Rotwein und als Tresterbrand die Schokolade befeuert; versetzt mit ein paar Rosinenstückchen.	16373	9006 4030 3579 4	9006 4030 3580 0	9006 4030 3581 7	70% Nobelbitterschokolade	++	
 	Rum-Pflaumen-Marzipan <i>Extradunkle Milkschokolade gefüllt mit Marzipan und Rumpflaumen</i> – Betrunkene Früchtchen: in Rum eingelegte Pflaumen in einer Marzipanschicht. Kombiniert mit einer zweiten Schicht aus Karamellnougat, die mit etwas weißer Schokolade verfeinert wurde. Eingehüllt in dunkle Milkschokolade, die mit rund 60% Kakaoanteil extrem viel Schokoladenpower besitzt.	16400	9006 4030 3873 3	9006 4030 3874 0	9006 4030 3875 7	60% Extradunkle Milkschokolade	+	
 	Rum Rosinchen <i>Extradunkle Milkschokolade gefüllt mit Rumganache und Rosinen</i> Karibik-Spirit aus der Steiermark: Eine helle Milkschokoladencreme mit einem kräftigen Schuss Rum und in Rum eingelegten Rosinen, die ganz fein gehackt werden. Realisiert mit Ron Johan Rum von David Göllés, der in der Steiermark gebrannt wird. Überzogen mit einer Milkschokolade mit 60 % Kakaoanteil.	16608 NEU	9006 4030 6534 0	9006 4030 6535 7	9006 4030 6536 4	60% Extradunkle Milkschokolade	++	
 	Safran und Pistazien <i>Helle Bergmilkschokolade gefüllt mit Pistazienmarzipan und Safran</i> – 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 Milchküvertüre mit 40% Kakaoanteil ummantelt.	16202	9006 4030 1537 6	9006 4030 1538 3	9006 4030 1819 3	40% Helle Bergmilkschokolade	+	

++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.

+ Alkoholgehalt unter 2%: Der Alkohol dient wie bei Kuchen zur Abrundung des Geschmacks.

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	EAN/VE 5 STÜCK	ÜBERZUG	ALK.	HINWEISE
 	Salzkaramell <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Salzkaramell und Mandelnougat mit Salz</i> 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 % Kakaanteil.	16507	9006 4030 5284 5	9006 4030 5285 2	9006 4030 5286 9	70% Nobelbitterschokolade		
 	Schichtnougat <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Haselnussnougat, Walnussnougat und Kürbiskernnougat</i> – 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.	16467	9006 4030 4865 7	9006 4030 4866 4	9006 4030 4867 1	70% Nobelbitterschokolade		VEGAN
 	SchokoBanane - Schokolade macht Schule 50 CENT SPENDENANTEIL Eine Milchsokolade mit Kakao aus Uganda, gefüllt mit einer fruchtig-süßen Bananenfüllung. 50 Cent pro verkaufter Schokolade fließen in das Caritas-Projekt „Schokolade macht Schule“ in Uganda. Das Schulessen für 600 Volksschulkinder, das oft die einzige Mahlzeit der Kinder ist, der Ausbau der Schulküche und die Lehrergehälter können so gesichert werden.	16553	9006 4030 5930 1	9006 4030 5931 8	9006 4030 5932 5	40% Milchsokolade Uganda		DESIGN GEÄNDERT
 	SchokoBiene mit Honigblättchen <i>Weißer Schokolade gefüllt mit Honig-Karamell-Crisps</i> – Schokolade für Kinder. In einer Schoko-Mandel-Creme summen und knacken leckere Honigblättchen. Überzogen von Weißer Schokolade.	16147	9006 4030 1837 7	9006 4030 1383 9	9006 4030 1794 3	30% Weiße Schokolade		
 	Schokomousse mit Rum <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Schokomousse und Rum</i> – 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.	16506	9006 4030 5290 6	9006 4030 5291 3	9006 4030 5292 0	70% Nobelbitterschokolade	++	VEGAN
 	Süßwein "rot" <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit „Salzberg Beerenauslese“-Rotweiganache und Rosinen</i> – Eine Rotweiganache mit der Salzberg-Beerenauslese von Gernot Heinrich, einem der bekanntesten Winzer Österreichs, der biodynamisch anbaut. Das fruchtbetonte Toplagen-Cuvée aus Blaufränkisch und Zweigelt fließt in eine dunkle Schokolade.	16551	9006 4030 5812 0	9006 4030 5813 7	9006 4030 5814 4	70% Nobelbitterschokolade	++	

++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.

+ Alkoholgehalt unter 2%: Der Alkohol dient wie bei Kuchen zur Abrundung des Geschmacks.

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	EAN/VE 5 STÜCK	ÜBERZUG	ALK.	HINWEISE	
	<p>Tausend Blätternougat <i>Extradunkle Milchsokolade gefüllt mit Haselnussnougat und Krokantblättern</i> Vielschichtig mit Mandel- und Nussnougatschichten und knackig durch Krokantblätter! Verpackt in einer rassigen Milchsokolade mit satten 60% Kakaoanteil.</p>	16163	9006 4030 1232 0	9006 4030 1258 0	9006 4030 1799 8	60% Extradunkle Milchsokolade			
	<p>Tequila mit Salz und Zitrone <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Tequilaganache und Zitronenganache</i> Viva Tequila! Viva la Noche! Um ordentlich durch die Nacht zu rauschen, ist der mexikanische Agaven-Brand das beste Mittel. Tequila in einer Milchschoko-Ganache, unterlegt mit einer Zitronen-Ganache und ein paar Salzkristallen auf der nobelbitteren Kuvertüre. Der Schoko-Rausch!</p>	16277	9006 4030 2474 3	9006 4030 2475 0	9006 4030 2476 7	70% Nobelbitterschokolade	++		
	<p>Tiramisu <i>Dunkle Bergmilchsokolade gefüllt mit Mascarponeganache und Kaffeeganache mit Rum</i> – Eine Mascarponeschicht mit Mandelnougat, weißer Schokolade und echter Bourbonvanille veredelt. Dazu eine zweite kräftige Kaffeeschokoschicht, aus dunkler Schokolade, Kaffeekuvertüre, frisch gemahlenem Zotter-Kaffee aus unserer eigenen Kaffeerösterei und ein guter Schuss Rum.</p>	16502	9006 4030 5293 7	9006 4030 5294 4	9006 4030 5295 1	50% Dunkle Bergmilchsokolade	+		
	<p>Typisch Österreich – Graumohn mit Nougat <i>Dunkle Bergmilchsokolade gefüllt mit Graumohncreme und Walnuss-Haselnussnougat</i> – 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 Milchsokolade mit 50 % Kakao.</p>	16319	REZEPTUR GEÄNDERT	9006 4030 2855 0	9006 4030 2856 7	9006 4030 2857 4	50% Dunkle Bergmilchsokolade		
	<p>Waldbeeren mit Vanille <i>Dunkle Bergmilchsokolade gefüllt mit Waldbeeren und Vanille</i> – 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 Milchschoko-Kuvertüre schlüpft. Top-Fruchtschokolade!</p>	16278	9006 4030 2477 4	9006 4030 2478 1	9006 4030 2479 8	50% Dunkle Bergmilchsokolade			
	<p>Walnuss-Marzipan <i>Dunkle Bergmilchsokolade gefüllt mit Walnüssen und Marzipan</i> – Frisch grillierte und karamellierte Walnüsse werden mit Marzipan und Rum versetzt und mit dunkler Bergmilchsokolade überzogen.</p>	16172	9006 4030 1450 8	9006 4030 1360 0	9006 4030 1803 2	50% Dunkle Bergmilchsokolade	+		

- ++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.
- + Alkoholgehalt unter 2%: Der Alkohol dient wie bei Kuchen zur Abrundung des Geschmacks.

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	EAN/VE 5 STÜCK	ÜBERZUG	ALK.	HINWEISE	
 	Weiße Krokant <i>Weiße Reiskuventüre gefüllt mit weißer Schokoganache und Mandelkrokant</i> Nicht so süß und vegan: Eine herrlich knusprige Füllung aus Mandelkrokant und ganz feinen Reisflakes in einer weißen Schokoganache, die wir aus veganer weißer Reiskuventüre, Mandelmark und Mandelöl gezaubert haben. Als Überzug eine vegane weiße Reiskuventüre.	16503	9006 4030 5296 8	9006 4030 5297 5	9006 4030 5298 2	Reis weiß		VEGAN	
 	Weiße Schokolade mit Krokant <i>Weiße Schokolade gefüllt mit Mandel-Haselnusskrokant</i> – Knackig-süßer Klassiker: Weiße Schokolade mit viel wertvoller Kakaobutter, Bergmilch und Rohrohrzucker als Hülle und innen eine cremige Füllung mit knackigem Haselnuss- und Mandelkrokant zaubert nicht nur auf Kindergesichter ein genießerisches Lächeln.	16069	9006 4030 1217 7	9006 4030 1244 3	9006 4030 1765 3	30% Weiße Schokolade			
 	Weißes Schokomousse <i>Weiße Schokolade gefüllt mit weißer Schokolademousse</i> Wie wolkgiger Vanillepudding. Das buttrige weiße Schokomousse zerfließt am Gaumen, während das Bourbonvanille-Geschmacksfeuerwerk startet. Angenehm süß und fabelhaft schmelzend. Umhüllt von weißer Schokolade.	16542	9006 4030 5815 1	9006 4030 5816 8	9006 4030 5817 5	30% Weiße Schokolade			
 	Weißer Mohn mit Zimt und Marillenschnaps <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit weißem Mohn, Marillenschnaps und Zimt</i> Eine Schicht aus weißer Schokolade und weißem Mohn, abgeschmeckt mit einem Hauch von Zimt. Darüber eine Creme aus Marillenuvertüre und Marillenschnaps. Gehüllt in hochprozentige, dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil.	16175	9006 4030 1140 8	9006 4030 1347 1	9006 4030 1805 6	70% Nobelbitterschokolade	+		
 	Weißer Nougat + WeinNüsse <i>Extradunkle Milkschokolade gefüllt mit weißem Nougat und Rotwein-Nüssen</i> Frisch geröstete Walnüsse, eingelegt in Rotwein und Holundersaft, verwandeln sich in ganz weiche violette 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.	16176	9006 4030 1811 7	9006 4030 1373 0	9006 4030 1806 3	60% Extradunkle Milkschokolade	+		
 	Weißwein <i>Helle Bergmilkschokolade gefüllt mit Muscaris-Weißweinganache und Rosinen</i> – Weißwein aus Zotters Weingärten im Vulkanland, wo die neue Bio-weißweinsorte Muscaris gedeiht. Der Zotter-Wein fließt in eine Schokoganache aus weißer Schokolade, einem Touch Karamellkuvertüre, etwas Grappa und erfrischendem Verjus. Dazu betrunkene Rosinen und ein Milkschokoüberzug.	16540	DESIGN GEÄNDERT	9006 4030 5819 9	9006 4030 5818 2	9006 4030 5820 5	40% Helle Bergmilkschokolade	++	

++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.

+ Alkoholgehalt unter 2%: Der Alkohol dient wie bei Kuchen zur Abrundung des Geschmacks.

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	EAN/VE 5 STÜCK	ÜBERZUG	ALK.	HINWEISE
	Whisky <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Whiskycreme</i> – Elegant & dominant: Der steirische Whisky von David Gölles kommt kräftig zum Zug in einer dunklen Schokoganache, überzogen mit dunkler Schokolade. Ein eleganter, kraftvoller Whisky, 2012 destilliert aus regionalem Dinkel, gereift im Eichenfass, mit schöner Würze und eleganten Getreidenoten am Gaumen. Der Schokoraus.	16151	9006 4030 1824 7	9006 4030 1378 5	9006 4030 1796 7	70% Nobelbitterschokolade	++	
	Yuzu Citrus <i>Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Yuzu-Citrus-Ganache</i> 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 Milchschokolade mit 50 % Kakaoanteil.	16500	9006 4030 5299 9	9006 4030 5300 2	9006 4030 5301 9	50% Dunkle Bergmilchschokolade		
		TITEL GEÄNDERT						
	ZimtApfel + Honig <i>Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Äpfeln, Honig und Zimt</i> – Getrocknete Apfelstücke in Honig-Karamell, gebettet auf einer weiteren Schicht aus Zimt und Weißer Schokolade. Umschlossen von dunkler Bergmilchschokolade.	16177	9006 4030 1850 6	9006 4030 1384 6	9006 4030 1807 0	50% Dunkle Bergmilchschokolade	+	
	Zirbe & Preiselbeer <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Zirbenganache und Preiselbeerganache</i> „Die Königin der Alpen“, das ist die Zirbelkiefer. Zirbenschmacksnaps 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.	16609	9006 4030 6537 1	9006 4030 6538 8	9006 4030 6539 5	70% Nobelbitterschokolade	++	VEGAN
		NEU						
	Zitronenpolenta <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Zitronen-Polentaganache</i> – Das Zitronen-Dessert: Feine Zitronenfüllung, gezaubert aus Polenta, gekocht mit Zitronensaft und Milch, gemischt mit selbst gemachtem Zitronenconfit. Dazu ein Spritzer Zuckerrohrbrand und ein Überzug aus dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Erfrischender Zitrusgeschmack & tolle Textur.	16178	9006 4030 1844 5	9006 4030 1396 9	9006 4030 1813 1	70% Nobelbitterschokolade	+	
		NEU						

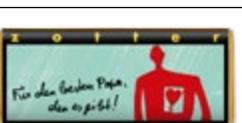
++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.

+ Alkoholgehalt unter 2%: Der Alkohol dient wie bei Kuchen zur Abrundung des Geschmacks.

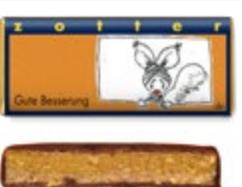
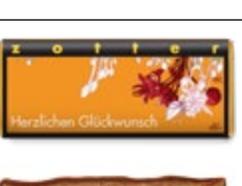
SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	EAN/VE 5 STÜCK	ÜBERZUG	ALK.	HINWEISE
 	<p>Alles Gute – Mango Tango <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Mangoganache und Zitronenganache</i> Eine sehr fruchtige Füllung aus Mangofrüchten, gemischt mit Mangoküvertüre, Cashewnougat und einem Spritzer Zitrone auf einer Zitronenschokoschicht aus selbstgemachtem Zitronenconfit und weißer Schokolade. Umhüllt von dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil.</p>	16512	9006 4030 5343 9	9006 4030 5344 6	9006 4030 5345 3	70% Nobelbitterschokolade		
 	<p>Alles Liebe – Himbeer und Kokos <i>Dunkle Kokosküvertüre mit Himbeer-Kokosfüllung</i> Eine Schicht komponiert aus Himbeerküvertüre und Himbeerfrüchten trifft auf eine weiße Kokosfüllung mit Kokosflocken und Noten von echter Vanille. Gehüllt in elegant-exotische Kokosküvertüre, gemixt aus weißer Kokosküvertüre und dunkler Schokolade – der ultimative Geschmackskick!</p>	16001	9006 4030 1000 5	9006 4030 1301 3	9006 4030 1732 5	Dunkle Kokosküvertüre		
 	<p>Danke – Marzipan und Mandeln <i>Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Mandelnougat und Marzipan</i> Ein süßes Dankeschön aus Schokolade: 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.</p>	16281	9006 4030 2486 6	9006 4030 2487 3	9006 4030 2488 0	50% Dunkle Bergmilchschokolade		
 	<p>Eine süße Entschuldigung – Karamellisierte Nüsse <i>Extradunkle Milchschokolade gefüllt mit Karamellnougat und karamellisierten Nüssen</i> – Die süßeste Art einen kleinen Faux-pas auszubügeln. In einem ganz weichen Karamellnougat knacken karamellisierte grob gehackte Walnüsse, Haselnüsse, Cashews und Paranüsse. Eingehüllt in Milchschokolade mit satten 60 % Kakaoanteil.</p>	16600	NEU	9006 4030 6510 4	9006 4030 6511 1	60% Extradunkle Milchschokolade		
 	<p>Ein Geschenk für DICH! – Marc de Champagne + Himbeeren <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Himbeerganache und Marc de Champagne-Ganache</i> – 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.</p>	16481	9006 4030 4907 4	9006 4030 4908 1	9006 4030 4909 8	70% Nobelbitterschokolade	++	
 	<p>Ein Stück vom Glück – Orangenlikör <i>Helle Bergmilchschokolade gefüllt mit Orangencreme</i> – Eine Versuchung. Bergmilchschokolade wird von Orangenlikör umspielt, während eingelegte, geraspelte Orangenschalen in einer fein gerührten Butter-Ganache fruchtige Akzente setzen.</p>	16284	9006 4030 2495 8	9006 4030 2496 5	9006 4030 2497 2	40% Helle Bergmilchschokolade	++	

++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.

+ Alkoholgehalt unter 2%: Der Alkohol dient wie bei Kuchen zur Abrundung des Geschmacks.

GESCHENK <small>Sorte</small>	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	EAN/VE 5 STÜCK	ÜBERZUG	ALK.	HINWEISE
 	<p>Erste Hilfe – Weißer Nougat + WeinNüsse <i>Extradunkle Milkschokolade gefüllt mit weißem Nougat und Rotwein-Nüssen</i> 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 Milkschokolade mit 60 % Kakaoanteil.</p>	16007	9006 4030 1808 7	9006 4030 1369 3	9006 4030 1737 0	60% Extradunkle Milkschokolade	+	
 	<p>Für Brave – SchokoBiene mit Honigblättchen <i>Weißer Schokolade gefüllt mit Honig-Karamell-Crisps</i> – Schokolade für Kinder. In einer Schoko-Mandel-Creme summen und knacken leckere Honigblättchen. Überzogen von Weißer Schokolade.</p>	16008	9006 4030 1330 3	9006 4030 1354 9	9006 4030 1738 7	30% Weiße Schokolade		
 	<p>Für Dich – Nougat Variation <i>Extradunkle Milkschokolade gefüllt mit Mandel- und Haselnussnougat</i> Abwechselnd geschichteter heller Mandelnougat und dunkler Haselnussnougat, knackig verfeinert mit gehacktem Haselnusskrokant. Getaucht in eine intensive dunkle Milkschokolade mit satten 60% Kakaoanteil.</p>	16010	9006 4030 3020 1	9006 4030 1388 4	9006 4030 1740 0	60% Extradunkle Milkschokolade		
 	<p>Für die besten MitarbeiterInnen der Welt! – Dattel & Cashew <i>Dunkle Kuvertüre mit 100 % Kakaoanteil gefüllt mit Datteln und Cashewnougat</i> – Ein süßes Dankeschön für alle MitarbeiterInnen, die immer ihr Bestes geben: Die reine Frucht-Nuss-Kakao-Energie. 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.</p>	16559	NEU	9006 4030 6386 5	9006 4030 6387 2	100% Kuvertüre		VEGAN Zucker- alternativ
 	<p>Für die liebste Mama, überhaupt! – Mandel Rosen <i>Dunkle Bergmilkschokolade gefüllt mit Mandelnougat und Rosenmarzipan</i> Ein süßes Dankeschön: In einer Milkschokolade schlummert ein Rosenmarzipan auf zartschmelzendem Mandelnougat. Dazwischen ein Rosenblütengelee mit feinem Rosen-Bouquet. Eine Schokolade, die die Sinne verzaubert. Und die Mama sowieso!</p>	16283	9006 4030 2492 7	9006 4030 2493 4	9006 4030 2494 1	50% Dunkle Bergmilkschokolade		
 	<p>Für den besten Papa, den es gibt! – Whisky <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Whiskycreme</i> – Whisky für starke Nerven: eine Schokoganache mit steirischem Whisky von Gälles, der aus regionalem Dinkel destilliert wurde und seit 2012 im Eichenfass lagerte, um einen kraftvollen Auftritt mit eleganten Getreidenoten am Gaumen hinzulegen. Überzogen mit dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Elegant & kraftvoll.</p>	17225	9006 4030 1491 1	9006 4030 1492 8	9006 4030 1897 1	70% Nobelbitterschokolade	++	

- ++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.
+ Alkoholgehalt unter 2%: Der Alkohol dient wie bei Kuchen zur Abrundung des Geschmacks.

GESCHENK <small>Sorte</small>	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	EAN/VE 5 STÜCK	ÜBERZUG	ALK.	HINWEISE
	<p>Für Fleißige – Müsli + Früchte Dunkle Schokolade 70 % gefüllt mit Kokosnussnougat und Früchten Müsli-Power to go: Einfach auspacken und ein zartschmelzendes Kokosblütennougat mit Rosinen, knusprigen Reisflakes mit Waldbeer-Kokos-Überzug und exotisch-erfrischenden Maracujafrüchtchen genießen. Überzogen mit einer dunklen Schokolade, gesüßt mit Ahornzucker. Komplett vegan.</p>	16285	9006 4030 2498 9	9006 4030 2499 6	9006 4030 2664 8	70% Nobelbitterschokolade mit Ahornzucker		VEGAN Zucker- alternativ
	<p>Für schräge Vögel – Hanf und Schnaps Nobelbitterschokolade gefüllt mit Hanfnougat und Marillenganache Die Flow-Schoko: zwei stimulierende und inspirierende Substanzen vereint in einer dunklen Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Eine Schicht selbstgemachter Hanfnougat aus frisch gerösteten Hanfsamen, die natürlich frei von THC sind. Darauf eine rauschige Marillenganache mit Marillenschnaps von Gölle.</p>	16016	9006 4030 1290 0	9006 4030 1351 8	9006 4030 1745 5	70% Nobelbitterschokolade	++	
	<p>Gute Besserung – Ananas mit Cashewnüssen Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Cashewnougat und Ananas Zotter fertigt aus Cashewkernen einen Nougat, mischt sonnengetrocknete Ananasstückchen hinein und überzieht die Kreation mit dunkler Bergmilchschokolade. Eine süße Aufmerksamkeit wirkt Wunder.</p>	16018	9006 4030 1340 2	9006 4030 1355 6	9006 4030 1746 2	50% Dunkle Bergmilchschokolade		
	<p>Happy Birthday – Butterkaramell Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Butterkaramellcreme – Eine süße Versuchung mit natürlichem Karamell, der mit Butter gerührt, fabelhaft gut und ehrlich schmeckt, dafür aber widerspenstiger ist als flüssige Artgenossen. Kombiniert mit einer Schicht Nougat. Dazwischen tummeln sich knackige Karamell-Crispies. Umhüllt von dunkler Bergmilchschokolade. Tipp: Mit einem Messer aufschneiden!</p>	16019	9006 4030 1002 9	9006 4030 1303 7	9006 4030 1747 9	50% Dunkle Bergmilchschokolade		
	<p>Herzlichen Glückwunsch – Tausend Blätternougat Extradunkle Milchschokolade gefüllt mit Haselnussnougat und Krokantblättern Vielschichtig mit Mandel- und Nussnougatschichten und knackig durch Krokantblätter! Verpackt in einer rassigen Milchschokolade mit satten 60% Kakaoanteil.</p>	16286	9006 4030 2665 5	9006 4030 2666 2	9006 4030 2667 9	60% Extradunkle Milchschokolade		
	<p>Ich hab Dich lieb ... soooo lieb! – Himbeeren Nobelbitterschokolade 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.</p>	16474	9006 4030 4886 2	9006 4030 4887 9	9006 4030 4888 6	70% Nobelbitterschokolade		

++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.

+ Alkoholgehalt unter 2%: Der Alkohol dient wie bei Kuchen zur Abrundung des Geschmacks.

GESCHENK <small>Sorte</small>	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	EAN/VE 5 STÜCK	ÜBERZUG	ALK.	HINWEISE
 	<p>Schokolade macht glücklich – Honig Nüsse <i>Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Honigmarzipan und Mandelnougat mit Honig-Nusskrokant</i> – Marzipan-Nuss-Magie: Eine himmlisch weiche Mandelmarzipanschicht, gesüßt mit Honig, auf einer zweiten Schicht aus zartschmelzendem Mandelnougat, der mit etwas weißer Schokolade und Honignusskrokant verfeinert wird. Überzug Milchscho mit 50 % Kakaoanteil.</p>	16514	9006 4030 5346 0	9006 4030 5347 7	9006 4030 5348 4	50% Dunkle Bergmilchschokolade		
 	<p>Stress Stopper – Blauer Krachmohn <i>Helle Bergmilchschokolade gefüllt mit weißer Pralinenganache und karamellisiertem Blaumohn</i> – Einfach einmal abschalten und genießen: eine helle Bergmilchschokolade mit 40% Kakaoanteil, gefüllt mit einer weißen Pralinenganache, die mit einer feinen Vanillenote und kleinen karamellisierten Blaumohn-Poppies, die direkt aus der Aussteiger-Region im Waldviertel kommen, verfeinert wurde.</p>	16379	9006 4030 3606 7	9006 4030 3607 4	9006 4030 3608 1	40% Helle Bergmilchschokolade		
 	<p>Süße Grüße! – Beerenmousse <i>Weißer Schokolade gefüllt mit Beerencreme</i> – Fruchtige Grüße: Heidelbeeren, Himbeeren und schwarze Johannisbeeren verschmelzen miteinander zu einer explosiven Fruchtganache, in der kandierte Preiselbeeren herum-schwirren. Diese wahnsinnig fruchtige Füllung leuchtet durch den weißen Schokoladenmantel.</p>	16516	9006 4030 5311 8	9006 4030 5312 5	9006 4030 5313 2	30% Weiße Schokolade		
 	<p>Süße Pause – Nougat + Keks <i>Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Mandel-Haselnussnougat und Mandelkeksen</i> – 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.</p>	16515	9006 4030 5314 9	9006 4030 5315 6	9006 4030 5316 3	50% Dunkle Bergmilchschokolade		NICHT glutenfrei

**SORTENTITEL
GEÄNDERT**

++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.
+ Alkoholgehalt unter 2%: Der Alkohol dient wie bei Kuchen zur Abrundung des Geschmacks.

Handgeschöpfte Schoko-Minis

20-g-Riegel
In 24 Sorten erhältlich
MHD: mind. 3 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



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

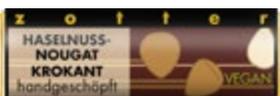
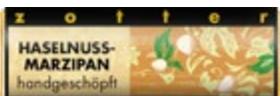
Die Kleinen zum Vernaschen

Handgeschöpfte Schoko-Minis gibt es in 24 Sorten und klassisch-edel verpackt wie die großen Handgeschöpften. Im kleinen 20-g-Snackformat zum Anbeißen.

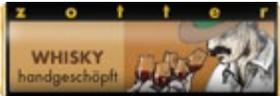
Im Snackformat, damit man auch einmal eine handgeschöpfte Schokolade ganz allein vernaschen darf – weil man die großen Tafeln meist als schönes Präsent verschenkt oder teilt, da die anderen unbedingt wissen wollen, wie Waldbeeren mit Vanille schmecken.

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.

Handgeschöpfte Schoko-Minis

SORTE		BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
		Amarena-Kirsch <i>Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Amarenakirschcreme</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.	17977	9006 4030 5317 0	9006 4030 5318 7	
		Amaretto-Marzipan <i>Extradunkle Milchsokolade gefüllt mit Marzipan und Amaretto</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.	17804	9006 4030 1916 9	9006 4030 1965 7	<2% Alkoholgehalt
		Blauer Krachmohn <i>Helle Bergmilchschokolade gefüllt mit weißer Pralinenganache und karamellisiertem Blaumohn.</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.	17902	9006 4030 4603 5	9006 4030 4604 2	
		Butterkaramell <i>Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Butterkaramellcreme</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.	17801	9006 4030 1912 1	9006 4030 1967 1	
		Cognac + Kaffee <i>Kaffeeküvertüre gefüllt mit Cognaccreme</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.	17915	9006 4030 4575 5	9006 4030 4576 2	>2% Alkoholgehalt
		Espresso „Macchiato“ <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Kaffeecreme</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.	17982	9006 4030 5774 1	9006 4030 5775 8	
		Hanfpraline <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Hanfcreme</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.	17974	9006 4030 5319 4	9006 4030 5320 0	VEGAN
		Haselnussnougat Krokant <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Haselnussnougat und Haselnusskrokant</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.	18779 NEU	9006 4030 6474 9	9006 4030 6475 6	VEGAN
		Haselnuss Marzipan <i>Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Haselnusscreme</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.	17910	9006 4030 4579 3	9006 4030 4580 9	<2% Alkoholgehalt

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
 	<p>Hauszwetschke <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Zwetschkenbrandcreme</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.</p>	17906	9006 4030 4581 6	9006 4030 4582 3	>2% Alkoholgehalt
 	<p>Himbeer und Kokos <i>Dunkle Kokoskuvertüre mit Himbeer-Kokosfüllung</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.</p>	17805	9006 4030 1915 2	9006 4030 1963 3	
 	<p>Karamell Nougat <i>Weißer Karamellschokolade gefüllt mit Mandelnougat und Karamell-Crisps</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.</p>	17912	9006 4030 4583 0	9006 4030 4584 7	
 	<p>Marc de Champagne <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Marc de Champagne-Ganache</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.</p>	17913	9006 4030 4587 8	9006 4030 4588 5	>2% Alkoholgehalt
 	<p>Milchschoko-Mousse <i>Extradunkle Milkschokolade gefüllt mit Milkschokolademousse</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.</p>	17983	9006 4030 5770 3	9006 4030 5771 0	
 	<p>Nougat Variation <i>Extradunkle Milkschokolade gefüllt mit Mandel- und Haselnussnougat</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.</p>	17803	9006 4030 1914 5	9006 4030 1964 0	
 	<p>Orangenlikör <i>Helle Bergmilkschokolade gefüllt mit Orangencreme</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.</p>	17903	9006 4030 4591 5	9006 4030 4592 2	>2% Alkoholgehalt
 	<p>Ribisel Chili Rock <i>Nobelbitterkuvertüre gefüllt mit Johannisbeer-Chilicreme</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.</p>	17914	9006 4030 4605 9	9006 4030 4606 6	
 	<p>SchokoBanane <i>Helle Bergmilkschokolade gefüllt mit Bananenganache</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.</p>	17976	9006 4030 5321 7	9006 4030 5322 4	DESIGN GEÄNDERT

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
 	Tausend Blätternougat <i>Extradunkle Milchschokolade gefüllt mit Haselnussnougat und Krokantblättern</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.	17900	9006 4030 4607 3	9006 4030 4608 0	
 	Typisch Österreich <i>Dunkle Bergmilchsokolade gefüllt mit Graumohncrème und Walnuss-Haselnussnougat</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.	17909	9006 4030 4599 1	9006 4030 4600 4	REZEPTUR GEÄNDERT
 	Waldbeeren mit Vanille <i>Dunkle Bergmilchsokolade gefüllt mit Waldbeeren und Vanille</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.	17806	9006 4030 1917 6	9006 4030 1966 4	
 	Weiße Schokolade mit Krokant <i>Weiße Schokolade gefüllt mit Mandel-Haselnusskrokant</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.	17800	9006 4030 1911 4	9006 4030 1961 9	
 	Whisky <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Whiskycreme</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.	17901	9006 4030 4595 3	9006 4030 4596 0	>2% Alkoholgehalt
 	Yuzu Citrus <i>Dunkle Bergmilchsokolade gefüllt mit Yuzu-Citrusganache</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.	17975	9006 4030 5323 1	9006 4030 5324 8	



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

Trinkschokolade

110-g-Packung mit 5 Tafeln à 22 g
Einzelne lose Tafeln im Display mit 28 Stk.
In 16 Sorten + 4 Variationen erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



Der Urknall der Schokoladenkultur

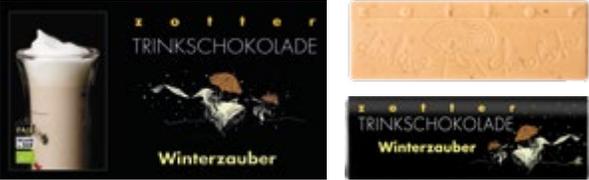
Xocolatl war das flüssige Gold der Inkas, Mayas und Azteken. Josef Zotter haucht dem Ursprung der Schokoladenkultur neues Leben ein und komponiert innovative Variationen von Trinkschokoladen, die als Täfelchen in heißer Milch baden. Die heißen Drinks gibt es in vielen Sorten und Farben. Und im Sommer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

Tipp: Der Schoko-Mix

0,2 bis 0,3 l heiße Milch oder einen veganen Drink in den Turmmixer gießen, eine Tafel Trinkschokolade reingeben, 1 Minute warten, bis die Schoko langsam schmilzt. Erst langsam mixen und zum Schluss noch mal kräftig auf höherer Stufe durchmixen, damit eine Schaumkrone entsteht. Mit etwas Milchschaum wird es besonders schön.

SORTE 5ER PACKUNG	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p>Bitter Classic Kompromisslos intensiv. Mit einem besonders hohen Kakaanteil von den besten Kakaosorten aus Lateinamerika, die bei Zotter Bean-to-Bar in eine hochprozentige Trinkschokolade voller Kakaoaromen verwandelt werden.</p>	21009	9006 4030 3050 8	9006 4030 3066 9	VEGAN
	<p>Caffè Latte Ein süßer Muntermacher. Frisch gemahlener, fair gehandelter Bio-Kaffee aus unserer eigenen Kaffeerösterei ersetzt einen Großteil der Milch in der Weißen Schokolade. Was bleibt, ist der wunderbare Schmelz von 30% Kakaobutter und ein klares Kaffee Aroma, versüßt von Rohrohrzucker.</p>	21037	9006 4030 3155 0	9006 4030 3156 7	
	<p>Cashew Die erste zuckeralternative Trinkschokolade, gesüßt mit Dattelszucker. Selbst gemachter Cashewnougat aus lang gerösteten Cashews, verfeinert mit etwas dunkler Schokolade und einem Hauch Zimt, gesüßt mit Dattelszucker, dem neuen Trend-Zucker aus gemahlenden Datteln, der eine feine Karamellnote besitzt. Ein toller und veganer Nuss-Drink.</p>	21460	9006 4030 6578 4	9006 4030 6579 1	VEGAN Zucker- alternativ
	<p>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.</p>	21008	9006 4030 3003 4	9006 4030 3063 8	VEGAN
	<p>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.</p>	21024	9006 4030 3111 6	9006 4030 3078 2	
	<p>Grüntee Schon die Samurai machten sich die Stärke des Matcha-Grüntees zunutze. Die Teeblätter werden zu feinstem Pulver zerrieben und mit weißer Reisschoko gemischt. Daraus entsteht eine grüne Trinkschokolade mit fabelhaftem Grüntee-Aroma. Diese Kreation ist natürlich vegan.</p>	21410	9006 4030 3967 9	9006 4030 3968 6	VEGAN

SORTE 5ER PACKUNG	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p>Hanf-Drink Feiner, selbstgemachter Hanfnougat aus gerösteten Hanfsamen, die natürlich kein THC, dafür aber sehr viele wertvolle Stoffe besitzen. Hanf ist einfach kultig. Veredelt mit einer dunklen 70-prozentigen Schokolade. In Milchalternativen verwandelt sich der Hanf zu einem coolen Powerdrink, der absolut vegan ist.</p>	21411	9006 4030 3969 3	9006 4030 3970 9	VEGAN
	<p>Honig Zimt In der Creme-Edelweiß-Schokolade steckt ganz viel Milch und dazu Honigflocken von fleißigen Bienchen. Ein leichter Zimtgeschmack huscht kurz vorüber.</p>	21041	9006 4030 3160 4	9006 4030 3161 1	
	<p>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.</p>	21413	9006 4030 3971 6	9006 4030 3972 3	
	<p>Mandelnougat Ein hausgemachtes, zartes Mandelnougat gepaart mit weißer Schokolade, etwas Milkschoko und ein kleiner Hauch Orange verwandeln sich in einen nussig-süßen Schoko-Drink.</p>	21015	9006 4030 3083 6	9006 4030 3094 2	
	<p>Milch Kakao Trinkschokolade für Kinder und all jene, die es süß mögen: Süßer Schokoladen-Karamellgeschmack. Gemischt aus dunkler Bergmilchschokolade und ein wenig Karamellkuvertüre.</p>	21035	9006 4030 3148 2	9006 4030 3157 4	
	<p>Nuss-Nougat Selbst gemachter Haselnussnougat gemischt mit hausgemachter 70%iger nobelbitterer Schokolade bringen, wie sollte es anders sein, Ge-Nuss!</p>	21028	9006 4030 3040 9	9006 4030 3065 2	VEGAN

SORTE 5ER PACKUNG	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p>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.</p>	<p>21070</p> <p>BESTELLBAR OKT. - DEZ.</p>	<p>9006 4030 4837 4</p>	<p>9006 4030 4838 1</p>	
	<p>Weiße mit Vanille Weiße Schokolade mit viel aromatischer Bergmilch von den glücklichen Kühen der Tiroler Bergbauern. Viel Kakaobutter, unraffiniertes Rohrohrzucker, süße Mandeln und echte Vanille verschmelzen zu einem süßen Trinkbonbon.</p>	<p>21010</p>	<p>9006 4030 3002 7</p>	<p>9006 4030 3062 1</p>	
	<p>Zimt Banane Pffiffig fruchtige Bananenschokolade: Josef Zotter hat statt Milch Bananen in die Rezeptur der Weißen Schokolade gemischt. Ein Spritzer Zitrone sorgt für Frische und der Zimt für warme Würze.</p>	<p>21032</p>	<p>9006 4030 3039 3</p>	<p>9006 4030 3051 5</p>	



Xocitto

100 %

Der Kakao-Drink



Xocitto 100% ist ein cremiger Powerdrink,

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

Zubereitung

Eine Tafel Xocitto 100 % mit 0,1 l heißem Wasser in einem Turmmixer oder mit einem Stabmixer durchmischen. Wie beim Kaffee genießt man den Xocitto ganz individuell mit viel oder wenig Zucker und Milch – oder pur! Natürlich passt auch Mandeldrink oder ein anderer pflanzlicher Drink zum Xocitto.

Für Xocitto gibt es trendig designte Gläser in der Rubrik Zubehör.

SORTE 5ER PACKUNG	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
 	<p>Xocitto 100% Der Kakao-Drink: ein cremiger Powerdrink, der zu 100 % aus edlem südamerikanischen Kakao besteht und direkt im Mixer mit heißem Wasser cremig aufgeschäumt wird. Einfach pur oder mit Zucker und Milch genießen.</p>	21404	9006 4030 3791 0	9006 4030 3792 7	<p>VEGAN</p> <p>Zucker- alternativ</p>
		100% KAKAO			

VARIATIONEN

SORTE 5ER PACKUNG

BESCHREIBUNG

ARTIKEL-NR.

EAN/STÜCK

EAN/VE

HINWEISE



Variation Kinder

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.

21034

9006 4030 3158 1

9006 4030 3159 8



Variation Klassik

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

Fünf unterschiedliche Sorten.
Je eine Tafel pro Sorte.

21003

9006 4030 3030 0

9006 4030 3064 5



Variation Nussdrinks

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

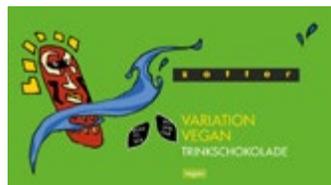
Fünf unterschiedliche Sorten.
Je eine Tafel pro Sorte.

21100

9006 4030 3973 0

9006 4030 3974 7

**SORTEN
GEÄNDERT**



Variation Vegan

Vegane Vielfalt: Fünf coole Drinks – für Geschmacksabenteurer, die sich gesund ernähren und damit auch ein Stückweit unseren Planeten retten.

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

Fünf unterschiedliche Sorten.
Je eine Tafel pro Sorte.

21098

9006 4030 3300 4

9006 4030 3302 8

**SORTEN
GEÄNDERT**

VEGAN

SORTE LOSE SORTE LOSE (28 STK. À 22G)		BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
		Bitter Classic - 28 Stück inkl. Display Kompromisslos intensiv. Mit einem besonders hohen Kakaanteil von den besten Kakaosorten aus Lateinamerika, die bei Zotter Bean-to-Bar in eine hochprozentige Trinkschokolade voller Kakaaromen verwandelt werden.	21109	9006 4030 3004 1	9006 4030 3024 9	VEGAN
		Caffè Latte - 28 Stück inkl. Display Ein süßer Muntermacher. Frisch gemahlener Kaffee aus unserer eigenen Kaffeerösterei ersetzt einen Großteil der Milch in der Weißen Schokolade. Was bleibt, ist der wunderbare Schmelz von 30% Kakaobutter und ein klares Kaffeearoma, versüßt von Rohrohrzucker.	21137	9006 4030 3140 6	9006 4030 3147 5	
		Cashew - 28 Stück inkl. Display Die erste zuckeralternative Trinkschokolade, gesüßt mit Dattelsucker. Selbst gemachter Cashewnougat aus lang gerösteten Cashews, verfeinert mit etwas dunkler Schokolade und einem Hauch Zimt, gesüßt mit Dattelsucker. Ein toller und veganer Nuss-Drink.	21360	9006 4030 6576 0	9006 4030 6577 7	VEGAN Zucker- alternativ
		Chili Bird's Eye - 28 Stück inkl. Display 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.	21108	9006 4030 3005 8	9006 4030 3025 6	VEGAN
		Götterdrink - 28 Stück inkl. Display Der Duft der Tonkabohnen aus den Anden ist betörend. Kein Wunder, dass er auch in Parfums verwendet wird. Die Dufttonkas, kombiniert mit Macadamianougat und Maca, der Wunder-Knolle aus Peru. Dazu gesellen sich Rosenblüten, Bird's Eye Chili, Kardamom, Koriander, Zimt und Bourbonvanille.	21124	9006 4030 3116 1	9006 4030 3037 9	
		Grüntee - 28 Stück inkl. Display Schon die Samurai machten sich die Stärke des Matcha-Grüntees zunutze. Die Teeblätter werden zu feinstem Pulver zerrieben und mit weißer Reisschoko gemischt. Daraus entsteht eine grüne Trinkschokolade mit fabelhaftem Grüntee-Aroma. Diese Kreation ist natürlich vegan.	21310	9006 4030 3975 4	9006 4030 4011 8	VEGAN
		Honig Zimt - 28 Stück inkl. Display In der Creme-Edelweiß-Schokolade steckt ganz viel Milch und dazu Honigflocken von fleißigen Bienechen. Ein leichter Zimtgeschmack huscht kurz vorüber.	21141	9006 4030 3136 9	9006 4030 3143 7	
		Hanf-Drink - 28 Stück inkl. Display Feiner, selbstgemachter Hanfnougat aus gerösteten Hanfsamen, die natürlich kein THC, dafür aber sehr viele wertvolle Stoffe besitzen. Hanf ist einfach kultig. Veredelt mit einer dunklen 70-prozentigen Schokolade.	21311	9006 4030 3977 8	9006 4030 4012 5	VEGAN
		Karamell - 28 Stück inkl. Display Der feine Karamell-Drink: Für die Karamellschokolade wird der Milchezucker 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.	21314	9006 4030 3976 1	9006 4030 4013 2	

SORTE LOSE (28 STK. À 22G)		BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
		Mandelnougat - 28 Stück inkl. Display Ein hausgemachtes, zartes Mandelnougat gepaart mit weißer Schokolade, etwas Milkschoko und ein kleiner Hauch Orange verwandeln sich in einen nussig-süßen Schoko-Drink.	21115	9006 4030 3088 1	9006 4030 3125 3	
		Milch Kakao - 28 Stück inkl. Display Trinkschokolade für Kinder und all jene, die es süß mögen: Süßer Schokoladen-Karamellgeschmack. Gemischt aus dunkler Bergmilchschokolade und ein wenig Karamellkuvertüre.	21135	9006 4030 3134 5	9006 4030 3141 3	
		Nuss-Nougat - 28 Stück inkl. Display Selbst gemachter Haselnussnougat gemischt mit hausgemachter 70%iger nobelbitterer Schokolade bringen, wie sollte es anders sein, Ge-Nuss!	21128	9006 4030 3011 9	9006 4030 3031 7	VEGAN
		Weiße mit Vanille - 28 Stück inkl. Display Weiße Schokolade mit viel aromatischer Bergmilch von den glücklichen Kühen der Tiroler Bergbauern. Viel Kakaobutter, unraffiniertes Rohrohrzucker, süße Mandeln und echte Vanille verschmelzen zu einem süßen Trinkbonbon.	21110	9006 4030 3013 3	9006 4030 3033 1	
		Winterzauber - 28 Stück inkl. Display Mandel-Kokos mit Zimt und Orange Eine heiße Schokolade für kalte Wintertage komponiert aus nussigem Mandelnougat, weißer Kokos-Reis-Kuvertüre, Orangen, Zimt und Lebkuchengewürzen.	21170	9006 4030 4787 2	9006 4030 4788 9	
		Zimt Banane - 28 Stück inkl. Display Pffiffig fruchtige Bananenschokolade: Josef Zotter hat statt Milch Bananen in die Rezeptur der Weißen Schokolade gemischt. Ein Spritzer Zitrone sorgt für Frische und der Zimt für warme Würze.	21132	9006 4030 3042 3	9006 4030 3056 0	
		Xocitto 100% - 28 Stück inkl. Display Der Kakao-Drink: ein cremiger Powerdrink, der zu 100% aus edlem südamerikanischen Kakao besteht und direkt im Mixer mit heißem Wasser cremig aufgeschäumt wird. Einfach pur oder mit Zucker und Milch genießen.	21304	9006 4030 3789 7	9006 4030 3790 3	VEGAN Zucker- alternativ

**BESTELLBAR
OKT. - DEZ.**

**100%
KAKAO**

Zucker-
alternativ



Sorten lose werden in einer 28er-VE-Schachtel geliefert, die man gleich als Thekendisplay verwenden kann.

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	HINWEISE
	<p>z o t t e r Display Trinkschoko + Handgeschöpfte Minis, schwarz</p> <p>Für Trinkschoko + Handgeschöpfte Minis 15 Fächer</p> <p>Material: Holz, Farbe: schwarz Schraubenfrei und einfach zusammenzubauen.</p> <p>Werkhaus-Displays sind umweltfreundlich in Material und Herstellung und werden in der Werkhaus Integrationswerkstätte produziert.</p>	23122	9006 4030 9927 7	<p>B: 26 cm H: 39 cm T: 38 cm</p>

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
<p>GESCHENKSETS</p> 	<p>Trinkschokolade-Set „universell“ Das Geschenkset mit 10 Trinkschokosorten, einem Trinkschokoglas im Zotter-Design mit doppelter Glaswand und einem handgemachten Trinkquirler. Zehn Schokodrinks samt perfekter Ausstattung für Schokofans. 10 Trinkschokolade-Tafeln in den Sorten: Bitter Classic, Caffé Latte, Mandelnougat, Nuss-Nougat, Weiße mit Vanille, Cashew, Hanf-Drink, Mandelnougat, Nuss-Nougat und Götterdrink Verpackt in einem dekorativen Geschenkkarton. Maße der Geschenkbox: B : 23 x H: 24 x T: 9 cm</p>	<p>22203</p> <p>INHALT GEÄNDERT</p>	<p>9006 4030 3476 6</p>	<p>9006 4030 6345 2</p>	

TRINK-SCHOKOLADE ZUBEHÖR

	<p>Trinkschokolade-Glas Doppelwandiges Trinkschokolade-Glas mit einer Grafik von Andreas h. Grätze. Maße: H: 13,5 cm, Ø 6 cm, Volumen: 0,2 l</p> <p>Trinkschokolade-Glas (2 Stück)</p> <p>Trinkschokolade-Quirler Mit dem handgearbeiteten Schokolade-Quirler lässt sich die Trinkschokolade optimal im Glas verteilen. Ein Fest für die Aromen.</p> <p>Trinkschokolade-Tablett Das elegante, federleichte Edelstahltablett im zeitgenössischen Design besitzt Unterteilungen für Glas, Quirler und die Trinkschokolade-Tafeln. Maße B: 21 cm, L: 27,5 cm</p>	<p>23001</p> <p>DESIGN GEÄNDERT</p> <p>23675</p> <p>NEU</p> <p>23012</p> <p>23010</p>	<p>9006 4030 9905 5</p> <p>9006 4030 6330 8</p> <p>9006 4030 9906 2</p> <p>9006 4030 9907 9</p>	<p>9006 4030 6331 5</p> <p>9006 4030 9076 2</p> <p>9006 4030 9077 9</p>	
	<p>Xocitto-Glas (2 Stück) Doppelwandiges Glas mit einer Grafik von Andreas h. Grätze. Maße: H: 9 cm, Ø 6,7 cm, Volumen: 0,1 l</p> <p>Xocitto-Glas (6 Stück) Doppelwandiges Glas mit einer Grafik von Andreas h. Grätze. Maße: H: 9 cm, Ø 6,7 cm, Volumen: 0,1 l</p>	<p>23676</p> <p>23536</p> <p>NEU</p>	<p>9006 4030 6329 2</p> <p>9006 4030 4144 3</p>	<p>9006 4030 4145 0</p>	

Labooko

2 Tafeln in einer Verpackung
2 x 35-g-Tafeln

In über 40 Sorten erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



Pure Schokovielfalt!

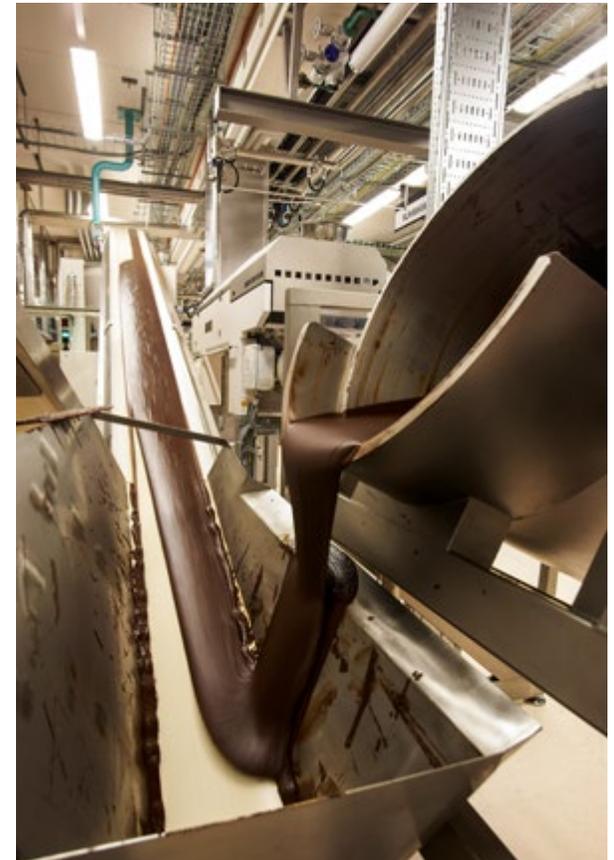
Ursprungsschokoladen, Fruchttafeln und mehr

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. Dazu gibt es bunte Fruchttafeln, deren tolle Farbe und Geschmack ganz natürlich allein durch Früchte entstehen. Alle dunklen Schokoladen sind zudem auch vegan.

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.



Labooko – die Ursprungsschokolade entsteht Bean-to-Bar

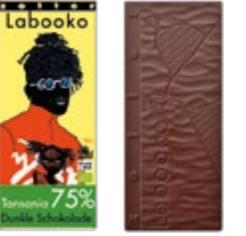
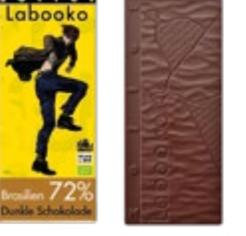
In jeder Ursprungsschokolade steckt eine Edelkakao-Rarität aus den besten Kakaoregionen der Welt. Jeder Kakao hat sein eigenes Aromenprofil, das wir Bean-to-Bar herausarbeiten. Der gesamte Prozess vom Rösten über das Walzen bis hin zum Conchieren wird individuell auf den jeweiligen Kakao abgestimmt, um den Charakter und den Ursprung des Kakaos herauszuarbeiten.

Wir produzieren in kleinen Chargen und setzen auf Sorten-Vielfalt, um zu zeigen, wie spannend die Welt des Kakaos ist. Beim Academy of Chocolate Award in London räumten die Labookos etliche Auszeichnungen ab und heimsten im internationalen Schokoladentest Bestnoten ein.

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	EAN/VE 5 STÜCK	GESCHMACKSPROFIL	HINWEISE
 	<p>100% Madagaskar (2 x 32,5g) Conchierzeit: 36 Std.</p> <p>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.</p>	20579	9006 4030 5231 9	9006 4030 5232 6	9006 4030 5233 3	<p>Duftaromen: intensive Beeren-Noten, Nuss- und Salzgebäck-Akzente, kaffeeige Anklänge Geschmacksaromen: Nuss- und Holz-Noten, rahmiger Charakter mit kaffeeigen Anklängen, intensive Beeren-Aromen (Himbeeren, rote Johannisbeeren, Preiselbeeren), zitronige Anklänge, Salz-Note</p>	<p>Zuckeralternativ VEGAN</p>
 	<p>100% Maya Cacao (2 x 32,5g) Conchierzeit: 35 Std.</p> <p>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 Kakaoverbe gestaunt. Erleben Sie eine Kreation mit 100 % Kakao, ohne Zucker, ein echter Schatz und ein Stück authentischer Kakaogeschichte!</p>	20601	9006 4030 5821 2	9006 4030 5822 9	9006 4030 5823 6	<p>Duftaromen: Beeren, Kirschen, leicht tropische Akzente Geschmacksaromen: nussig-würzig, zu Beginn Säure von roten Früchten und dunkle Röstaromen, im Hauptteil nussig-würzig, leicht tanniniger Abgang wie Schwarztee</p>	<p>Zuckeralternativ VEGAN</p>
 	<p>100% Peru (2 x 32,5g) Conchierzeit: 40 Std.</p> <p>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.</p>	20417	9006 4030 2348 7	9006 4030 2349 4	9006 4030 2774 4	<p>Duftaromen: rote Beeren (Himbeeren, Erdbeeren), Trauben, geröstete Nüsse Geschmacksaromen: angenehm bitter, Fruchtanklänge von Trauben und Oliven, intensive nussige Röstaromen, ausbalancierter Abgang wie bei Rotwein</p>	<p>Zuckeralternativ VEGAN</p>
 	<p>96% High-End (2 x 32,5g) Conchierzeit: 34 Std.</p> <p>96 % Kakao umspielt von einer Spur Kokosblütenzucker, der händisch aus den Blüten der Kokospalme gewonnen wird, einen angenehmen karamelligen Geschmack besitzt und als Zuckeralternative total angesagt ist. Im Vordergrund steht ganz klar der Kakao, ein Blend aus peruanischen Kakaobohnen.</p>	20469	9006 4030 2757 7	9006 4030 2758 4	9006 4030 2810 9	<p>Duftaromen: Minze, Rote-Früchte-Mix Geschmacksaromen: mild, Holz, Nuss, leichte erdige und würzige Noten, rote Früchte, Abgang ausgewogen adstringierend, fruchtig und nussig (mit zuckerfreiem Karamell-Akzent)</p>	<p>Zuckeralternativ VEGAN</p>
 	<p>90% Bolivien (2 x 32,5g) Conchierzeit: 22 Std.</p> <p>Eine Ursprungsschokolade mit 90 % Kakao und 10 % Rohrohrzucker, für alle, die keine Kompromisse machen und Klarheit lieben. Mit Kakao von El Ceibo, von dem es nur kleine Mengen gibt. Wir sind nach Bolivien gefahren, haben die Kakaobauern getroffen und diesen einzigartigen Kakao bekommen. Eine Kakaorarität!</p>	20418	9006 4030 2350 0	9006 4030 2351 7	9006 4030 2775 1	<p>Duftaromen: dezente Holz- und Fruchtnoten (Traubenanklänge) Geschmacksaromen: Nuss, (karamellisiertes) Holz, viel Rahm, dezente Lakritze, leichter Kaffeehauch, Preiselbeeren, Abgang holzig, leicht adstringierend mit ein bisschen Fruchtsäure</p>	<p>VEGAN</p>

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	EAN/VE 5 STÜCK	GESCHMACKSPROFIL	HINWEISE
 	<p>82% Belize »Sail Shipped Cacao« Conchierzeit: 21 Std.</p> <p>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.</p>	20492	9006 4030 3262 5	9006 4030 3271 7	9006 4030 3280 9	<p>Duftaromen: nussige Noten, Trockenfruchtakzente (Pflaumen, Kirschen) Geschmacksaromen: Nuss-Nougat, Sahne, Karamell-Akzente, leichte Würznoten, Fruchtnoten: dezente Preiselbeer- und Pflaumennoten, intensives Sauerkirsch-Aroma, leicht tanniniger Abgang</p>	VEGAN
 	<p>82% Peru Conchierzeit: 20 Std.</p> <p>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.</p>	20420	9006 4030 2354 8	9006 4030 2355 5	9006 4030 2776 8	<p>Duftaromen: Keks, Beerennoten Geschmacksaromen: sehr mild, nussig, Nougat, süße Sahne, Biskuit (mit leichter Würze), Rosinen, Trauben, Zitronen, dezente Oliven-Andeutung, Abgang nussig und fruchtig mit Grapefruit-Touch</p>	VEGAN
 	<p>75% Guatemala Conchierzeit: 8 Std. • SNR (Softnebelröstung)</p> <p>Eine Kakaorität aus Guatemala mit hohem Criollo-Anteil. Die indigenen Kakaobauern von FEDECOVERA haben sich zusammengetan, um das Erbe der Maya zu schützen und diesen seltenen regionalen Edelkakao zu kultivieren. Erleben Sie diesen Superkakao, den wir mit unserer neu entwickelten Softnebelröstung (SNR) in Schokolade verwandeln.</p>	20554	9006 4030 4631 8	9006 4030 4632 5	9006 4030 4633 2	<p>Duftaromen: intensive Fruchtnoten: Noten von Beeren, Kirsche, Banane, Pfirsich Geschmacksaromen: dezente Noten von Laugengebäck mit einer Prise Salz, süße Gewürzmischung, intensiver Früchte-Mix: Noten von exotischen Früchten, Beeren, Kirschen, Pfirsich, Wassermelone, leicht pfeffrig, fruchtiger Abgang</p>	VEGAN
 	<p>75% Madagaskar Conchierzeit: 22 Std.</p> <p>Kakao aus Madagaskar ist extrem gefragt, es gibt nur ein kleines Anbauggebiet, das berühmte Sambiranotal, dort haben wir diesen wunderbaren Kakao gefunden. Wenn Sie ein unvergessliches fruchtig-karamelliges Geschmacksfeuerwerk erleben möchten, dann ist unsere Madagaskar-Schokolade für Sie wie geschaffen.</p>	20524	9006 4030 3909 9	9006 4030 3910 5	9006 4030 3911 2	<p>Duftaromen: Beeren, Waldfrüchte, karamellisierte Nüsse, Zitrusfruchtanklänge Geschmacksaromen: dunkles Nougat, karamellierte Zitrone, leicht nussig, Waldfrüchte mit Sahne, intensives Beeren-Aroma, Anklänge von Limetten, feiner nussig-milder Abgang mit Noten von Sahnekaramell und Waldbeeren</p>	VEGAN
 	<p>72% Opus 5 Conchierzeit: 20 Std.</p> <p>Die Welttournee: Erleben Sie ein Spitzencuvée mit Kakaoritäten aus fünf Ländern: Madagaskar, São Tomé, Indien, Uganda und Panama. Wir haben diese Kakaosorten ausgewählt, weil sie ein sehr fruchtiges Aroma besitzen. Jeder Kakao wird individuell geröstet und zu einem fruchtbetonten Kakaocuvée fusioniert, das Ihnen das fruchtige Aromenparadies des Kakao eröffnet. Limited Edition: Nur 1 Jahr lang erhältlich</p>	20604	9006 4030 6638 5	9006 4030 6639 2	9006 4030 6640 8	<p>Geschmacksprofil: Insgesamt schokoladig-fruchtig mit Noten von Beeren und Kirschen Madagaskar: Beeren-Aroma, Karamell São Tomé: fruchtig, rote Kirschen Indien: Kirschen, Pflaumenmus, Pfirsich Uganda: rote Früchte, Beeren, Fudge Panama: Kirschen und Mandeln</p>	VEGAN

NEU

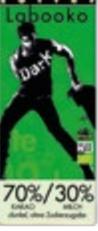
SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	EAN/VE 5 STÜCK	GESCHMACKSPROFIL	HINWEISE
	<p>75% São Tomé Conchierzeit: 19 Std.</p> <p>Eine Rarität: Die kleine westafrikanische Insel kennt man kaum und doch hat sie eine lange und reiche Kakaotradition. Die Kleinbauern von der Kooperative CECAQ 11 kultivieren 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.</p>	20602	9006 4030 5827 4	9006 4030 5828 1	9006 4030 5829 8	<p>Duftaromen: fruchtig, getrocknete Marille, Baguette Geschmacksaromen: sehr mild für eine dunkle Schokolade, rote Kirschen, schöne Röstaromen, guter Schmelz, Baguettenoten, Adstringenz im Abgang</p>	VEGAN
	<p>75% Tansania Conchierzeit: 15 Std.</p> <p>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.</p>	20584	9006 4030 5376 7	9006 4030 5377 4	9006 4030 5378 1	<p>Duftaromen: würzige Lebkuchen-Akzente, nussige und rahmige Noten, prägnante Fruchtnoten (Zitrusfrüchte, Kirschen) Geschmacksaromen: intensiver Schokoladencharakter, Akzente von gerösteten Nüssen, Rahm, Malz und Melasse, ausdrucksstarke Fruchtaromen (Zitrusfrüchte, Sauerkirschen), fruchtbetont-säuerlicher Abgang</p>	VEGAN
	<p>72% Belize »Sail Shipped Cacao« Conchierzeit: 21 Std.</p> <p>Segel setzen für die Umwelt! Über zwei Monate 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!</p>	20482	9006 4030 2920 5	9006 4030 2921 2	9006 4030 2922 9	<p>Duftaromen: zarter Früchte-Mix, dezente Oliven- und Zimtnote Geschmacksaromen: erstaunlich süß und mild, karamellierte Nüsse, gezuckerte Kondensmilch, leichte Blumennote, schwarze Brombeeren, Traubenschale und Malz im Abgang</p>	VEGAN
	<p>72% Brasilien Conchierzeit: 11 Std. • SNR (Softmebelröstung)</p> <p>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.</p>	20559	9006 4030 4931 9	9006 4030 4932 6	9006 4030 4933 3	<p>Duftaromen: süße weihnachtliche Noten von Lebkuchen und Dominosteinen, Trockenfrüchte (Kirschen, Pflaumen, Aprikosen, Papayas) Geschmacksaromen: süß und mild, karamellierte Mandeln, dezente Noten von Blumen, Toffee und Sahne (florales Marzipan), Fruchtfinale mit Noten von Kirschen, roten Beeren und Zitrusfrüchten</p>	VEGAN
	<p>72% Ghana Conchierzeit: 12 Std.</p> <p>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.</p>	20583	9006 4030 5379 8	9006 4030 5380 4	9006 4030 5381 1	<p>Duftaromen: Mix aus Lakritz, Nuss-Nougat und Gewürzen, dezente Fruchtnoten (Kirschen, Limetten) Geschmacksaromen: intensiv schokoladig, Noten von Rahm, Biskuit und Lakritz, dezente Fruchtnoten (Kirschen, Zitronen, Grapefruit), fruchtiger und dezent adstringierender Grapefruit-Nachhall</p>	VEGAN

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	EAN/VE 5 STÜCK	GESCHMACKSPROFIL	HINWEISE
 	<p>72% Panama Conchierzeit: 22 Std.</p> <p>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.</p>	20422	9006 4030 2358 6	9006 4030 2359 3	9006 4030 2777 5	<p>Duftaromen: sanfte Trockenfruchtaromen (Pflaumen, Aprikosen) Geschmacksaromen: dezente Minznote, Nougat, intensives Schokoladenaroma (cacaoté), leichte Kirsch-Anklänge, Marzipan, Mandeln im Abgang</p>	VEGAN
 	<p>72% Peru Chunchu Conchierzeit: 21 Std.</p> <p>Chuncho, die Kakaorität aus Peru: Chuncho ist ein Urkakao, dessen Ursprünge Jahrhunderte zurückreichen. In der Region Cusco wächst diese Kakaosorte auch heute noch, in ungewöhnlichen Höhen von 400 bis 1.400 Meter. Diesen seltenen Edelkakao haben wir in eine elegante, vielschichtige Ursprungsschokolade verwandelt.</p>	20552	9006 4030 4625 7	9006 4030 4626 4	9006 4030 4627 1	<p>Duftaromen: blumig-fruchtig, tropische Früchtemischung, karamellierte Nüsse, Salzbrezel Geschmacksaromen: süß und mild, leicht gesalzener Cracker, nussige Noten, Rahm, exotische Früchte (Mango, Bananen- und Wassermelonenanklänge), nussiger Cracker-Abgang</p>	VEGAN
 	<p>70% Indien Conchierzeit: 20 Std.</p> <p>Indian Spirit: Malabar-Waldkakao aus dem Süden Indiens im wasserreichen Kerala. Der Kakao gedeiht zwischen vielen Gewürzen und besitzt ein reiches Aromenprofil, das wir in unserer Schokofabrik Bean-to-Bar in eine Ursprungsschokolade mit 70 % Kakaopower verwandeln. Angebaut wird der Kakao von GoGround Beans, die sich sehr für Umweltschutz einsetzen.</p>	20585	9006 4030 5382 8	9006 4030 5383 5	9006 4030 5385 9	<p>Duftaromen: intensive Fruchtnoten (liebliche Kirschmarmelade, Pfirsich, Wassermelone), dezente Marzipan- und Gewürz-Akzente Geschmacksaromen: intensiver Schokoladen-Charakter, milde Röstnoten (karamellierte Cashewkerne), Frucht-Akzente (liebliche Kirschmarmelade, Pflaumenmus, Pfirsich, Wassermelone)</p>	VEGAN
 	<p>70% Nicaragua Conchierzeit: 19 Std.</p> <p>Eine Ursprungsschokolade mit 70 % Kakaanteil und nussig-malzigem Charakter. Mit Trinitario-Edelkakao von der Kooperative La Campesina, der in und rund um die Naturschutzgebiete Cerro Musún und Cerro Quirraguas wächst und von Kleinbauern geerntet wird. Ein Naturkakao in Begleitung von etwas Rohrohrzucker.</p>	20560	9006 4030 4934 0	9006 4030 4935 7	9006 4030 4936 4	<p>Duftaromen: Trockenfrüchte mit Fermentationsakzenten, nussig-karamellig mit Malz-Anklängen Geschmacksaromen: geröstete Nüsse mit Malz, Karamell und leichter Sahne-Akzent, dezente Fruchtnoten (marmeladige Trockenfrüchte: v. a. Beeren, Rosinen), Ausklang nussig-malzig mit Fruchtakzenten</p>	VEGAN
 	<p>70% Uganda Conchierzeit: 23 Std.</p> <p>Die dunkle Ursprungsschokolade mit Kakao von Mountains of the Moon in Uganda. 1.000 Kleinbauern kultivieren an den Hängen der mythischen Berggruppe fair gehandelten Bio-Kakao. Selektierte, große Kakaobohnen, die sie „Selection Noir“ nennen – mild, aromareich: ein Kakao, der einfach Klasse hat!</p>	20586	9006 4030 5386 6	9006 4030 5387 3	9006 4030 5388 0	<p>Duftaromen: intensive Fruchtnoten (Erdbeeren, Heidelbeeren, Trauben) mit prägnantem Fermentations-Charakter, dezent melassig und leicht erdig Geschmacksaromen: lieblich-marmeladiger Fruchtcharakter mit Noten von roten Beeren, Erdbeeren, Kirschen, Heidelbeeren, Noten von Fudge, Karamell</p>	VEGAN

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	EAN/VE 5 STÜCK	GESCHMACKSPROFIL	HINWEISE
 	<p>68% Togo Conchierzeit: 16 Std.</p> <p>Das gallische Dorf. Es geht um Unabhängigkeit, Fairness und Umweltschutz. Abseits von Plantagen, auf winzigen Flächen von 0,25 bis 1,5 Hektar wird mit der Unterstützung von gebana der erste togolesische fair gehandelte Bio-Kakao angebaut. Eine kleine Revolution auf dem afrikanischem Kontinent und unser Herzensprojekt!</p>	20553	9006 4030 4628 8	9006 4030 4629 5	9006 4030 4630 1	<p>Duftaromen: Sauerkirschen, leichte Pfirsichnote, erdige Anklänge Geschmacksaromen: süße Noten von Lakritze und Mandeln, Marzipan, gezuckerte Kirschen (Kirschmarmelade), leichte Pfirsichnote, dezent pfeffrig, mandelig-fruchtiger Abgang</p>	VEGAN
 	<p>62% Dominikanische Republik Conchierzeit: 16 Std.</p> <p>Eine süße dunkle Ursprungsschokolade mit Kakao von Zorzal aus der Dominikanischen Republik. Geerntet in dem Vogelschutzgebiet, das Zorzal gegründet hat. 70 Prozent der Fläche bleiben für immer wilder Regenwald. Genießen Sie den erstklassigen karibischen Inselkakao, den wir in eine dunkle Schokolade mit 62 % Kakaanteil verwandeln, die süß ist und die Natur schützt.</p>	20426	9006 4030 2366 1	9006 4030 2367 8	9006 4030 2779 9	<p>Duftaromen: nussig-karamellig Geschmacksaromen: sehr süß und mild, schokoladig mit Walnussnoten, Karamell und eingelegte Kirschen</p>	VEGAN
 	<p>60% Ecuador Conchierzeit: 16 Std.</p> <p>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 Spritzen. „Tolle Schokolade, mit wunderbarem Nacional-Aroma“, lautete das Urteil im internationalen Schokoladentest.</p>	20428	9006 4030 2370 8	9006 4030 2371 5	9006 4030 2781 2	<p>Duftaromen: süße Trockenfrüchte, Rosinen mit dezentern vegetabilen Noten Geschmacksaromen: süß und mild, leichte Andeutungen von Sahne und Blume, karamellierte Walnüsse, Toffee mit traubigen Anklängen, karamelliger Abgang</p>	VEGAN



MILCHSCHOKOLADEN

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	EAN/VE 5 STÜCK	GESCHMACKSPROFIL HINWEISE
 	<p>80%/20% Kakao-Milch-Tafel, superdunkel, ohne Zuckerzugabe (2 x 32,5g)</p> <p>Eine Tafel mit 80 % Kakaanteil und 20 % Milch – komplett ohne Zuckerzugabe. Die hochprozentige Milchsokoladernalternative für alle, die echte Kakaopower erleben wollen, ungezügelt, ohne Zuckerablenkung und nur leicht mit Milch abgesoftet.</p>	<p>20545</p> <p>KAKAO MILCH</p>	<p>9006 4030 4483 3</p>	<p>9006 4030 4484 0</p>	<p>9006 4030 4485 7</p>	<p>Duftaromen: intensiv schokoladig, Noten von Nougat und Rahm Geschmacksaromen: nussiger Beginn, leicht salzig, Nougat-Note, geröstete Nüsse, intensives Waffel-Aroma mit Nougatcreme, dezente Noten von Milch und Fruchtsäure, milchig-nussiger Abgang Zuckeralternativ</p>
 	<p>70%/30% Kakao-Milch-Tafel, dunkel, ohne Zuckerzugabe (2 x 32,5g)</p> <p>Eine Tafel mit 70 % Kakaanteil und 30 % Milch, ohne Zuckerzugabe. Per Definition gehört Zucker in eine Milchsokolade, diese Kreation verzichtet auf Zuckerschmeicheleien und bietet stattdessen hochprozentigen Kakaogeschmack kombiniert mit Tiroler Bergbauermilch. Eine spannende Milchsokoladernalternative – ohne Zucker.</p>	<p>20470</p> <p>KAKAO MILCH</p>	<p>9006 4030 2759 1</p>	<p>9006 4030 2760 7</p>	<p>9006 4030 2811 6</p>	<p>Duftaromen: intensiv schokoladig, Noten von Milch, Rahm, sanfte Traubenanklänge Geschmacksaromen: nussiger Beginn, leicht salzig, Nougat-Waffel-Aroma, deutliche Sahne-Note, leichte Fruchtsäure (leicht traubig), milchiger Waffel-Abgang Zuckeralternativ</p>
 	<p>70% Peru (2 x 32,5g)</p> <p>Eine Milchsokolade mit 70 % Kakaanteil, 22 % Milch und 8 % Rohrzucker lädt ein zu einer Kakaopower-Show mit peruanischem Edelkakao, ist dabei aber erstaunlich soft, mit einem ausgeprägten Sahne-Karamell-Geschmack, begleitet von einer leichten Rohrzuckersüße.</p>	<p>20600</p>	<p>9006 4030 5540 2</p>	<p>9006 4030 5541 9</p>	<p>9006 4030 5542 6</p>	<p>Duftaromen: intensiv schokoladig, nussig, Mandelduft Geschmacksaromen: nussig mit ausgeprägter Sahne-Karamell-Note, leicht süß, starke Kakaonoten, sehr mild, ohne Säure</p>
 	<p>60% Nicaragua</p> <p>Rund 60 % Kakaanteil 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 Rohrzuckers umspielt wird.</p>	<p>20438</p>	<p>9006 4030 2390 6</p>	<p>9006 4030 2391 3</p>	<p>9006 4030 2790 4</p>	<p>Duftaromen: vollmundiges Schokoladenaroma mit Noten von Toffee, Sahne, süßer Kondensmilch und leichten Fruchtanklingen Geschmacksaromen: dunkle Trinksokolade mit Milch, Schoko-Brownie mit Noten von malzigem Karamell, Rahm, Biskuit, dezente Traubenanklingen und Butterkeksnote</p>

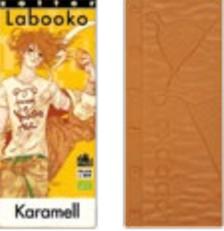
SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	EAN/VE 5 STÜCK	GESCHMACKSPROFIL	HINWEISE
 	<p>50% Ecuador</p> <p>In ganz Ecuador schätzt man den blumigen Charakter des landestypischen Cacao Nacional. In Manabi wird er seit Langem kultiviert. In dieser hochprozentigen Milkschokolade mit satten 50 % Kakao kombinieren wir den seltenen Cacao Nacional mit der guten Bio-Bergmilch aus Tirol und Rohrzucker.</p>	20437	9006 4030 2388 3	9006 4030 2389 0	9006 4030 2789 8	<p>Duftaromen: Kakaomilch, Sahne-Karamell</p> <p>Geschmacksaromen: süße Kakaomilch, cacao-typischer Charakter, Butter, süße Sahne, Wiesenblumen, leichte Waldbeer-Anklänge, Abgang geprägt von süßer Sahne, Kakao und Milch</p>	
 	<p>50% Nicaragua</p> <p>„Die beste Milkschokolade der Welt“, urteilt der Schokoladentester Georg Bernardini, „Zotter kann sich bei den Milkschokoladen aufgrund der sehr harmonischen, nicht süßen, aber auch nicht zu herben Schokolade, die einen grandiosen Schmelz zeigt, an erster Stelle platzieren. Ein wahres Meisterwerk.“</p>	20477	9006 4030 2836 9	9006 4030 2837 6	9006 4030 2838 3	<p>Duftaromen: Sahne, Milch, rahmiger Schokoladenpudding</p> <p>Geschmacksaromen: heiße Trinkschokolade mit Milch, süße Sahne, Kakao-Akzente, Schoko-Toffee, Karamell, Butterkeks, leichte Rosinen-Akzente, Abgang: Sahne-Schokopudding</p>	
 	<p>45% Peru</p> <p>Eine Milkschokolade, die wir als Ursprungsschokolade mit reinem Edelkakao aus Peru herstellen. Mit einheimischem peruanischem Nativo-Kakao von Oro Verde. Nativo-Edelkakao besitzt einen Anteil an weißen Bohnen, das Kennzeichen des berühmten Criollo. Ein fabelhafter Kakao, den wir mit Bio-Bergmilch aus Tirol, echter Vanille und Zucker in eine süße Milkschokolade verwandeln.</p>	20436	9006 4030 2386 9	9006 4030 2387 6	9006 4030 2788 1	<p>Duftaromen: Milch, Sahnekaramell</p> <p>Geschmacksaromen: süß und milchig, sahniges Milchkaramell, schwache Gewürznoten von Zimt (Butterkeks mit leichtem Zimthauch), süß-karamelliger Abgang mit ein bisschen Salz</p>	
 	<p>40% Dominikanische Republik</p> <p>Eine süße Milkschokolade mit erstklassigem Zorzal-Kakao aus der Dominikanischen Republik. Zorzal Cacao hat ein 412 ha großes Vogelschutzgebiet gegründet, dort wird der Kakao geerntet und 70 Prozent der Fläche bleiben für immer wildes Regenwaldgebiet. Eine Ursprungsschokolade mit Klimamission und 40 % Kakaoanteil: süß, schokoladig und karibisch gut.</p>	20435	9006 4030 2384 5	9006 4030 2385 2	9006 4030 2787 4	<p>Duftaromen: gezuckerte Kondensmilch, leichte Kakaonote</p> <p>Geschmacksaromen: süß-milchig, milde Kakaonoten mit ausbalanciertem nussig-fruchtigen Charakter.</p>	
 	<p>40% Soja</p> <p>Diese Sojatablet ist mit 40 % Kakaoanteil recht kräftig im Geschmack. Statt mit Milchpulver realisieren wir diese Kreation mit getrocknetem Sojapulver. Beim Conchieren haben wir uns sehr viel Zeit genommen, damit sich die Kakaobutter optimal mit den Sojapartikeln vermischt. Neben Kakao und Soja erwartet Sie in dieser Sojareaktion unraffinierter Rohrzucker. Rein pflanzlich und komplett vegan!</p>	20520	9006 4030 3927 3	9006 4030 3928 0	9006 4030 3929 7	<p>Duftaromen: ausgeprägtes Mandelaroma mit würzigen Noten (vergleichbar mit Mandel-Lebkuchen)</p> <p>Geschmacksaromen: moderat süß, Mandelaroma, milder Kakao-Charakter, dominante Lakritz-Note, milchige Akzente, Lebkuchen-Gewürze, würzig-süßer Abgang mit Anis-Akzent</p>	<p>VEGAN</p>

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	EAN/VE 5 STÜCK	GESCHMACKSPROFIL	HINWEISE
	<p>35% Panama</p> <p>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.</p>	20531	9006 4030 3915 0	9006 4030 3916 7	9006 4030 3917 4	<p>Duftaromen: süße Vollmilch, Karamell, Zimt, Vanille Geschmacksaromen: süße Vanillemilch, Karamell, Noten von weißer Schokolade, Sahne, Zimt</p>	

WEISSE SCHOKOLADEN

	<p>Edelweiße Schokolade</p> <p>Eine weiße Schokolade mit ganz wenig Zucker – komponiert aus ca. 40 % reiner Kakaobutter, 35 % Bergmilch und nur 25 % Rohrohrzucker. Damit enthält sie um ca. 20 % weniger Zucker als konventionelle weiße Schokolade. Statt einer Zuckerbombe haben wir eine nicht so süße weiße Schokolade gemacht, die mit echter Bourbonvanille veredelt wird.</p>	20544	9006 4030 4480 2	9006 4030 4481 9	9006 4030 4482 6	<p>Duftaromen: intensiv milchig, feiner Milch-Sahne-Duft, Vanille Geschmacksaromen: moderat süße Vanillemilch, leichte zitrusartige Fruchtsäure, süße Schlagsahne, milchiger Abgang</p>	
	<p>Kokos weiß</p> <p>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.</p>	20451	9006 4030 2418 7	9006 4030 2419 4	9006 4030 2797 3	<p>Duftaromen: frisches, süßes Kokosnussfleisch Geschmacksaromen: süße Kokosnuss, Kokos-Praline mit weißer Schokolade, leichte Zitronennote, Kokos-Nachgeschmack</p>	VEGAN

SPEZIAL

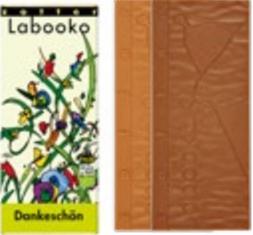
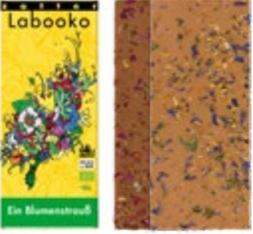
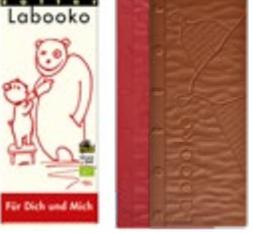
SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	EAN/VE 5 STÜCK	GESCHMACKSPROFIL	HINWEISE
	<p>Kaffee</p> <p>Eine herrlich duftende Kaffeetafel, für die wir Arabica-Kaffeebohnen aus Kolumbien, Mexiko und Peru in unserer hauseigenen Kaffeerösterei rösten. Den frisch gemahlene Kaffee verschmelzen wir mit reiner Kakaobutter, Rohrohrzucker und Kakao, so entsteht eine süße Tafel mit tollem Kaffeeduft und nussigem Geschmack. Ein Muss für Kaffee-Liebhaber.</p>	20442	9006 4030 2398 2	9006 4030 2399 9	9006 4030 2794 2	<p>Duftaromen: Kaffeemilch, Karamell, Sahne Geschmacksaromen: süße Vollmilch mit Kaffee, Noten von kaffeieigem Sahnetoffee</p>	
	<p>Karamell</p> <p>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 Tiro, Mascobado-Zucker, der von Natur aus nach Karamell schmeckt, und einer kleinen Prise Salz.</p>	20433	9006 4030 2380 7	9006 4030 2381 4	9006 4030 2785 0	<p>Duftaromen: Karamellgebäck mit Zimt, leichte Milchnote Geschmacksaromen: karamelliger Butterspekulatius mit Zimt: zimtige Karamell-Milch, Karamellbonbon-Aroma, karamellig-zimtiger Abgang</p>	

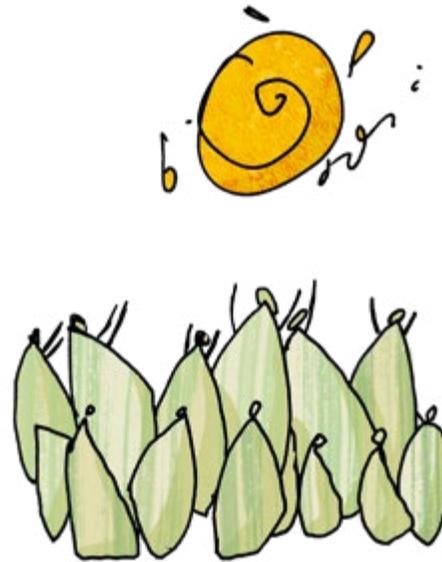


FRUCHT

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	EAN/VE 5 STÜCK	GESCHMACKSPROFIL	HINWEISE
 	<p>Erdbeer</p> <p>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.</p>	20450	9006 4030 2416 3	9006 4030 2417 0	9006 4030 2796 6	<p>Duftaromen: intensiv erdbeerig (Erdbeerkonfitüre)</p> <p>Geschmacksaromen: schokolierete Erdbeeren, dezente Karamellnote, dominantes Erdbeeraroma, Zitronen, fruchtig-zitroniger Abgang</p>	
 	<p>Himbeer</p> <p>Himmlich schmelzende Himbeeren: Eine himbeerrote Fruchttafel, die verblüffend nach frischen Himbeeren schmeckt. Kein Wunder, denn sie besteht nur aus Himbeeren von „Faire Beere“, feinem Rohrohrzucker und reiner Kakaobutter, mit einem Pfiff Zitrone und Bourbonvanille veredelt. Fruchtpower pur!</p>	20452	9006 4030 2420 0	9006 4030 2421 7	9006 4030 2798 0	<p>Duftaromen: frisches Himbeer-Sorbet</p> <p>Geschmacksaromen: karamellisierter Zucker mit Zitrone, süß-säuerliche Himbeerfruchtigkeit, Himbeer-Marmelade mit leichten Joghurt-Anklängen, Zitronennote, süß-säuerlicher Abgang</p>	
 	<p>Himbeer-Kokos</p> <p>Exotisch-fruchtig und völlig vegan: eine geniale Kreation von Julia Zotter. Gemixt aus weißer Kokoskuvertüre und ganz vielen Himbeeren von „Faire Beere“, die Berghimbeerbauern in Srebrenica unterstützt. Mit einem Spritzer Zitrone aufgepeppt und mit reiner Kakaobutter schmelzend vollendet. Die tolle Farbe und der lässige Geschmack entstehen ganz natürlich durch Beeren und Kokosraspeln.</p>	20562	9006 4030 4940 1	9006 4030 4941 8	9006 4030 4942 5	<p>Duftaromen: intensives Himbeeraroma, dezente Kokosnoten, leichte Zitronenanklänge</p> <p>Geschmacksaromen: süß-säuerliche Himbeernoten, Himbeerkonfitüre, dezente Noten von Kokosnussmilch und Zitronen</p>	VEGAN
	<p>Zotter 05 Labooko – Frucht + Milch</p> <p>2 Fruchttafeln: Erdbeer, Himbeer-Kokos (vegan)</p> <p>3 Milkschokoladen: Edelweiße Schokolade, Karamell und 40% Dominikanische Republik</p> <p>5 pure Labookos im Geschenkkarton. Zotter verwandelt Früchte in Schokolade und erfindet neue sinnliche Schokoladentypen.</p>				20478	9006 4030 2839 0	

ZUM VERSCHENKEN

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	EAN/VE 5 STÜCK	GESCHMACKSPROFIL HINWEISE
	<p>Dankeschön Karamell & Kaffee</p> <p>Karamell: Für diese Karamellschokolade haben wir die Milch vorab karamellisiert, damit sie diesen schönen Bonbongeschmack entwickelt. Gesüßt mit naturbelassenem Mascobado-Zucker, der nach Karamell schmeckt. Kaffee: Eine süße Caffè-Latte-Schokolade: Der Muntermacher aus frisch gemahlendem, fein duftendem Kaffee.</p>	20448	9006 4030 2412 5	9006 4030 2413 2	9006 4030 2795 9	<p>Karamell: Noten von Karamellgebäck, Milch und Zimt Kaffee: Noten Kaffeemilch, Toffee und Sahne</p>
	<p>Ein Blumenstrauß Mandel-Rosen & Cashewnougat mit Wiesenblüten</p> <p>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.</p>	20151	9006 4030 2218 3	9006 4030 2248 0	9006 4030 2406 4	<p>Mandel/Rosen: Sanfte Röstaromen, Süßrahm, leichter Anflug von Zimt und ebenmäßig-balancierter Rosengeschmack, der lange am Gaumen bleibt Cashew/Wiesenblüten: buttrig-süß, Karamell, nussiger Anklang, dann Übergang zu Kräutern. Ganz leichte Säure.</p>
	<p>Für Dich und Mich Erdbeer & 45% Milch</p> <p>Erdbeer: Pure Fruchtlust, leuchtendes Rot und dieser Duft – alles ganz natürlich. 45% Milch: Eine Milchschokolade mit 45 % Kakaoanteil und aromatischer Bergmilch von den Tiroler Bio-Bergbauern, Rohrohrzucker und echter Bourbonvanille. Bean-to-Bar hergestellt aus Edelkakao aus Lateinamerika.</p>	20152	9006 4030 2219 0	9006 4030 2249 7	9006 4030 2407 1	<p>Erdbeer: Noten von Erdbeerkonfitüre mit Karamell- und Zitronenanklingen 45% Milch: Noten von MilchkarameLL, Butterkeks mit einem Hauch von Zimt</p>
	<p>Glücksstücke Kokos & 70% Dunkel</p> <p>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.</p>	20154	9006 4030 2220 6	9006 4030 2250 3	9006 4030 2772 0	<p>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</p> <p style="text-align: right;">VEGAN</p>



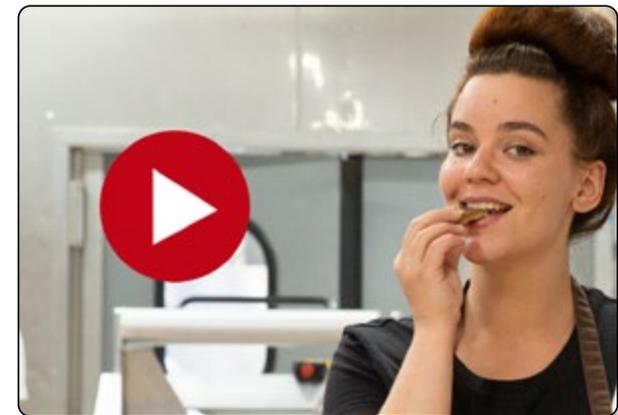
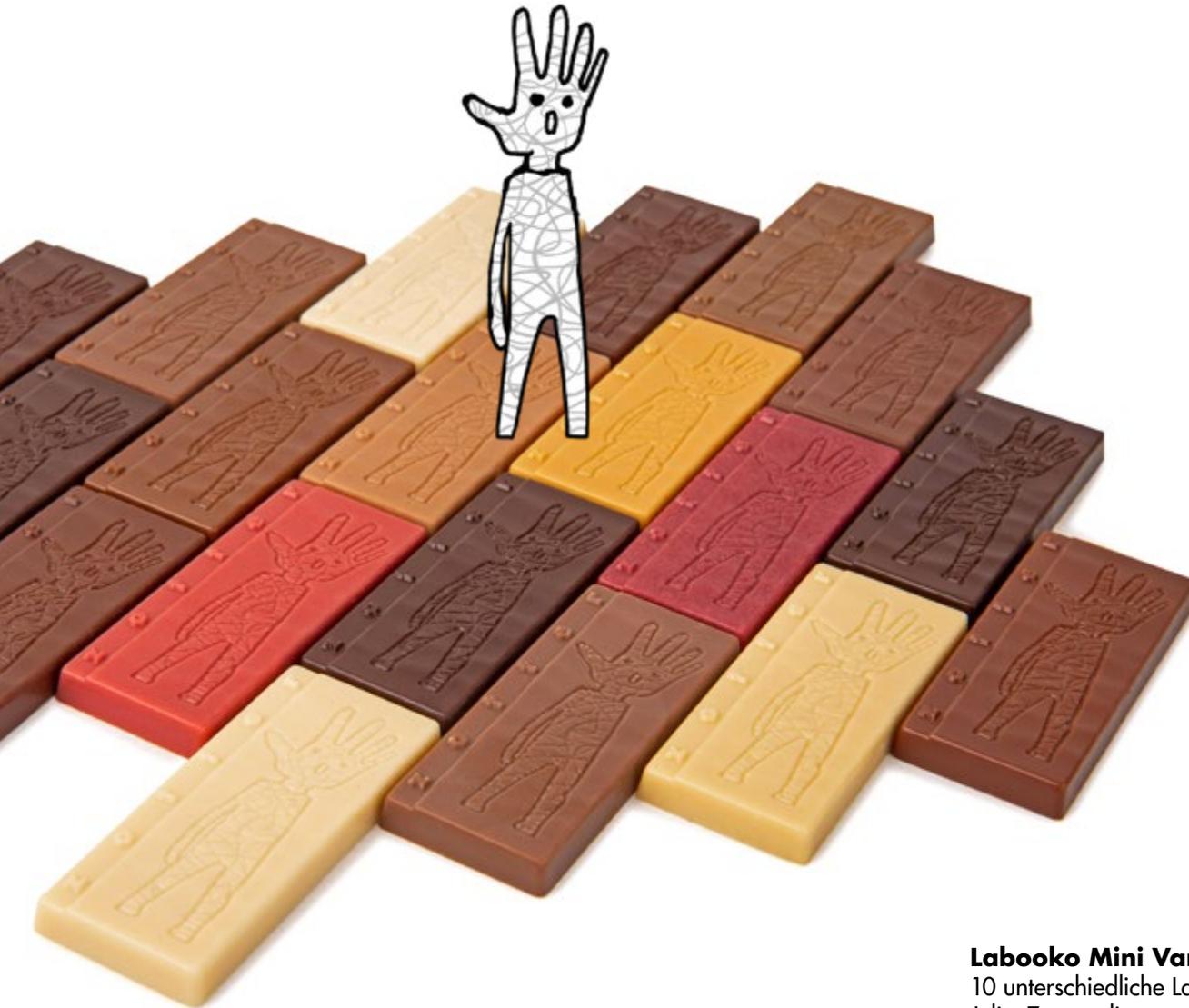
Denken muss ich sowieso, dann gleich positiv.

Josef Zotter

Labooko^{Mini}

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

NEU



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 als drei Variationen mit 10 dunklen Schokoladensorten, 10 Milchschokoladensorten 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.

SORTE	BESCHREIBUNG		ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p>Labooko Mini Variation »Dunkle Schokoladen« – mit Videoverkostung</p> <p>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.</p> <p>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 Kakaoproszenten und spannenden Geschichten: Mit echtem Maya-Cacao, Zorral-Kakao, dem Naturschützer aus der Dominikanischen Republik, geerntet im Vogelschutzgebiet, einer fruchtig-karamelligen Kakao-Rarität aus Madagaskar u.v.m.</p>	<p>Sorten: 100% Peru 90% Bolivien 82% Belize »Sail Shipped Cacao« 75% Guatemala 75% Madagaskar 72% Ghana 70% Indien 70% Uganda 68% Togo 62% Dominikanische Republik</p>	<p>17752</p> <p style="background-color: red; color: white; text-align: center; font-weight: bold;">NEU</p>	<p>9006 4030 6566 1</p>	<p>9006 4030 6567 8</p>	<p style="color: green; font-weight: bold;">VEGAN</p> <p>10 x 8g pure Tafeln</p>
	<p>Labooko Mini Variation »Milchschokoladen« – mit Videoverkostung</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Sorten: 35% Panama 40% Dominikanische Republik 45% Peru 50% Ecuador 60% Nicaragua 70% Peru Edelweiße Schoko Karamell Kaffee Kokos Weiß</p>	<p>17753</p> <p style="background-color: red; color: white; text-align: center; font-weight: bold;">NEU</p>	<p>9006 4030 6568 5</p>	<p>9006 4030 6569 2</p>	<p>10 x 8g pure Tafeln</p>
	<p>Labooko Mini Variation »Vegan« – mit Videoverkostung</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Sorten: Kokos Weiß Himbeer-Kokos Reis Weiß Soja Paranuss Nougat Preiselbeer Haselnuss Nougat 75% Tansania 72% Brasilien 75% São Tomé</p>	<p>17754</p> <p style="background-color: red; color: white; text-align: center; font-weight: bold;">NEU</p>	<p>9006 4030 6570 8</p>	<p>9006 4030 6571 5</p>	<p style="color: green; font-weight: bold;">VEGAN</p> <p>10 x 8g pure Tafeln</p>

Quadratur des Kreises

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

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

Mit der Quadratur des Kreises präsentieren wir Schokolade ganz ohne Zucker bis hin zu neuen Zuckertrends. Die Quadratur des Kreises ist mit Zirkel und Lineal unmöglich. Aber schon vor 2.000 Jahren löste Archimedes das Problem, indem er einen eigenen mathematischen Weg ging. Bei der Quadratur des Kreises beschränken wir uns auch nicht auf Kakao und Zucker, sondern spüren neuen Zuckertrends nach: von zuckerfrei bis zu spannenden Zuckeralternativen wie angesagtem Dattelsüßholz, Biosüße (Erythrit) ohne Kalorien, Ahornzucker, Kokosblütenzucker und reinem Fruchtzucker, der in den beigegeben 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.

Unsere Zuckerspielarten!



Mit der Quadratur des Kreises machen wir Unmögliches möglich und ersetzen den Rohrohrzucker durch Zuckeralternativen oder wir lassen den Zucker ganz weg. Das erfordert eine individuelle und sehr präzise Verarbeitung, daher nutzen wir für die Quadratur des Kreises unsere Softnebel-Craft-Akt-Anlage, die wir extrem schnell an die Erfordernisse anpassen können. Frisch geröstete Kakaobohnen, reine Kakaobutter und alle Zuckerspielarten, die derzeit im Trend sind.

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	GESCHMACKSPROFIL	HINWEISE
	<p>100 % Kakao ohne Zuckerzugabe Wie schmeckt Kakao? Probieren Sie es aus! Kakao steckt voller Aromen. Eine Tafel mit 100 % Kakaanteil 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.</p>	18600 100% KAKAO	9006 4030 5349 1	9006 4030 5350 7	Geschmacksprofil: geröstete Nüsse, Rahm-Akzent, ausdrucksstarke Fruchtaromen wie Pflaume, rote Johannisbeere und Zitrusfrucht	Zuckeralternativ VEGAN
	<p>75 % Dunkle Schoko mit Biosüße Classic Schoko mit Null-Kalorien-Süße: eine dunkle Schokolade mit klassischen 75 % Kakaanteil 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.</p>	18601	9006 4030 5352 1	9006 4030 5353 8	Geschmacksprofil: schöne Kakaoröstaromen, intensiver Walnuss-Charakter, Malzkaramell und Kaffee, dezente Würze, leichte Pflaumen-Note und kühlender Erythrit-Effekt	Zuckeralternativ VEGAN
	<p>75% Dunkle Schoko mit Dattelsüße Dunkle Schoko, nur mit Datteln gesüßt: eine dunkle Schokolade mit klassischen 75 % Kakaanteil, 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. Komplett vegan mit natürlicher Süße.</p>	18614 NEU	9006 4030 6572 2	9006 4030 6573 9	Geschmacksprofil: tropisch-fruchtiges Kakaaroma, Karamellsüße, fruchtige Dattelnoten, ausgeprägter langanhaltender Schmelz	Zuckeralternativ VEGAN
	<p>70 % Dunkle Schoko mit Ahornzucker Der Klassiker mit Karamell-Special-Effect: eine dunkle Schokolade mit klassischen 70 % Kakaanteil, gesüßt mit Ahornzucker. Ahornzucker wird aus dem Saft des Zuckerahorn-Baumes gewonnen, in Ahornsirup verwandelt, der in den USA und Kanada so beliebt ist, und abschließend noch kristallisiert. Ahornzucker ist Zucker sehr ähnlich und zugleich eine spannende Spielart. Es erwartet Sie ein intensiver Karamellwaffel-Charakter mit Noten von Ahornsirup, Rahm und Trauben.</p>	18602	9006 4030 5354 5	9006 4030 5355 2	Geschmacksprofil: ausdrucksstarker Karamell-Ahornsirup-Grundton, Noten von Rahm, Schoko-Fudge und Lakritz, dezente Fruchtnoten wie Trauben, Oliven-Anklänge	Zuckeralternativ VEGAN
	<p>70 %/30 % Kakao & Milch ohne Zuckerzugabe Kakao-Milch-Mix, ohne Zuckerzugabe: eine hochprozentige Milchschoaltemilchalternative mit 70 % Kakaanteil, 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.</p>	18603 MILCH KAKAO	9006 4030 5356 9	9006 4030 5357 6	Geschmacksprofil: intensiver Waffel-Charakter mit Noten von Schokoladenbiskuit, Sahne, Karamell und leichte Käsekuchen-Anklänge	Zuckeralternativ

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	GESCHMACKSPROFIL	HINWEISE
	<p>60 % Milchschoke mit Kokosblütenzucker</p> <p>Milchschoke mit sehr viel Kakaopower und karamelligem Blütenzucker: Mit 60 % Kakaoanteil könnte diese Milchsokolade leicht in der Liga der dunklen Schokoladen mitspielen. Voller Kakaogeschmack, dazu Bio-Bergmilch aus Tirol und etwas Kokosblütenzucker, der aus den Blüten der Kokospalme gewonnen wird und eine schöne Karamellnote besitzt. Mit einem Geschmacksprofil von dunklem Nuss-Nougat mit Noten von Schokokuchen, Rahmkaramell, Zitronen und Zitronengras.</p>	18604	9006 4030 5358 3	9006 4030 5359 0	<p>Geschmacksprofil: intensiver Nuss-Nougat-Charakter mit leichtem Milchakzent, Noten von Schokokuchen, Karamell, Zitrusfrüchten und Beeren-Anklänge</p>	<p>Zuckeralternativ</p>
	<p>50 % Milchschoke mit Dattelsucker</p> <p>Milchschoke mit Naturzucker: Eine Milchsokolade mit 50 % Kakaoanteil, Bio-Bergmilch aus Tirol und trendigem Dattelsucker, dem neuen Shootingstar unter den Zuckeralternativen. Ein naturbelassener Zucker, der aus gemahlene Datteln besteht. Mit leichter Karamellnote und einer Süßkraft vergleichbar mit braunem Zucker. Eine Schoke mit intensivem Schokoladen-Charakter und Noten von Milchkaramell, gesalzene Erdnüsse, Waffeln und Datteln.</p>	18605	9006 4030 5360 6	9006 4030 5362 0	<p>Geschmacksprofil: intensiver Schokoladenmilch-Charakter, Milchkaramell, Rahm, gesalzene Erdnüsse, Waffeln und Datteln</p>	<p>Zuckeralternativ</p>
	<p>Cashew mit Ahornzucker</p> <p>Eine vegane süße Milchschokealternative, die mit Ahornzucker gesüßt wird. Ahornzucker wird aus dem Saft des Ahornbaumes kristallisiert und ist eine spannende Zuckerspielart. Die vegane Milchschokealternative 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 beigeben.</p>	18611	9006 4030 5832 8	9006 4030 5833 5	<p>Geschmacksprofil: Nougatweicher Körper, sehr süßer Nussbutter-Charakter: süß, milchig, buttrig und trotzdem vegan. Die Cashews erzeugen die buttrig-weiche Textur und sind geschmacklich eher dezent. Sehr cremiger Abgang.</p>	<p>Zuckeralternativ VEGAN</p>
	<p>Haselnuss mit Dattelsucker</p> <p>Eine Milchschokealternative aus Nüssen, Kakao und trendigem Dattelsucker. Aus Edelkakao, Süßmolke und Haselnüssen entsteht Bean-to-Bar eine völlig neue Kreation, die wie eine sehr nussige Milchsokolade schmeckt. Mit hohem Kakaoanteil von rund 50 % und einer leicht karamelligen Note, die der Dattelsucker von Natur aus mitbringt.</p>	18612	9006 4030 5830 4	9006 4030 5831 1	<p>Geschmacksprofil: cremig-weich, sehr ausgewogene Kakao-Nuss-Balance, angenehme Süße und leichte belebende Säure, intensive Noten von dunkel gerösteten Haselnüssen und toller Schmelz.</p>	<p>Zuckeralternativ</p>
	<p>Kaffee Mandel mit Dattelsucker</p> <p>Kaffeenuogat, nur mit Datteln gesüßt: Ein veganer Nougat aus frisch gerösteten Mandeln, reiner Kakaobutter und Kakaobohnen kombiniert mit frisch gemahlenem Kaffee, unserem eigenen Bio + Fair Kaffee, den wir direkt im Haus rösten. Intensiver Kaffeegeschmack unterstützt von Kakaoröstaromen, zart schmelzend und natürlich gesüßt mit Dattelsucker, sprich gemahlene Datteln, die den Genuss mit karamelliger Süße unterstreichen. Völlig veganer Kaffeerausgang.</p>	18615	9006 4030 6574 6	9006 4030 6575 3	<p>Geschmacksprofil: intensiver Kaffeegeschmack ohne Koffeinsäure, nussig-cremiges Flavour, dezente Karamellsüße, weicher Nougatschmelz</p>	<p>NEU</p> <p>Zuckeralternativ VEGAN</p>

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	GESCHMACKSPROFIL	HINWEISE
	<p>Kakao mit Kokos-Mango nur mit Fruchtzucker</p> <p>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.</p>	<p>18610</p> <p>TITEL GEÄNDERT</p>	<p>9006 4030 5473 3</p>	<p>9006 4030 5474 0</p>	<p>Geschmacksprofil: schöne Kakaoröstaromen, ausgeprägter Kokos-Charakter mit erfrischender Fruchtsäure, dezent süß und Mango macht die Schoko so wunderbar mollig</p>	<p>Zuckeralternativ VEGAN</p>
	<p>Kokos Karamell mit Kokosblütenzucker</p> <p>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.</p>	<p>18609</p>	<p>9006 4030 5363 7</p>	<p>9006 4030 5364 4</p>	<p>Geschmacksprofil: Alles Kokos! Ausdrucksstarker Kokos-Charakter mit Noten von Karamell, Kakao und Amarenakirschen</p>	<p>Zuckeralternativ VEGAN</p>
	<p>Waldbeer Kokos mit Dattelszucker</p> <p>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 Dattelszucker, dem neuen Trend-Zucker aus gemahlenden Datteln. Eine naturblassene Zuckeralternative mit feiner Karamellnote. Dazu ein Spritzer Zitrone und reine Kakaobutter für den Schmelz.</p>	<p>18608</p> <p>REZEPTUR GEÄNDERT</p>	<p>9006 4030 5365 1</p>	<p>9006 4030 6366 7</p>	<p>Geschmacksprofil: ausdrucksstarker Beeren-Mix mit erfrischender Fruchtsäure, dezenter Kokosmilch-Charakter, Zitronen-Anklänge, Dattel-Kokos-Abgang</p>	<p>Zuckeralternativ VEGAN</p>



*Schokolade kann ganz schön bitter sein,
wenn Kakao nicht fair gehandelt wurde.*

Josef Zotter



IN•FUSION

70-g-Tafel

In 6 Sorten erhältlich

MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung

BIO + FAIR + BEAN-to-BAR

NEU

DIE FRUCHTIGE WUNDERWELT DES KAKAOS

Schokolade veredelt mit Fruchtkuvertüren

Inspiziert von den blumigen Weinbeschreibungen, die von Kirschnoten, Johannisbeeren und dunklen Beeren schwärmen, dachten wir, dass es klasse wäre, wenn jeder dieses fruchtige Aromenspektakel auch schmecken könnte. In der neuen Schokolinie verschmelzen wir Schokoklassiker mit echten Früchten, so bleibt das Kirscharoma keine Andeutung, sondern wird real. Im Fachjargon nennen wir die Verschmelzung von Schokolade und Fruchtkuvertüre Infusion, die dann zu einer Aromenexplosion führt. Kakao besitzt von Natur aus eine riesige Vielfalt an Aromen. Über 600 kennt man bereits und eine Vielzahl davon sind Frucht- oder Zitrusaromen. Mit Fruchtkuvertüren verstärken wir das natürliche Aromenprofil des Kakaos. Erleben Sie dunkle und Milchsokoladen, die von Himbeeren, Orangen, Kirschen, Preiselbeeren und Johannisbeeren begleitet werden. Die neuen Klassiker mit Fruchtgenuss!

Bean-to-Bar hergestellt
mit Edelkakao und gefriergetrockneten Früchten & Beeren!



Bean-to-Bar & Fruit-to-Bar

Für die In•Fusion mischen wir Schokolade mit Fruchtkuvertüren, conchieren sie gemeinsam und gießen sie dann in die schönen runden Formen. Dafür entsteht zuerst die Bean-to-Bar-Schokolade, für die wir die besten Kakaobohnen rösten, zu kleinen Nibs zerbrechen, Kakaobutter hinzufügen und der Rohkakaomasse dann Rohrohrzucker und eventuell Milch hinzufügen. Die Schokolade wird anschließend unter hohem Druck gewalzt. Die selbst gemachte Fruchtkuvertüre, die wir aus gefriergetrockneten Früchten, Kakaobutter und Rohrohrzucker herstellen, wird ebenfalls fein gewalzt und dann gemeinsam mit der Schokolade mehrere Stunden lang conchiert. Nicht zu extensiv, damit die feinen Aromen erhalten bleiben. So fusionieren wir Bean-to-Bar mit Fruit-to-Bar.

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p>Himbeer in Kakao Milchschokolade 40% mit Himbeerkuvertüre verfeinert Milchschokolade mit 40 % Kakaanteil kombiniert mit Himbeerkuvertüre, bietet süßen Milchschokogenuß mit beerenstarker Begleitung. Ein süßer Schokogenuß mit feinem Himbeergeschmack und charakteristischer, erfrischender Fruchtsäure. Zart schmelzend dank reiner Kakaobutter. Bean-to-Bar hergestellt mit Edelkakao und gefriergetrockneten Himbeeren von „Faire Beere“. Eine himmlisch beerige Milchschokolade.</p>	18654	9006 4030 6550 0	9006 4030 6551 7	
		NEU			
	<p>Johannisbeer in Kakao Dunkle Schokolade 70% mit Johannisbeerkuvertüre verfeinert Dunkle Schokolade mit klassischen 70 % Kakaanteil veredelt mit Johannisbeerkuvertüre, vereint exquisiten Schokogenuß mit fruchtig-saurem Johannisbeerflavour. Schon von Natur aus besitzt Kakao viele Beerenaromen, die durch die Fusion mit echten Johannisbeeren stark betont werden. Zart schmelzend dank reiner Kakaobutter. Bean-to-Bar hergestellt mit Edelkakao und gefriergetrockneten Johannisbeeren. Dunkle Schokolade mit erfrischendem Johannisbeer-Geschmack – sehr edel & beerig!</p>	18651	9006 4030 6542 5	9006 4030 6543 2	
		NEU			
	<p>Maracuja und Orange in Kakao Dunkle Schokolade 70% mit Maracujakuvertüre und Orangenkuvertüre verfeinert – Dunkle Schokolade mit klassischen 70 % Kakaanteil veredelt mit Orangenkuvertüre und Maracujakuvertüre, verbindet erstklassigen Schokogenuß mit süß-sauren Zitrusfrüchten. Passend zu dem Aromenprofil des Kakaos, das voller Zitrusaromen steckt. Zart schmelzend dank reiner Kakaobutter. Bean-to-Bar hergestellt mit Edelkakao und gefriergetrocknetem Orangensaft und Maracuja. Dunkle Schokolade mit erfrischendem Orangen-Maracuja-Geschmack – ein Hit!</p>	18650	9006 4030 6540 1	9006 4030 6541 8	
		NEU			
	<p>Preiselbeer in Kakao Dunkle Schokolade 70% mit Preiselbeerkuvertüre verfeinert Dunkle Schokolade mit klassischen 70 % Kakaanteil kombiniert mit Preiselbeerkuvertüre, begleitet den klassischen Schokogenuß mit einem spannenden, fruchtig-sauren Geschmack. Reine Kakaobutter sorgt für den tollen Schmelz. Dezent süß und mit Sonnenblumenlecithin umgesetzt. Bean-to-Bar hergestellt mit Edelkakao und gefriergetrockneten Preiselbeeren. Schokoladig-herb, beerig, erfrischend säuerlich und komplett vegan.</p>	18652	9006 4030 6544 9	9006 4030 6545 6	VEGAN
		NEU			
	<p>Sauerkirsch in Kakao Dunkle Schokolade 70% mit Sauerkirschkuvertüre verfeinert Dunkle Schokolade mit klassischen 70 % Kakaanteil veredelt mit Sauerkirschkuvertüre, unterstreicht den fruchtigen Charakter des Kakaos. Von Natur aus bringt Kakao auch Noten von Sauerkirschen mit, die durch echte Sauerkirschen stark betont werden. Kräftiger Schokocharakter mit feinem Kakaobutterschmelz und charmantem Sauerkirschflavour. Bean-to-Bar hergestellt mit Edelkakao und gefriergetrockneten Sauerkirschen. Dunkle Schokolade mit fruchtig-süßem Sauerkirsch-Geschmack – ein Traum!</p>	18653	9006 4030 6546 3	9006 4030 6547 0	
		NEU			

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p>Zitrone in Kakao Dunkle Schokolade 60% mit Zitronenkuvertüre verfeinert Dunkle Schokolade mit 60 % Kakaanteil kombiniert mit Zitronenkuvertüre, bietet ein fulminantes Schokoerlebnis mit leichter Süße, klarem Schokocharakter und erfrischender Zitrusbegleitung, zart schmelzend dank reiner Kakaobutter. Bean-to-Bar hergestellt mit Edelkakao und gefriergetrocknetem Zitronenpulver. Dunkle Schokolade in Begleitung von Zitrone ist ein echtes Meisterstück.</p>	<p>18655</p> <p>NEU</p>	<p>9006 4030 6548 7</p>	<p>9006 4030 6549 4</p>	



Classic Schokolade

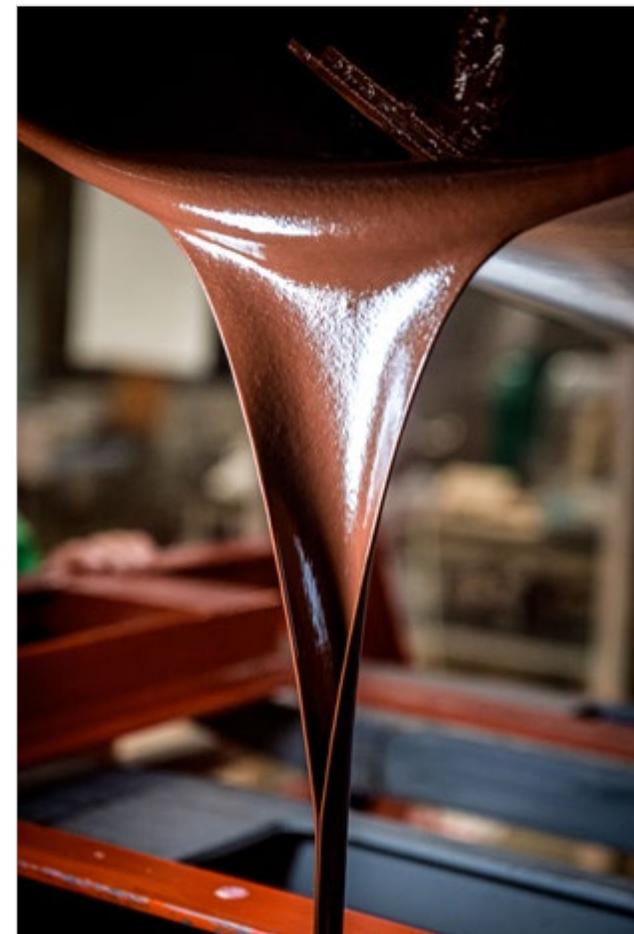


70-g-Tafel
In 6 Sorten erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR

Schokoladenklassiker im großen Format

Pur, in den klassischen Sorten: weiße Schokolade, Milkschokolade und dunkle Schokolade. Dazu die Haselnuss- und Mandelklassiker und eine süße Karamell-Krokant-Tafel. 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.

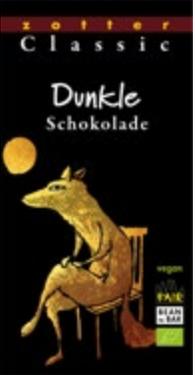
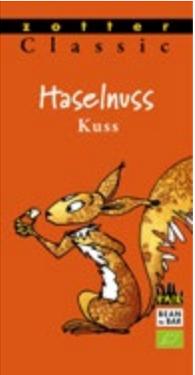
Mit einer umweltfreundlichen Verpackung aus Karton und Bio-Folie. Die Zellulosefolie besteht aus nachwachsenden Rohstoffen, ist biologisch abbaubar und sogar kompostierbar gemäß EN 13432.

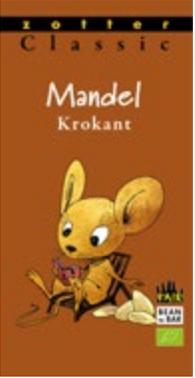
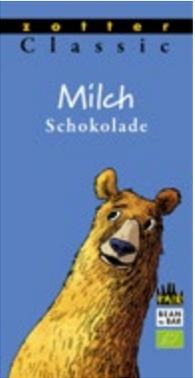
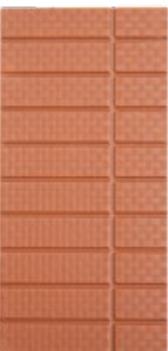
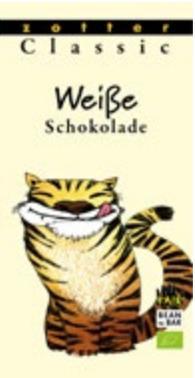


Unsere Classics entstehen Bean-to-Bar in unserer Schokofabrik

Für die Classic-Linie kaufen wir Bio-Edelkakao direkt bei den Kakaobauern ein, natürlich fair gehandelt. Dafür fahren wir regelmäßig in die Anbaugelände, um uns vor Ort ein Bild von der Kakaoqualität, dem Anbau, der Verarbeitung und den Lebensbedingungen der Bauern zu machen. Gemeinsam mit den Bauern entwickeln wir unsere eigenen hohen Qualitätsstandards wie die Auswahl von Edelkakao, perfekte Fermentation, Sontrocknung und vieles mehr, damit wir einen tollen Kakao bekommen, den wir bei uns Bean-to-Bar verarbeiten.

Der Kakao wird bei uns im Haus sehr präzise geröstet, gemahlen, gewalzt und conchiert. Kombiniert mit reiner, hochwertiger Kakaobutter. Dazu kommt noch Bio-Milch von den Tiroler Bio-Bergbauern (Bio vom Berg), deren Kühe auf den Almen rund um den Wilden Kaiser grasen.

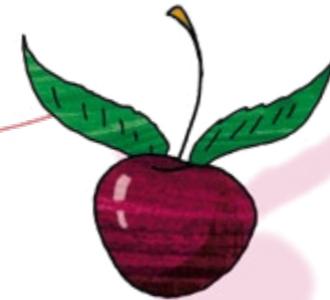
SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
 	<p>Dunkle Schokolade Eine klassische dunkle Herren- und Damenschokolade mit allerfeinsten Zutaten wie 70% Bio-Edelkakaoo, Rohrohrzuckersüße und ganz viel edler Kakaobutter. In der Bean-to-Bar-Schokofabrik verwandelt Zotter diese Zutaten in eine angenehme, dunkle Schokolade, die komplett bio und fair ist.</p>	18558	9006 4030 4007 1	9006 4030 4652 3	VEGAN
 	<p>Haselnuss Kuss Eine Milchschokolade 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.</p>	18565	9006 4030 5024 7	9006 4030 5025 4	
 	<p>Karamell mit Krokant Eine süße Karamelltafel, die ganz nach Bonbons schmeckt, dazu ein wenig Milchschokolade und viele kleine feine Karamellcrunchies, die süß und knusprig herumhüpfen.</p>	18560	9006 4030 4699 8	9006 4030 4700 1	

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
 	<p>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.</p>	18567	9006 4030 5019 3	9006 4030 5021 6	
 	<p>Milchschokolade Eine klassische Milchschokolade 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.</p>	18557	9006 4030 4006 4	9006 4030 4651 6	
 	<p>Weißer 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.</p>	18556	9006 4030 4005 7	9006 4030 4650 9	



Fruchttafel

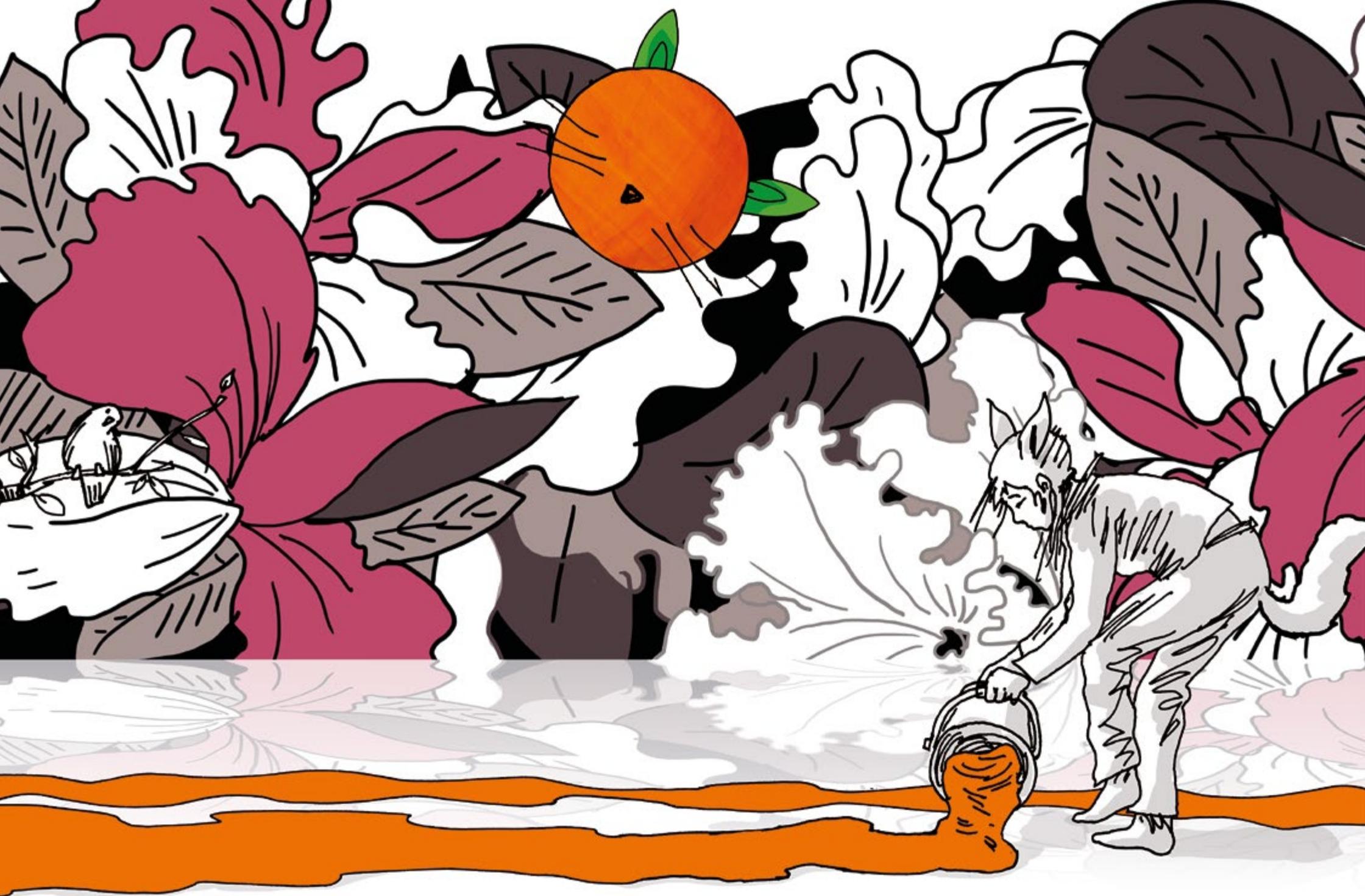
70-g-Packung
In 10 Sorten erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + FRUIT-to-BAR

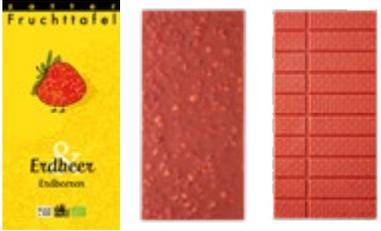
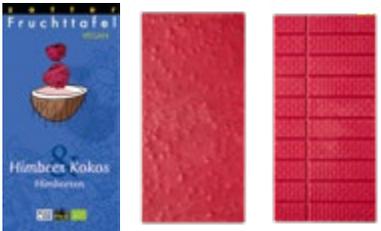


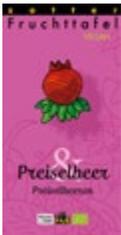
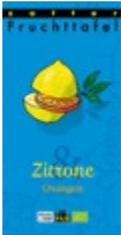
Fruchtig, crunchig & ganz natürlich

Zartschmelzende Früchte: Bunte Fruchtkuvertüren aus gefriergetrockneten Früchten, Rohrohrzucker und reiner Kakaobutter, verwandeln sich in schmelzende Fruchtträume. Aufgepeppt mit vielen Fruchtstückchen, die für ein knuspriges Knistern sorgen. Die tollen Farben und der authentische Fruchtgeschmack entstehen ganz natürlich durch Beeren und Früchte. Keine Aromastoffe, keine Farbstoffe – pure Natur & Megafruchtgeschmack.

Hergestellt Fruit-to-Bar bei Zotter. Der Sommer zum Vernaschen, verpackt in 70-g-Tafeln mit ökologischer Verpackung aus Karton und Bio-Plastik.



SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p>Erdbeer & Erdbeeren Erdbeertafel mit Fruchtstückchen</p> <p>Fabelhafter Erdbeerduft! Eine rosarote Erdbeertafel übersät mit vielen kleinen gefriergetrockneten Erdbeerstückchen, die zuerst knusprig knistern und dann einfach schmelzen. Pure Zauberei! Sehr schmelzend dank reiner Kakaobutter, ganz leichte Zitronennote. Die tolle Farbe und der unglaubliche Erdbeergeschmack entstehen ganz natürlich nur durch Beeren.</p>	18572	9006 4030 5895 3	9006 4030 5896 0	
	<p>Heidelbeer & Heidelbeeren Heidelbeertafel mit Fruchtstückchen</p> <p>Das Blaubeerwunder: Eine dunkelviolette Heidelbeerkuvertüre aufgepeppt mit ganz vielen crunchigen Heidelbeerfrüchten, den echten, die blau färben. Toller Heidelbeergeschmack, extrem beerig, fruchtig, elegant, subtile Süße und feiner Schmelz dank reiner Kakaobutter. Natürlich entstehen die tolle Farbe und der beerenstarke Geschmack allein durch gefriergetrocknete Heidelbeeren.</p>	18574	9006 4030 5899 1	9006 4030 5900 4	
	<p>Himbeer & Himbeeren Himbeertafel mit Fruchtstückchen</p> <p>Pinker Himbeertraum: Die reine Fruchtexplosion. Schmelzende Himbeeren, fruchtig, erfrischend säuerlich. Die pinke Himbeerkuvertüre mit vielen leicht knusprigen Himbeerstückchen und tollem Schmelz dank reiner Kakaobutter. Superfruchtig, dezente Süße. Der beerenstarke Geschmack und die schöne Farbe entstehen ganz natürlich aus gefriergetrockneten Himbeeren.</p>	18580	9006 4030 5947 9	9006 4030 5948 6	
	<p>Himbeer Kokos & Himbeeren Himbeer-Kokostafel mit Fruchtstückchen</p> <p>Veganer Fruchthit: Eine rosarote Kuvertüre gezaubert aus weißer Kokoskuvertüre und echten Himbeeren, übersät mit vielen leicht knusprigen Himbeerstückchen und Kokosflocken. Extrem schmelzend dank reiner Kakaobutter, intensiver Himbeergeschmack, dezentes Kokosflavour, leichte Zitronennoten, dezente Süße. Realisiert mit gefriergetrockneten Himbeeren, durch die der authentische Geschmack und die tolle Farbe entstehen. Mit Sonnenblumenlecithin.</p>	18579	9006 4030 5909 7	9006 4030 5910 3	VEGAN
	<p>Johannisbeer & Johannisbeeren Johannisbeertafel mit Fruchtstückchen</p> <p>Beerengeflüster: Eine lila Fruchttafel mit fantastischem Johannisbeergeschmack, gezaubert aus schwarzen Johannisbeeren, reiner Kakaobutter, naturbelassenem Rohrohrzucker und vielen gefriergetrockneten Johannisbeerstückchen. Intensiver Johannisbeergeschmack, klassisch süß-säuerlich, crunchige Johannisbeeren, schöner Schmelz und sehr dezente Süße. Die tolle Farbe und der beerenstarke Geschmack entstehen ganz natürlich durch viele gefriergetrocknete schwarze Johannisbeeren.</p>	18575	9006 4030 5901 1	9006 4030 5902 8	

SORTE		BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
  	<p>Maracuja & Maracujas Maracujatafel mit Fruchtstückchen</p> <p>Exotisch! Eine Maracujakuvertüre voller Maracujafroststückchen, die wie knuspriges Konfetti in der süßen Tafel knistern. Leicht fruchtig-säuerlich, sehr schmelzend, erinnert an weiße Schokolade mit sonnigem Touch. Alles Natur, reine Kakaobutter, Rohrohrzucker und gefriergetrocknete Maracuja.</p>	18573	9006 4030 5897 7	9006 4030 5898 4		
  	<p>Marille & Marillen Marillentaftel mit Fruchtstückchen</p> <p>Süß, knusprig, erfrischend säuerlich: Eine süße, erfrischend säuerliche Marillenuvertüre gespenkelt mit knusprigen Marillenfruchtstückchen. Schöner Schmelz dank reiner Kakaobutter, erinnert an eine weiße Schokolade mit Fruchttouch. Realisiert mit gefriergetrockneten Marillen.</p>	18576	9006 4030 5903 5	9006 4030 5904 2		
  	<p>Preiselbeer & Preiselbeeren Preiselbeertafel mit Fruchtstückchen</p> <p>Pure Waldmagie: Vegane Preiselbeerküvertüre in leuchtendem Pink, die voller wildroter Preiselbeeren steckt. Angenehm fruchtig-sauer, zartschmelzend dank reiner Kakaobutter und im Finale ein voller Preiselbeergeschmack zum Niederknien. Die tolle Farbe und der authentische Geschmack entstehen ganz natürlich nur durch Beeren, die mit etwas weißer rein pflanzlicher Kokoskuvertüre gemischt werden. Dezent süß und mit Sonnenblumenlecithin umgesetzt. Eine vegane Fruchttafel mit Klasse!</p>	18578	9006 4030 5907 3	9006 4030 5908 0	VEGAN	
  	<p>Sauerkirsch & Sauerkirschen Sauerkirschtafel mit Fruchtstückchen</p> <p>Kirschgeflüster: Eine hellrote Kirschtafel gespenkelt mit Sauerkirschstückchen. Zart schmelzend dank reiner Kakaobutter, feines Kirschflavour, erfrischend veredelt mit einem Spritzer Zitrone und fruchtig-säuerlichem Finale mit kleinen Sauerkirschstückchen. Die schöne Farbe und der feine Kirschgeschmack entstehen ganz natürlich nur durch Früchte.</p>	18583	9006 4030 6502 9	9006 4030 6503 6	NEU	
  	<p>Zitrone & Orangen Zitronetaftel mit Orangenstückchen</p> <p>Erfrischende Zitrusfrüchte: Eine weiße Zitronenuvertüre aufgepeppt mit vielen knusprigen Orangenfrüchten. Zart schmelzend dank reiner Kakaobutter entwickelt sich ein erfrischender Zitronengeschmack, der nicht zu intensiv ist, begleitet von feinen Orangenstückchen, die erst knuspern, dann verführerisch schmelzen und das Finale mit tollem Orangengeschmack feiern. Aufregende Kombination von feinem Schmelz, Zitrusfruchtpower und tollem Orangengeschmack im Finish. Insgesamt ein Sommer-Winter-Allrounder für Zitrusfruchtfans.</p>	18584	9006 4030 6504 3	9006 4030 6505 0	NEU	

z o t t e r

Mitzi Blue^{choco}

NEU 70-g-Scheibe

In 7 Sorten erhältlich

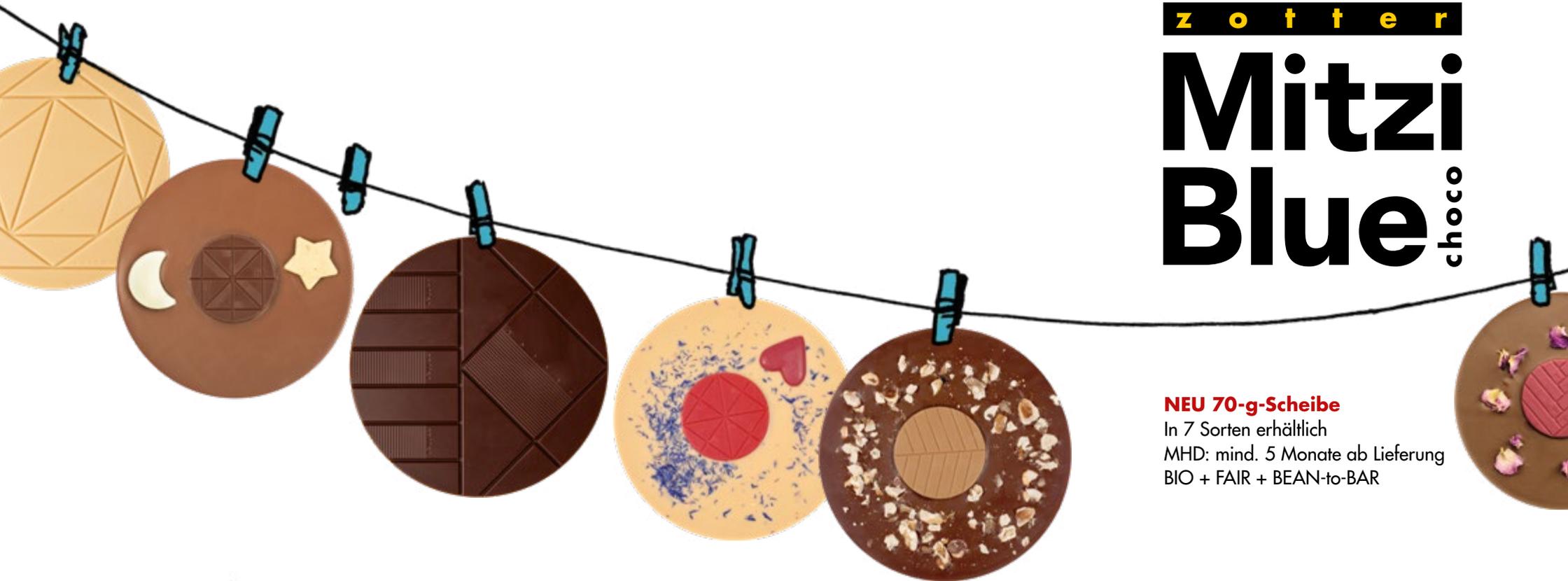
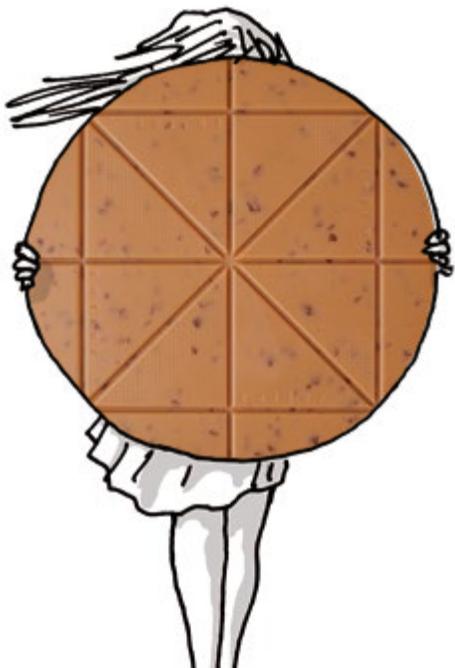
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung

BIO + FAIR + BEAN-to-BAR

Die runde Scheibe mit stylischem 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.

Mit Produktabbildung auf der Rückseite!



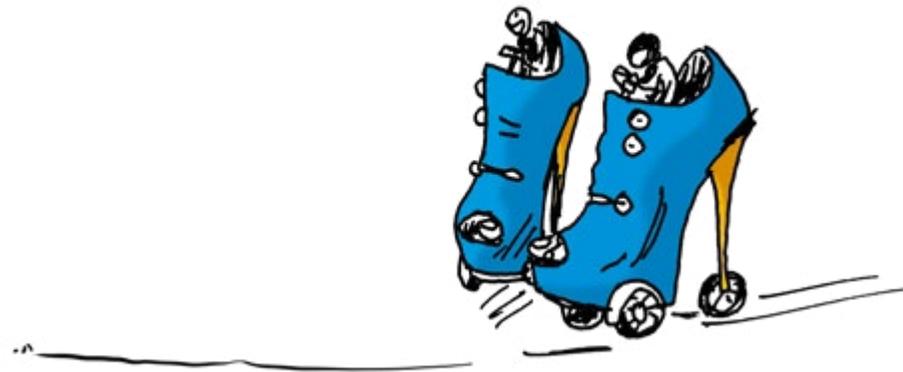


Mitzi Blue

Für unsere Mitzi Blues läuft die Bean-to-Bar-Produktion auf Hochtouren, um die unterschiedlichsten Schokoladen herzustellen. Hochprozentige Schokolade aus Edelkacao mit unterschiedlichen Kakaoproszenten. Fruit-to-Bar entstehen die bunten Fruchttafeln aus der Fusion von Kakaobutter und Früchten, dazu stellen wir Nut-to-Bar eigene Nougats aus Haselnuss und Cashew her und vieles mehr. Auf jede Mitzi-Schokolade wird eine kleine Schokoscheibe gelegt. Final werden die Scheiben noch mit frisch gerösteten Nüssen, Trauben, Kakaonibs, Blüten, Herzen, Sternen und Monden dekoriert, bevor sie als Power-Duo die Naschwelt erobern.

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p>Knusper-Karamell Karamelltafel + Karamell-Crispies Das süße Karamellbonbon: eine süße Karamellscheibe, die ganz verführerisch nach Karamellbonbons schmeckt und zudem mit kleinen Karamell-Crispies verfeinert wurde, kombiniert mit einer kleinen puren Karamellscheibe, die das Leben versüßt.</p>	24126 NEU	9006 4030 6552 4	9006 4030 6553 1	
	<p>Liebeshimmel Weißer Schoko + Erdbeer + Himbeerherz Süße Liebeschoko 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.</p>	24137 NEU	9006 4030 6554 8	9006 4030 6555 5	
	<p>Milchstraße Milchschoko + Kokosmond + Karamellstern Das Weltall zum Vernaschen: eine Milchschokoscheibe mit 40 % Kakaanteil, kombiniert mit einer kleinen Milchschoko mit 50 % Kakaanteil. Dekoriert mit einem weißen Kokosmond und einem süßen Karamellstern.</p>	24127 NEU	9006 4030 6556 2	9006 4030 6557 9	
	<p>Nobelhobel Dunkle Schoko 70 % + 80 % + Kakao-Nibs 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, dem reinen Urstoff der Schokolade.</p>	24128 NEU	9006 4030 6558 6	9006 4030 6559 3	VEGAN
	<p>Nussi Bussi Haselnussnougat + Cashewnougat + Nüsse Das Nuss-Doppel: eine nussige Scheibe, gemixt aus Haselnussnougat und Milchschokolade, kombiniert mit einer kleinen Cashewnougatscheibe, die direkt in der Schokofabrik aus frisch gerösteten Nüssen hergestellt wird. Rundum mit gerösteten Haselnüssen und Walnüssen knackig verfeinert.</p>	24130 NEU	9006 4030 6560 9	9006 4030 6561 6	

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p>Rock 'n' Roses Milchschoko + Himbeer + Rosen Süße Schokoballade: eine Milchschokoscheibe kombiniert mit einer kleinen Himbeerscheibe, die beerenstark schmeckt und deren tolle Farbe ganz allein durch die vielen Himbeeren entsteht. Rundum mit duftenden Rosenblüten geschmückt.</p>	<p>24176</p> <p>NEU</p>	<p>9006 4030 6562 3</p>	<p>9006 4030 6563 0</p>	
	<p>Vielen Dank Milchschoko + Nougat + Trauben Die süße Art, „Danke“ zu sagen: eine Milchschokoscheibe mit echter Tiroler Bio-Bergbauermilch und 40 % Kakaopower. Kombiniert mit feinem Haselnussnougat, das mit knackigem Haselnusskrokant verfeinert wird. Rundum mit Rosinen getupft.</p>	<p>24139</p> <p>NEU</p>	<p>9006 4030 6564 7</p>	<p>9006 4030 6565 4</p>	



Nougatriegel

Der Kassenschlager
25 Stück im Thekendisplay

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



NEU

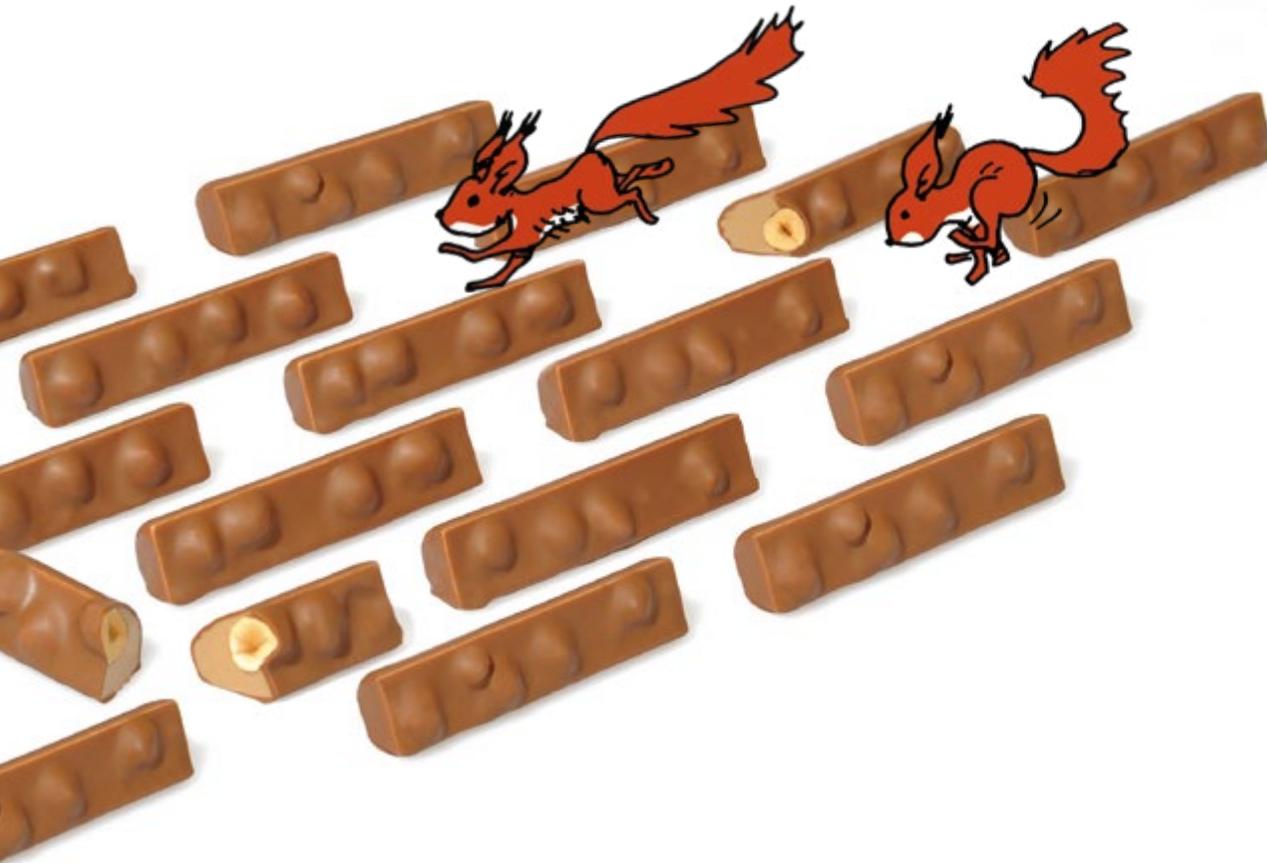
Nougatriegel liefern wir inklusive Thekendisplay.
Box öffnen, aufstellen – fertig!
25 Riegel in einer Box!

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

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.

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p>Cashew Nougatriegel Cashewnougat in weißer Schokolade 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.</p>	<p>28010</p> <p>NEU</p>	<p>9006 4030 6477 0</p>	<p>9006 4030 6478 7</p>	
	<p>Haselnuss Nougatriegel Haselnussnougat in dunkler Bergmilchschokolade 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 Milchschokolade mit 50 % Kakaanteil. 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.</p>	<p>28008</p> <p>NEU</p>	<p>9006 4030 6479 4</p>	<p>9006 4030 6480 0</p>	
	<p>Mandel Nougatriegel Mandelnougat in heller Bergmilchschokolade Schmelzender softer Mandelnougat mit kleinen, knackigen Mandelteilchen in Milchschokolade mit 40 % Kakaanteil ist ganz flott weggehastert, 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.</p>	<p>28009</p> <p>NEU</p>	<p>9006 4030 6481 7</p>	<p>9006 4030 6482 4</p>	

Nutting Hill



NEU MIT MILCHSCHOKOÜBERZUG

25-g-Nougatriegel mit ganzen Nüssen
 1 Sorte erhältlich
 MHD: mind. 4 Monate ab Lieferung
 BIO + FAIR + BEAN-to-BAR

Der Nougatriegel mit ganzen Nüssen

Ganze Haselnüsse auf selbst gemachtem Mandelnougat in Milkschokolade. Etwas Guarana sorgt für den Energieschub und mit einer Prise Salz gelingt das Zauberkunststück, dass der Nougat insgesamt nicht so süß wirkt. Die Silhouette der Nussberge in Schokolade inspirierte uns zu dem Namen »Nutting Hill«, der Nougatsnack mit knackigen Nussgipfeln.

Nutting Hill 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

Artikel-Nr.	EAN/Stück	EAN/VE
28002	9006 4030 1974 9	9006 4030 1975 6
REZEPTUR/ DESIGN GEÄNDERT		

*100 % BIO, weil wir auf Pestizide im Essen,
im Wasser und im Boden gerne verzichten.*

Josef Zotter



G.Nuss

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

NEU
VE=10 Stück
VE=5 Stück



G. Nuss = steht für Schokogenuss mit Nüssen.

Viele Nüsse tauchen in Schokolade und verführen mit tollem Design. Eine Topkombination: erstklassige pure Schokolade mit Nussstücken oder auch fruchtig verspielt mit Rosinen. Knackig, edel, schokoladig und cool – die Schokolade mit Biss für Nuss- und Genuss-Fans.



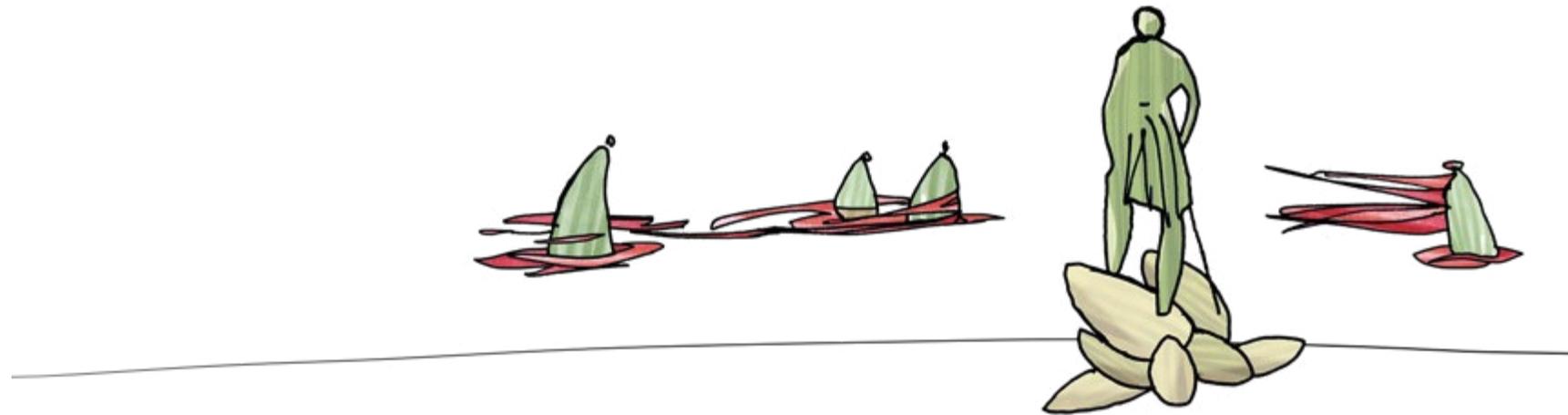
G.Nuss

Als Erstes rösten wir die ganzen Bio-Nüsse ganz frisch. Gleichzeitig stellen wir aus Edelkakaobean-to-Bar die Schokolade her. Im Schoko-Atelier wird die flüssige Schokolade mit frisch gemachtem Nougat verfeinert und gemeinsam mit den Nüssen zu einer Tafel gegossen.

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	EAN/VE 5	HINWEISE
	<p>Cashew G. Nuss Milchschokolade mit Cashewnougat und Cashewkernstücken Die feinen Glücksmacher: Frisch geröstete und grob gehackte Cashews in Milchschokolade mit 40 % Kakaoanteil, die mit feinem selbstgemachtem Cashewnougat und einer ganz leichten Prise Urwaldpfeffer veredelt wird. Der Urwaldpfeffer wird auch Champagner der Pfeffersorten genannt und sorgt auch nur für ein ganz leichtes Prickeln wie Champagner selbst.</p>	25896	9006 4030 5842 7	9006 4030 5843 4	9006 4030 6615 6	
	<p>Haselnuss G.Nuss Dunkle Schokolade mit Haselnussnougat und Haselnusstücken Knackiger Klassiker: Frisch geröstete und grob gehackte Haselnüsse in einer dunklen Schokolade mit 60 % Kakaoanteil, die mit selbstgemachtem Haselnussnougat und einem Hauch Zimt und Vanille verfeinert wird. Dabei ist der Nussgenuss auch noch komplett vegan.</p>	25899	9006 4030 5840 3	9006 4030 5841 0	9006 4030 6618 7	VEGAN
	<p>Macadamia G.Nuss Milchschokolade mit Macadamianougat und Macadamianusstücken Die Königin der Nüsse aus Australien: Frisch geröstete und grob gehackte Macadamien, die zu den teuersten Nüssen der Welt zählen, in Milchschokolade mit 50 % Kakaoanteil, die mit feinem selbstgemachtem Macadamianougat schmelzend veredelt wird.</p>	25893	9006 4030 5854 0	9006 4030 5855 7	9006 4030 6612 5	
	<p>Mandel G.Nuss Weißer Schokolade mit Mandelnougat und Mandelstücken Mandelmania: Frisch geröstete Mandeln, grob gehackt, tauchen in weißer Schokolade, die mit selbstgemachtem Mandelnougat kombiniert, noch feiner schmeckt. Mandeln gehören zu den Rosengewächsen, mit einer kleinen Prise Rosenblüten betonen wir den floralen Charakter.</p>	25898	9006 4030 5846 5	9006 4030 5847 2	9006 4030 6617 0	
	<p>Paranuss G.Nuss Dunkle Schokolade mit Paranussnougat und Paranusstücken Die Amazonasmandel: Frisch geröstet und grob gehackte Paranüsse, die in Brasilien heimisch sind, umhüllt von süßer, dunkler Schokolade mit 60 % Kakaoanteil. Kombiniert mit selbstgemachtem Paranussnougat, der für zarten Schmelz sorgt. Ein veganer Nussgenuss.</p>	25892	9006 4030 5856 4	9006 4030 5857 1	9006 4030 6611 8	VEGAN
	<p>Traube + Nuss G.Nuss Milchschokolade mit Haselnussnougat und gehackten Nüssen und Rosinen Knackig und fruchtig: Frisch geröstete und grob gehackte Haselnüsse, Mandeln, Cashewkerne treffen auf Rosinen in Milchschokolade, die mit selbstgemachtem Haselnussnougat verfeinert wird, wodurch sie noch nussiger und schmelzender wird.</p>	25897	9006 4030 5848 9	9006 4030 5849 6	9006 4030 6616 3	

*Was will ich, was brauche ich –
was alles nicht?*

Josef Zotter



drunter & drüber

70-g-Tafel
In 9 Sorten erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR
FRUIT-to-BAR + NUT-to-BAR

NEU
VE=5 Stück
VE=10 Stück

NEU

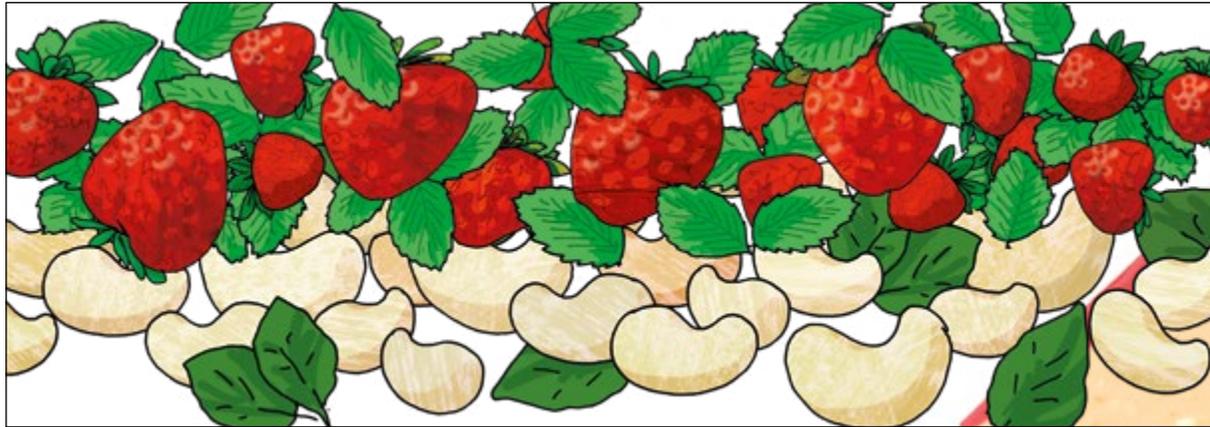
SHOWTIME FÜR DAS ZART SCHMELZENDE DUO AUS FRÜCHTEN UND NOUGAT MIT NUSSSTÜCKCHEN

Außen bunte Fruchtkuvertüren, die wir Fruit-to-Bar aus Früchten, Beeren, Rohrohrzucker und reiner Kakaobutter herstellen. 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.

Für Fans von schmelzenden Früchten und Nüssen.

Keine Regel ohne Ausnahme, das Karamell & Erdnuss-Duo gibt es auch.

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



Fruit-to-Bar & Nut-to-Bar

Die bunten Fruchtkuvertüren produzieren wir Fruit-to-Bar, spricht von der Frucht bis zur Tafel. Die hocharomatischen, gefriergetrockneten Früchten verschmelzen mit Kakaobutter, Rohrohrzucker und gelegentlich mit etwas Zitrone. Gleichzeitig verarbeiten wir die besten Nüsse, die wir je nach Nussart bei unterschiedlichen Temperaturen rösten. Dann werden die Nüsse so fein gehackt, bis eine fein-flüssige Nusscreme entsteht, dieses Nussmark kombinieren wir mit reiner Kakaobutter und etwas Schokolade. So entsteht Nut-to-Bar, von der Nuss bis zur Tafel, der zart schmelzende Nougat. Die Fruchtkuvertüre wird in Formen gegossen und in diese Schalen gießen wir noch den frisch gemachten Nougat und viele fein gehackte Nussstücke.

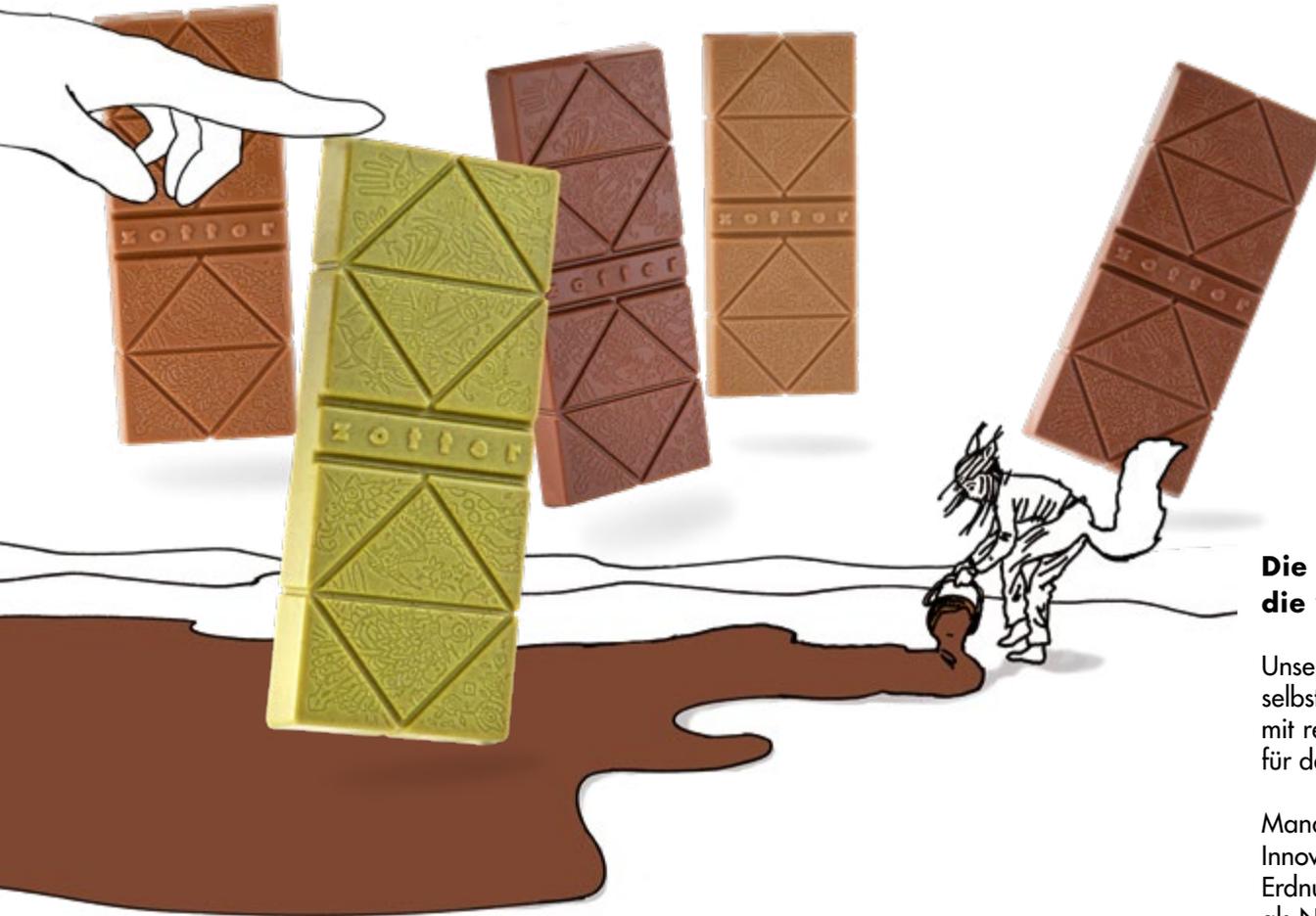
SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	EAN/VE 5	HINWEISE
	<p>Erdbeer & Cashew Erdbeertafel mit Kakaobutter und Cashewnougat mit Cashewstücken Die feine Erdbeere flirtet mit zarten Cashews: Außen eine rosarote Erdbeerküvertüre, die schon betörend gut nach frischen Erdbeeren riecht und deren tolle 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.</p>	25850 NEU	9006 4030 6492 3 NEU	9006 4030 6493 0 NEU	9006 4030 6619 4 NEU	
	<p>Heidelbeer & Haselnuss Heidelbeertafel mit Kakaobutter und Haselnussnougat mit Haselnussstücken Ins Blaue tauchen: Außen eine dunkelviolette Heidelbeerküvertüre 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.</p>	25854 NEU	9006 4030 6500 5 NEU	9006 4030 6501 2 NEU	9006 4030 6623 1 NEU	
	<p>Himbeer & Mandel Himbeertafel mit Kakaobutter und Mandelnougat mit Mandelstücken Das Traumpaar: Außen eine pinke Himbeerküvertüre 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.</p>	25851 NEU	9006 4030 6488 6 NEU	9006 4030 6489 3 NEU	9006 4030 6620 0 NEU	
	<p>Johannisbeer & Macadamia Johannisbeertafel mit Kakaobutter und Macadamianougat mit Macadamia-stücken – Fruchtig-sauer & sinnlich-süß: Außen eine lila, fruchtig-saure Johannisbeerküvertüre 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.</p>	25853 NEU	9006 4030 6486 2 NEU	9006 4030 6487 9 NEU	9006 4030 6622 4 NEU	
	<p>Karamell & Erdnuss Karamelltafel mit Kakaobutter und Erdnussnougat mit Erdnussstücken Süß & salzig: Außen eine Karamellküvertüre, die verführerisch nach Karamellbonbons schmeckt und innen ein zart schmelzender Erdnussnougat aus frisch gerösteten Erdnüssen mit vielen kleinen, knackigen Erdnussstückchen. Mit einer Prise Salz abgerundet, die hervorragend zu Erdnüssen passt. Die salzige Note bremst zudem die Süße elegant aus und schafft eine tolle Balance mit feinem Kakaobutterschmelz.</p>	25852 NEU	9006 4030 6490 9 NEU	9006 4030 6491 6 NEU	9006 4030 6621 7 NEU	

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	EAN/VE 5	HINWEISE
	<p>Maracuja & Paranuss 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.</p>	25856 NEU	9006 4030 6498 5	9006 4030 6499 2	9006 4030 6625 5	
	<p>Marille & Kürbiskern 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.</p>	25858 NEU	9006 4030 6484 8	9006 4030 6485 5	9006 4030 6627 9	
	<p>Preiselbeer & Hanf 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.</p>	25855 NEU	9006 4030 6494 7	9006 4030 6495 4	9006 4030 6624 8	VEGAN
	<p>Zitrone & Pekannuss Zitronetafel mit Kakaobutter und Pekannussnougat mit Pekannussstücken Saures Früchtchen & süße Nuss: Außen eine blassgelbe erfrischende Zitronenuvertüre, 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.</p>	25857 NEU	9006 4030 6496 1	9006 4030 6497 8	9006 4030 6626 2	

Nougat Praliné

70-g-Tafel
In 9 Sorten erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + NUT-to-BAR

NEU
VE=5 Stück
VE=10 Stück

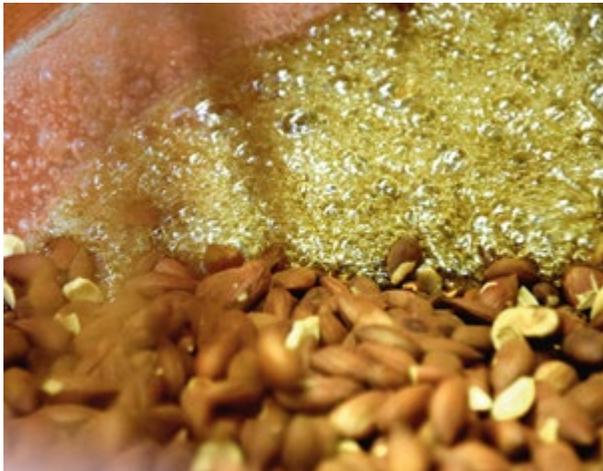


Die Nougat-Kollektion mit Klassikern und Raritäten, die verführerisch schmelzen ...

Unsere Nougat-Linie, zartschmelzender Nougat, den wir Nut-to-Bar selbst herstellen, mit hohem Nussanteil, frisch gerösteten Nüssen und mit reiner Kakaobutter. Manchmal kommt noch etwas Fruchtkuvertüre für den fruchtigen Touch dazu.

Mandel- und Haselnussklassiker sowie einzigartige Nougat-Innovationen wie angesagter Hanfnougat, beliebter gesalzener Erdnussnougat und Kürbiskernnougat, die steirische Spezialität, die es als Nougat nur bei Zotter gibt. Mit 4 veganen Sorten.

Wenn Nüsse schmelzen, könnte man fast die Welt vergessen, tun wir aber nicht; es ist alles bio und fair. Ein Muss für alle, die wie wir ein Faible für Nüsse haben.

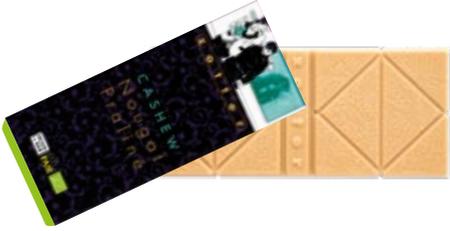


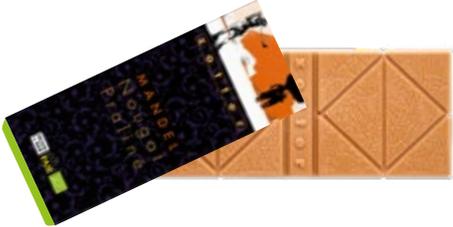
Nougat Praliné entsteht Nut-to-Bar

Wir haben seit jeher viel Nougat für unsere Schokoladen produziert – Nougat hat sehr viele Fans und ist eine Klasse für sich. Deshalb haben wir die Nougat Praliné-Linie entwickelt, die wir Nut-to-Bar in unserer Schokofabrik produzieren. Nougat Praliné besitzen einen sehr hohen Nussanteil, was bekanntermaßen für erstklassige Qualität steht.

Wir verarbeiten reine Bio-Nüsse, die wir je nach Nussart bei unterschiedlichen Temperaturen rösten. Dann werden die Nüsse so fein gehackt, bis eine fein-flüssige Nusscreme entsteht, dieses Nussmark kombinieren wir mit reiner Kakaobutter und etwas Schokolade. So entsteht der zart schmelzende Nougat, den wir gelegentlich mit etwas Marillen-, Maracuja- oder Bananenkuvertüre aufpeppen, um einen leicht fruchtigen Akzent zu setzen. Bei Nougat Praliné geht es um Vielfalt, um das gesamte Spektrum: Von Haselnuss- und Mandelnougat bis zu Hanfnougat, Erdnussnougat und Kürbiskernnougat, der steirischen Spezialität, die es als Nougat nur bei Zotter gibt.



SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	EAN/VE 5	HINWEISE
	<p>Cashew Nougat Praliné</p> <p>Selbstgemachter Cashewnougat, der fabelhaft zart schmilzt. Bei Zotter werden die Cashews ganz schonend geröstet, das ist der Clou, denn es ist nicht easy peasy Cashews perfekt zu rösten, damit der feine Geschmack erhalten bleibt. Dazu kommt etwas Milkschokolade und ein Touch fruchtiger Ananaskuvertüre, um das Nougatabenteuer noch spannender zu machen.</p>	25450	9006 4030 5866 3	9006 4030 5867 0	9006 4030 6607 1	
	<p>Erdnuss + Salz Nougat Praliné</p> <p>Selbstgemachter Erdnussnougat, der aus gesalzenen Erdnüssen und reiner Kakaobutter gezaubert wird. Dazu etwas Milkschokolade und ein Hauch Bananenuvertüre für den fruchtigen Touch. Zum Wegschmelzen!</p>	25444	9006 4030 5878 6	9006 4030 5879 3	9006 4030 6601 9	
	<p>Hanf Nougat Praliné</p> <p>Trendiger Nougat aus frisch gerösteten Hanfsamen, die natürlich frei von THC sind, dafür aber zu den ältesten und wertvollen Kulturpflanzen gehören. Kombiniert mit reiner Kakaobutter, die für tollen Schmelz sorgt und etwas Milkschokolade. Fruchtig abgerundet mit etwas Marillenuvertüre.</p>	25446	9006 4030 5874 8	9006 4030 5875 5	9006 4030 6603 3	
	<p>Haselnuss Nougat Praliné</p> <p>Die Urform des Nougats als Luxusausführung mit Bio-Haselnüssen. Hausgemachter Haselnussnougat kombiniert mit etwas dunkler Schokolade mit 60 % Kakaanteil und fruchtiger Preiselbeerkuvertüre verspricht fabelhaften Schmelz und tollen Haselnussgeschmack – wobei die Kreation auch noch vegan ist.</p>	25449	9006 4030 5868 7	9006 4030 5869 4	9006 4030 6606 4	VEGAN
	<p>Kürbiskern Nougat Praliné</p> <p>Grüner fein schmelzender Nougat aus frisch gerösteten Kürbiskernen, das gibt es nur bei Zotter. Verfeinert mit veganer weißer Kokoskuvertüre, die wir aus Kokosnussmilch und Kokosraspeln zaubern. Komplett vegan und himmlisch schmelzend dank echter Kakaobutter.</p>	25442	9006 4030 5880 9	9006 4030 5881 6	9006 4030 6599 9	VEGAN

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	EAN/VE 5	HINWEISE
	<p>Macadamia Nougat Praliné</p> <p>Die Übersinnliche. Die Macadamianuss ist unter Feinschmeckern sehr beliebt und wird als „die Königin der Nüsse“ bezeichnet. Bei Zotter werden diese feinen Nüsse in einen selbstgemachten Macadamianougat verwandelt, der mit etwas weißer Schokolade und fruchtiger Maracujakuvertüre sinnlich verschmilzt.</p>	25447	9006 4030 5870 0	9006 4030 5871 7	9006 4030 6604 0	
	<p>Mandel Nougat Praliné</p> <p>Wo Mandeln und Milch fließen, ranken sich Mythen und Geschichten um die bittersüßen Steinfrüchte, die streng genommen gar keine Nüsse sind. Bei Zotter werden sie lang und dunkel geröstet, um das Mandelaroma herauszukitzeln. Nut-to-Bar verwandeln wir die frisch gerösteten Mandeln in einen sagenhaften Mandelnougat. Abgerundet mit etwas Kakao, der die Süße abfedert und etwas Orangenkuvertüre für den herb-fruchtigen Touch.</p>	25448	9006 4030 5872 4	9006 4030 5873 1	9006 4030 6605 7	
	<p>Paranuss Nougat Praliné</p> <p>Paranüsse aus Wildsammlungen verwandelt Zotter in einen sinnlichen Paranussnougat, der mit etwas rein pflanzlicher Reiskuvertüre mit 40 % Kakaanteil und einem Hauch Zimt verschmilzt. Dabei ist das Nougat Praliné völlig vegan und reine Kakaobutter sorgt für einen tollen Schmelz.</p>	25443	9006 4030 5882 3	9006 4030 5883 0	9006 4030 6600 2	VEGAN
	<p>Pekannuss Nougat Praliné</p> <p>Ein veganes Nougat Praliné aus frisch gerösteten Pekannüssen, der süßen Variante einer Walnuss, die in den USA heimisch und extrem beliebt sind. Die süßen Nüsse verwandelt Zotter Nut-to-Bar in einen Nougat, der mit reiner Kakaobutter hergestellt und mit etwas rein pflanzlicher Reiskuvertüre mit 40 % Kakaanteil verfeinert wird. Feinster veganer Nougatspaß.</p>	25445	9006 4030 5876 2	9006 4030 5877 9	9006 4030 6602 6	VEGAN



balleros

in Schokolade gerollte Genuss-Stücke

100-g-Packung
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.

Neu: Völlig schokoladisiert mit glänzender Schokohülle

Der Knabberspaß mit Stil!



Balleros

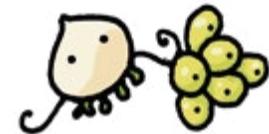
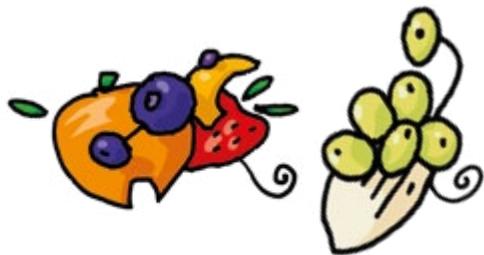
In Balleros steckt Zotters Faszination für Nüsse und Früchte. Obwohl sie so klein sind, steckt in diesen kleinen Bauteilen der Natur der gesamte Plan für die Bäume der Zukunft – und gleichzeitig so viel Geschmack! Deshalb verarbeiten wir in der Balleros-Serie eine Vielzahl von unterschiedlichen Früchten und frisch gerösteten Nüssen, die wir in Dragiertrommeln so lange rollen, bis sie perfekt in Schokolade eingehüllt sind. Viele Sorten schleifen wir auf Glanz, und andere rollen wir noch einmal in einem bunten Fruchtpulver, einer Zuckermischung oder unserem hauseigenen, frisch gemahlene Kaffee.



SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	ÜBERZUG	HINWEISE
	<p>Bunte Kürbiskerne Kürbiskerne umhüllt von weißer Schokolade, dunkler Bergmilchschokolade, Nobelsbitterschokolade und Himbeerkuvertüre – Kürbiskerne, die steirische Delikatesse mit vier unterschiedlichen Schokohüllen: frisch geröstete, knackige Kürbiskerne in dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, in Milchschokolade, in weißer Schoko und in pinker Himbeerkuvertüre als glänzende Knabberperlen.</p>	19077 NEU	9006 4030 6582 1	9006 4030 6853 2	Weiße Schokolade 50% Dunkle Bergmilchschokolade 70% Nobelsbitterschokolade Himbeerkuvertüre	
	<p>Cashew Cashewkerne umhüllt von Cashewnougat und dunkler Bergmilchschokolade 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 Milchschokolade gemixt wird, überzogen. Mit einer glänzenden Schokonougathülle.</p>	19004 REZEPTUR GEÄNDERT	9006 4030 6048 2	9006 4030 6107 6	50% Dunkle Bergmilchschokolade	
	<p>Erdnüsse + Salz Gesalzene Erdnüsse umhüllt von Karamellkuvertüre und Nobelsbitterschokolade Knackige, gesalzene Erdnüsse überzogen mit 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 Geschmacksoffenive: salzig, süß und bitter.</p>	19076	9006 4030 5864 9	9006 4030 5865 6	70% Nobelsbitterschokolade	
	<p>Gebrannte Mandeln Mandeln umhüllt von dunkler Bergmilchschokolade Sanft geröstete und karamellierte Mandeln umhüllt von Bergmilchschokolade mit 50 % Kakaoanteil und echter Bio-Bergbauermilch aus Tirol. Ein zart schmelzender Knabberspaß mit knackigem Finale.</p>	19080 NEU	9006 4030 6593 7	9006 4030 6594 4	50% Dunkle Bergmilchschokolade	
	<p>Haselnuss Klassik Haselnüsse umhüllt von Haselnussnougat und Nobelsbitterschokolade Lang geröstete und karamellierte Haselnüsse, in wunderbar nussigem Haselnussnougat und dunkler Nobelsbitterschokolade mit 70 % Kakaoanteil gerollt. In glänzender Hülle. Ein Genussfest für Nussfans, das nebenbei auch noch komplett vegan ist.</p>	19009 REZEPTUR GEÄNDERT	9006 4030 6032 1	9006 4030 6097 0	70% Nobelsbitterschokolade	VEGAN
	<p>Ingwer in Kokos Ingwer umhüllt von Kokoskuvertüre und in Kurkuma-Zuckermischung gerollt Die exotisch-süße Schärfe und Frische des australischen Ingwers gerollt in süße Kokoschokolade. Gepudert mit Kurkumapulver, das nicht nur Farbe, sondern auch ayurvedische Heilkräfte besitzt. Abwechslungsreiches Geschmacksfeuerwerk.</p>	19041	9006 4030 2707 2	9006 4030 2708 9	Kokoskuvertüre	VEGAN

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	ÜBERZUG	HINWEISE
	<p>KaffeeDatteln Datteln umhüllt von Kaffeekuvertüre und in Kaffeepulver gedreht – Ein orientalisches Märchen: Getrocknete Datteln in selbst gemachter Kaffeekuvertüre gerollt und mit Kaffeepulver berieselt. Genial!</p>	19015	9006 4030 6020 8	9006 4030 6026 0	Kaffeekuvertüre	
	<p>Knusperfrüchtchen Maracujas umhüllt von Maracujakuvertüre, Erdbeeren umhüllt von Erdbeerkuvertüre, Heidelbeeren umhüllt von Heidelbeerkuvertüre Knusprig-schmelzender Fruchtmix zum Knabbern: knusprig-knisternde Erdbeeren, Maracuja und Heidelbeeren gerollt in den passenden Fruchtkuvertüren, deren tolle Farben nur aus Früchten und Beeren entstehen. Zu Genussperlen geschliffen.</p>	19078	9006 4030 6584 5	9006 4030 6585 2	Maracujakuvertüre Erdbeerkuvertüre Heidelbeerkuvertüre	
	<p>Krokant Pralinen 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.</p>	19063	9006 4030 3618 0	9006 4030 3619 7	Karamellkuvertüre	
	<p>Macadamia in Johannisbeer Macadamias 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.</p>	19079	9006 4030 6586 9	9006 4030 6587 6	Johannisbeerkuvertüre	
	<p>NussVariation Cashewkerne in Cashewnougat und dunkler Bergmilchschokolade Haselnüsse in Haselnussnougat und Nobellitterschokolade Mandeln in dunkler Bergmilchschokolade Macadamias in Johannisbeerkuvertüre Der bunte Nuss-Mix: Vier frisch geröstete Nussklassiker zum Knabbern.</p>	19072	9006 4030 4472 7	9006 4030 4473 4	50% Dunkle Bergmilchschokolade 70% Dunkle Schokolade Johannisbeerkuvertüre	
	<p>Physalis in Zitrone Physalis umhüllt von weißer Schokolade und Zitronenuvertüre Die süß-sauren Andenbeeren werden mit süßer weißer Schokolade und etwas erfrischender Zitronenuvertüre umhüllt. Genießen Sie echte Powerbeeren als fruchtig-erfrischendes Knabbervergnügen mit aufregendem Schmelz.</p>	19081	9006 4030 6595 1	9006 4030 6596 8	Weiße Schokolade Zitronenuvertüre	

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	ÜBERZUG	HINWEISE
	<p>Pistazien in Mandelnougat Pistazien umhüllt von Mandelnougat und dunkler Bergmilchschokolade Sattgrüne, frisch geröstete Pistazien umhüllt von selbst gemachtem Mandelnougat und Milchschokolade mit 50 % Kakaanteil, die wunderbar schmelzen. Mit glänzender Hülle. Einfach langsam die Schokohülle schmelzen lassen und die fein schmelzenden und knackigen Geschmackskunstwerke genießen.</p>	19045 REZEPTUR GEÄNDERT	9006 4030 2717 1	9006 4030 2718 8	50% Dunkle Bergmilchschokolade	
	<p>Sauerkirschen Sauerkirschen gerollt in dunkler Bergmilchschokolade und in Sauerkirspulver gedreht – Fruchtbetont und säuerlich-frisch: Sauerkirschen rollen in dunkler Bergmilchschokolade mit 50% Kakaanteil, das von Kirschpulver berieselt wird.</p>	19027	9006 4030 6035 2	9006 4030 6100 7	50% Dunkle Bergmilchschokolade	
	<p>Trauben & Nüsse Rosinen umhüllt von dunkler Bergmilchschokolade und Haselnüsse umhüllt von Nobelschokolade – Das Nuss-Trauben-Duo zum Knabbern: Fruchtig-weiche Rosinen gerollt in Milchschokolade mit 50 % Kakaopower und frisch geröstete, knackige Haselnüsse in einem dunklen Schokomantel mit 70 % Kakaanteil. Glänzend schokoladisiert. Ein Klassiker für feine Genussmomente.</p>	19082 NEU	9006 4030 6588 3	9006 4030 6589 0	50% Dunkle Bergmilchschokolade 70% Dunkle Schokolade	



*100 % BIO,
weil wir keinen Planeten B haben.*

Josef Zotter



Glühbirnchen + Riegel Edel-Kuvertüre

130-g-Packung Glühbirnchen in 20 Sorten erhältlich
130-g-Riegel in 6 Sorten erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



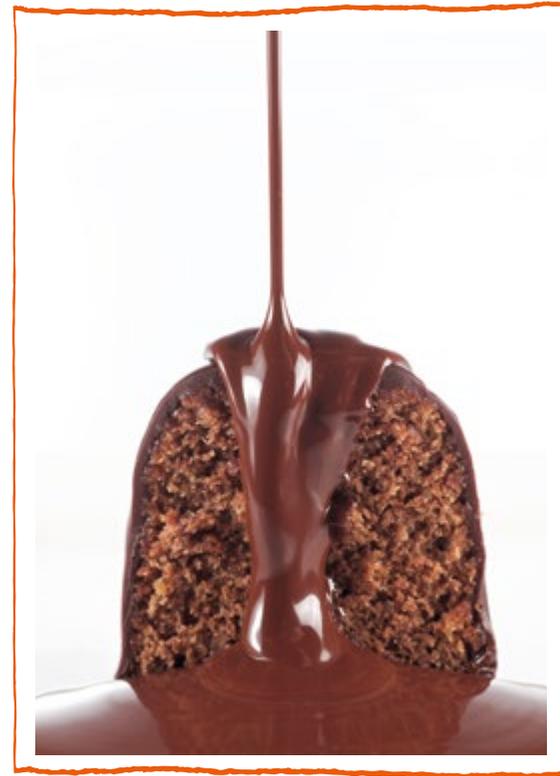
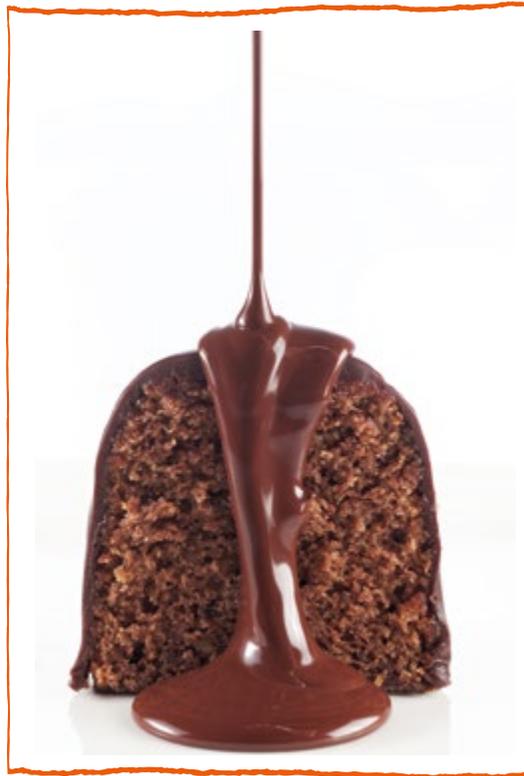
SCHOKO-VIELFALT ZUM BACKEN UND DESSERTS ZAUBERN

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 Früchte entstehen.

Stoff für neue Ideen liefern die duftenden und geschmacksintensiven Kaffee- und Karamell-Kuvertüren. Außerdem gibt es eine Reihe veganer Sorten sowie trendige Kuvertüren ohne Zuckerzusatz, die mit Erythrit gesüßt werden, das keine Kalorien hat. Ganz neu dabei sind Kuvertüren, die mit Zuckeralternativen wie trendigem Dattelsüßholz gesüßt werden. 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 ultimativ neuen Sorten.

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



Edel-Kuvertüre

Kuvertüre (franz. Couverture) ist die Fachbezeichnung für besonders edel hergestellte Schokoladenüberzugsmasse. Ob edel oder erlesen, im Grunde geht es darum, dass Kuvertüre viel mehr Geschmack mitbringt, weil sie aus besten Kakaobohnen und reiner Kakaobutter besteht. Sie wird ganz langsam verarbeitet, damit sich das Aroma ausbilden kann, und sehr fein vermahlen, wodurch sie auch einen feineren Schmelz entwickelt. Kochschokolade ist einfacher in der Handhabung, weil sie gröber verarbeitet und öfters mit Fremdfetten wie Palmöl angereichert wird – sprich: einfacher gestrickt und dadurch auch einfacher zu verarbeiten.

Wer auf schokoladigen Geschmack steht, sollte mit echter Kuvertüre arbeiten. Das sind zwei Welten!

Wann muss man Schokolade temperieren?

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

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

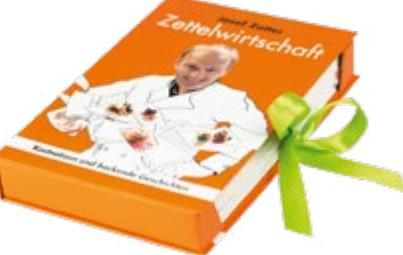
**Wann und wie man temperiert, steht auf der Beilage in der Glühbirnchen-Verpackung.
Und natürlich auch online auf www.zotter.at**



SORTE	BESCHREIBUNG	GEWICHT	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p>Glühbirchen – Kakao 100 % Reine Kakaopower ohne Zuckerzusatz: kleine Glühbirchen 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 oder einfach zum Vernaschen.</p>	130 g Packung	18437 TITEL GEÄNDERT	9006 4030 4192 4	9006 4030 4193 1	VEGAN Zucker- alternativ
	<p>Glühbirchen – Dunkle Schoko 90 % Sehr dunkle Kuvertüre mit 90 % Kakaanteil. 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.</p>	130 g Packung	18438	9006 4030 4194 8	9006 4030 4195 5	VEGAN
	<p>Glühbirchen – Dunkle Schoko 80 % Dunkle Kuvertüre mit fulminanten 80 % Kakaanteil 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.</p>	130 g Packung	18408	9006 4030 4178 8	9006 4030 4179 5	VEGAN
	<p>Glühbirchen – Dunkle Schoko 70 % Der Klassiker mit Edelkakao aus Südamerika bringt ein fulminantes Schokoladenaroma: 70 % Kakaanteil, reine Bio-Kakaobutter und Rohrohrzucker. In Form von kleinen Glühbirnen (Glühbirnenhälften). Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.</p>	130 g Packung	18407	9006 4030 4176 4	9006 4030 4177 1	VEGAN
	<p>Glühbirchen – Dunkle Schoko 70 % mit Ahornzucker Der Kuvertüre-Klassiker mit Karamellnote: eine dunkle Schokolade mit klassischen 70 % Kakaanteil, 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.</p>	130 g Packung	18451	9006 4030 5860 1	9006 4030 5861 8	VEGAN Zucker- alternativ
	<p>Glühbirchen Dunkle Schoko, ohne Zuckerzugabe Dunkle Schokoladen-Kuvertüre mit Bio-Süßstoff und 75 % Kakaanteil. 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.</p>	130 g Packung	18449	9006 4030 4620 2	9006 4030 4621 9	VEGAN Zucker- alternativ

SORTE	BESCHREIBUNG	GEWICHT	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p>Glühbirnen – Dunkle Schoko 60 % Milde dunkle Edel-Kuvertüre mit 60 % Kakaogehalt bietet ein süßes Kakaoerlebnis: südamerikanischer Edelkakao, liebliche Rohrzuckersüße, reine Bio-Kakaobutter und keine Fremdfette. In Form von kleinen Glühbirnen (Glühbirnenhälften). Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.</p>	130 g Packung	18406 NEU	9006 4030 4174 0	9006 4030 4175 7	VEGAN
	<p>Glühbirnen – Milchschoke 50 % Hochprozentige Milchschoke-Kuvertüre aus südamerikanischem Edelkakao bringt vollen Kakaoschmelz und ist gleichzeitig mild im Geschmack. 50 % Kakaanteil und Bergmilch von den Tiroler Bio-Bergbauern bieten Schokoladengenuss mit zartem Milchgeschmack, dazu reine Kakaobutter, Rohrzucker, echte Vanille und eine Spur Salz. In Form von kleinen Glühbirnen (Glühbirnenhälften). Perfekt zum Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.</p>	130 g Packung	18405	9006 4030 4172 6	9006 4030 4173 3	
	<p>Glühbirnen – Milchschoke 50 % mit Dattelsüßholz Eine Milchschoke-Kuvertüre mit 50 % Kakaanteil, Bio-Bergmilch und trendigem Dattelsüßholz, dem neuen Shootingstar unter den Zuckeralternativen. Ein naturbelassener Zucker, der aus gemahlenden Datteln besteht und eine leichte Karamellnote besitzt. In Form von kleinen Glühbirnen (Glühbirnenhälften). Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.</p>	130 g Packung	18452	9006 4030 5862 5	9006 4030 5863 2	Zucker- alternativ
	<p>Glühbirnen – Milchschoke 40 % Klassische Milch-Kuvertüre mit hohem Kakaanteil von 40 % und viel Milch von den Kühen der Tiroler Bio-Bergbauern, verspricht kräftigen Milch- und Schokoladengeschmack, mit Rohrzucker 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.</p>	130 g Packung	18404 NEU	9006 4030 4170 2	9006 4030 4171 9	
	<p>Glühbirnen – Erdbeer 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.</p>	130 g Packung	18021	9006 4030 7114 3	9006 4030 7117 4	
	<p>Glühbirnen – Himbeer 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.</p>	130 g Packung	18433	9006 4030 4188 7	9006 4030 4189 4	

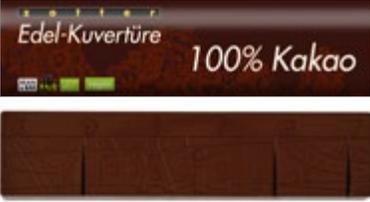
SORTE	BESCHREIBUNG	GEWICHT	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p>Glühbirchen – Johannisbeer Frucht-Kuvertüre aus schwarzen Johannisbeeren, deren tolle Farbe und natürlicher Geschmack allein durch Johannisbeeren entstehen, zartschmelzend dank reiner Kakaobutter. In Form von kleinen Glühbirnen (Glühbirnenhälften). Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.</p>	130 g Packung	18435	9006 4030 4190 0	9006 4030 4191 7	
	<p>Glühbirchen – Karamell 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.</p>	130 g Packung	18029	9006 4030 3978 5	9006 4030 3979 2	
	<p>Glühbirchen – Kaffee 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.</p>	130 g Packung	18027	9006 4030 3980 8	9006 4030 3981 5	
	<p>Glühbirchen – Kokos 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.</p>	130 g Packung	18412	9006 4030 4180 1	9006 4030 4181 8	VEGAN
	<p>Glühbirchen – Reis weiß 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.</p>	130 g Packung	18023	9006 4030 7112 9	9006 4030 7115 0	VEGAN
	<p>Glühbirchen – Soja Die klassische Milchschokolade 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.</p>	130 g Packung	18022	9006 4030 7113 6	9006 4030 7116 7	VEGAN

SORTE	BESCHREIBUNG	GEWICHT	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p>Glühbirnchen – Waldbeeren Lila Frucht-Kuvertüre, gemischt aus Himbeer-Kuvertüre und Heidelbeer-Kuvertüre, überrascht mit einem fantastischen Fruchtgeschmack. Die schöne lila Farbe entsteht ganz natürlich, weil so viele Früchte in der Kreation stecken: sehr fruchtig, erfrischend säuerlich und zartschmelzend dank reiner Kakaobutter. In Form von kleinen Glühbirnen (Glühbirnenhälften). Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.</p>	130 g Packung	18028	9006 4030 3982 2	9006 4030 3983 9	
	<p>Glühbirnchen – Weiße Schoko Weiße Schokolade auf hohem Niveau mit feinem Schmelz: 30% Bio-Kakaobutter, beste Bio-Bergmilch aus Tirol (Bio vom Berg), Rohrohrzucker, Vollrohrzucker, eine Prise Bourbonvanille, ein Hauch Zimt und eine Spur Salz. In Form von kleinen Glühbirnen (Glühbirnenhälften). Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.</p>	130 g Packung	18018	9006 4030 7103 7	9006 4030 7104 4	
	<p>Backbuch: „Zettelwirtschaft. Kostnotizen und backende Geschichten“ von Josef Zotter</p> <p><i>Josef Zotters persönliche Rezeptsammlung</i> Über 100 verführerische Dessert- und Kuchenrezepte mit Zotter-Schokolade. Die Zettelwirtschaft steckt voller innovativer Ideen rund um den Gugelhupf, den österreichischen Cupcake, den man mit köstlichen Cremes füllen kann, Mousse Cubes, das sehr angesagte, moderne Dessert, viele aufregende Dekors aus Früchten sowie Crunchies und Sim Bim Kuchen, die man auch einreihen kann, um Kuchenvorräte für Gäste und Feste im Keller anzulegen. Natürlich auch mit vielen Glasuren und Backtipps.</p> <p>Für jedes Rezept gibt es eine einzelne Rezeptkarte, ganz wie bei Josef Zotters Rezeptkartei, damit jeder flexibel mit den Rezepten arbeiten kann: Notizen machen, Lieblingsrezepte nach vorn sortieren, zum Einkaufen mitnehmen oder einzeln an Freunde verschenken.</p> <p>Buchbox mit Rezeptkarten und Geschenkschleife, 136 Seiten. ISBN 978-3-901921-48-3</p>		22316	9783 9503 4613 8		



*Die kleinen Glühbirnchen – perfekt zum Backen
oder einfach zum Vernaschen.*



SORTE	BESCHREIBUNG	GEWICHT	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p>100% Kakao Klarheit am Gipfel: reine Kakaomasse aus 100% Kakaobohnen - weiter nichts. Lateinamerikanischer Kakao von Kleinbauer-Kooperativen direkt von der Bohne in der Bean-to-Bar-Schokofabrik geröstet, gemahlen, gewalzt und conchiert, gibt hier sein Solo. Der Urstoff zum Weiterexperimentieren.</p>	120 g	18010	9006 4030 7009 2	9006 4030 7059 7	VEGAN Zucker- alternativ
	<p>70% Dunkle Schokolade Dunkle Schokolade at its best: Der dunkle Klassiker mit einem Kakaocuvée aus Lateinamerika. 70% Kakaanteil mit samtigem Akzent bringt Schokoladengenuss, reine Kakaobutter den feinen Schmelz und unraffiniertes Rohrohrzucker eine schmeichelnde Süße.</p>	130 g	18007	9006 4030 7006 1	9006 4030 7056 6	VEGAN
	<p>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.</p>	130 g	18006	9006 4030 7005 4	9006 4030 7055 9	VEGAN
	<p>50% Milchsokolade Kräftige Milchsokolade mit überproportional hohem Kakaanteil von 50% bietet Schokoladengenuss mit zartem Milchgeschmack. Mit naturreiner Bergmilchsokolade von den Tiroler Bio-Bergbauern, reiner Kakaobutter, Rohrohrzucker und echter Vanille.</p>	130 g	18005	9006 4030 7004 7	9006 4030 7054 2	
	<p>40% Milchsokolade Klassische Milchsokolade mit hohem Kakaanteil von 40% und viel gesunder Bergmilch, hergestellt von den Tiroler Bio-Bergbauern, verspricht kräftigen Milch- und Schokoladengeschmack. Mit unraffiniertem Vollrohr- und Rohrohrzucker, reiner Kakaobutter und echter Vanille.</p>	130 g	18004	9006 4030 7003 0	9006 4030 7053 5	
	<p>Weiße Schokolade Eine weiße Schokolade auf hohem Niveau, mit wunderbarem Schmelz: Kakaobutter, viel aromatische Bergmilch aus Tirol, unraffiniertes Rohrohrzucker und eine Prise echter Bourbonvanille.</p>	130 g	18003	9006 4030 7002 3	9006 4030 7052 8	



Viele
Rezepte
im Zotter
Blog



CHOCO NOUGAT

Zum Backen und Pralinenmachen



130-g-Riegel
In 12 Sorten erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + NUT-to-BAR

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

Choco Nougat gibt es in 12 verführerischen Sorten, 6 davon sind komplett vegan.

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



SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p>Choco Nougat Cashew Zart schmelzender Nougat aus frisch gerösteten Cashewkernen, weißer Schokolade und Milkschokolade. Mit einer Prise Zimt veredelt.</p>	18039	9006 4030 4286 0	9006 4030 4287 7	
	<p>Choco Nougat Erdnuss Exquisiter Nougat aus frisch gerösteten Erdnüssen und Milkschokolade mit 40% Kakaanteil. Sehr dezent mit Bird's Eye Chili abgerundet.</p>	18041	9006 4030 4290 7	9006 4030 4291 4	
	<p>Choco Nougat Hanf Veganer Nougat aus frisch gerösteten Hanfsamen und etwas veganer Kuvertüre, die auf Reis basiert und satte 50% Kakaanteil mitbringt.</p>	18037	9006 4030 4282 2	9006 4030 4283 9	VEGAN
	<p>Choco Nougat Haselnuss Was für ein genialer Stoff! Fein geröstete Haselnüsse mit einem sagenhaften Schmelz der Kakaobutter, einer leichten, nur unterstützenden Rohrohrzucker-Süße und einem Hauch Vanille.</p>	18002	9006 4030 7001 6	9006 4030 7051 1	VEGAN
	<p>Choco Nougat Kaffee Frisch gerösteter und fein gemahlener Bio+Fair-Kaffee aus unserer Kaffeerösterei verschmilzt mit Mandelnougat, Mascobado-Zucker, etwas Kakao und Bourbonvanille zu einem duftenden zartschmelzenden Kaffeenougat mit fabelhaftem Kaffeearoma.</p>	18047	9006 4030 4612 7	9006 4030 4613 4	
	<p>Choco Nougat Kokosblüten Ein weißer Nougat aus Kokosblütenzucker, Kokosraspeln, echter Kakaobutter und Reisdink statt Milch. Abgerundet mit Bourbonvanille. Rein pflanzlich & vegan</p>	18046	9006 4030 4300 3	9006 4030 4301 0	VEGAN
	<p>Choco Nougat Kürbiskern Grüner Nougat aus frisch gerösteten Kürbiskernen und rein pflanzlicher, weißer Reisschoko. Rein pflanzlich & vegan</p>	18044	9006 4030 4296 9	9006 4030 4297 6	VEGAN

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p>Choco Nougat Macadamia Feiner Nougat aus gerösteten Macadamianüssen und weißer Schokolade. Veredelt mit etwas Kardamom, Koriander und sinnlich-duftenden Tonkabohnen.</p>	<p>18042</p> <p>DESIGN GEÄNDERT</p>	<p>9006 4030 4292 1</p>	<p>9006 4030 4293 8</p>	
	<p>Choco Nougat Mandel Nussiger Nougat aus frisch gerösteten Mandeln. Veredelt mit reiner Kakaobutter, leichter Süße vom Rohrohr- und Vollrohrzucker, etwas aromatischer Bergmilch und echter Vanille.</p>	<p>18001</p> <p>DESIGN GEÄNDERT</p>	<p>9006 4030 7000 9</p>	<p>9006 4030 7050 4</p>	
	<p>Choco Nougat Mascobado Süßer Nougat aus gerösteten Mandeln, Haselnüssen und Milkschokolade. Gesüßt mit feinem Mascobadozucker, mit Rosenblüten und einem Hauch Zitrone veredelt.</p>	<p>18045</p> <p>DESIGN GEÄNDERT</p>	<p>9006 4030 4298 3</p>	<p>9006 4030 4299 0</p>	
	<p>Choco Nougat Sesam Feinster Nougat aus gerösteten Sesamsamen kombiniert mit einer rein pflanzlichen Milkschokolade, die auf Soja basiert. Rein pflanzlich & vegan</p>	<p>18038</p> <p>DESIGN GEÄNDERT</p>	<p>9006 4030 4284 6</p>	<p>9006 4030 4285 3</p>	<p>VEGAN</p>
	<p>Choco Nougat Walnuss Exquisiter Nougat aus frisch gerösteten Walnüssen und einer rein pflanzlichen Milkschokolade, die auf Soja basiert. Mit Sternanis verfeinert. Rein pflanzlich & vegan</p>	<p>18043</p> <p>DESIGN GEÄNDERT</p>	<p>9006 4030 4294 5</p>	<p>9006 4030 4295 2</p>	<p>VEGAN</p>

Choco Lolly

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



Schoko-Lutscher für Kids

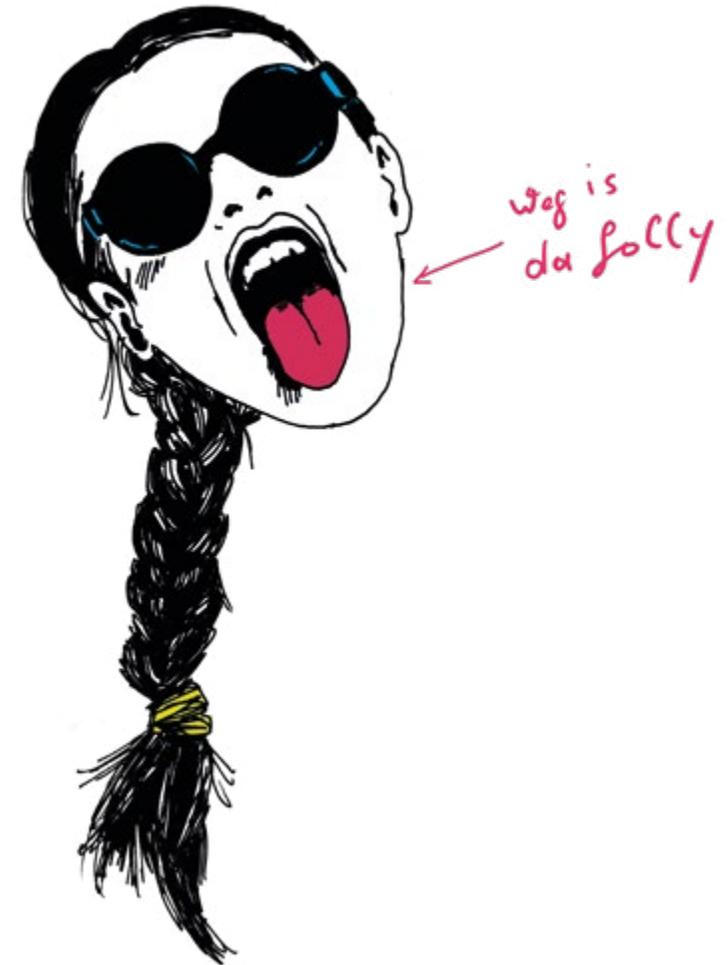
Außen süß – innen bunt, ein Schoko-Lolli als kleine Aufmerksamkeit oder als Mitbringsel kommt immer gut an.

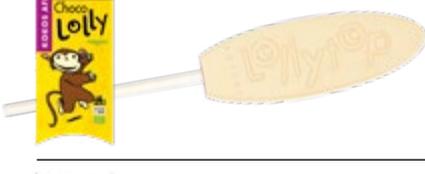
Choco Lollis sind die ersten Lollis, die komplett BIO und FAIR sind.



Choco Lolly

Die Schokoladen für die Choco Lollys produzieren wir auf dem gleichen Qualitätslevel wie unsere Labookos. Nur das Format ist eben verspielter. Für die Choco Lolly-Sorten verarbeiten wir Edelkakao, reine Kakaobutter und Milch von Tiroler Bio-Bergbauern, deren Kühe auf 1.400 Meter Höhe gelegenen Almen beim Wilden Kaiser grasen. Die tollen Farben des Erdbeer- und Himbeer Choco Lollys entstehen auch ganz natürlich durch viele Beeren, dabei sind sie auch nicht unnötig süß. Alle Zutaten sind bio und fair gehandelt, was bei Kinderprodukten eigentlich immer selbstverständlich sein sollte und so schrecklich selten der Fall ist. Kinder sind in den meisten Fällen von sich aus echte Umweltschützer, achten auf bio und sind an der Zukunft unserer Welt interessiert – deshalb gibt es Choco Lollys, die nicht den Geschmack verderben und die Weltverbesserer von morgen nicht mit Süßkram abfüllen.



SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p>Choco Lolly „BananenTiger“ 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.</p>	25405	9006 4030 3504 6	9006 4030 3523 7	
	<p>Choco Lolly „ErdbeerHase“ 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.</p>	25401	9006 4030 3500 8	9006 4030 3519 0	
	<p>Choco Lolly „HimbeerEinhorn“ Ein pinker Himbeerlolly, dessen magische Farbe und traumhafter Geschmack ganz natürlich aus vielen Himbeeren entstehen. Zauberhaft beerig und einfach märchenhaft gut!</p>	25415	9006 4030 5414 6	9006 4030 5415 3	
	<p>Choco Lolly „KaramellBär“ 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 Honigcrispiers, die beim Naschen süß knistern und noch mehr Fun bringen.</p>	25411	9006 4030 6136 6	9006 4030 6137 3	
	<p>Choco Lolly „KokosAffe“ Wer hat die Kokosnuss geklaut!? Der Zotter war´s. Geschickt wie ein Akrobat verwandelt Zotter Kokosnusssfloeken, Kokosnussmilch, wertvolle Kakaobutter und Rohrohrzucker in diesen Choco Lolly.</p>	25406	9006 4030 3505 3	9006 4030 3524 4	VEGAN
	<p>Choco Lolly „MandelMaus“ 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.</p>	25402	9006 4030 3501 5	9006 4030 3520 6	
	<p>Choco Lolly „MilchIgel“ Wer hoch hinaus will, der nascht den Milch-Igel aus Milchschokolade mit besonders hohem Kakaanteil von 35% und viel gesunder Bergmilch aus den Tiroler Alpen. Mit Rohrohrzucker und Vanille verfeinert.</p>	25404	9006 4030 3503 9	9006 4030 3522 0	

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p>Choco Lolly „Weißes U-Boot“ Auf Tauchgang in die Schokowelt: Diese weiße Schokolade hat neben Rohrohrzucker sehr viel wertvolle Kakaobutter und gute Bergmilch an Bord.</p>	25403	9006 4030 3502 2	9006 4030 3521 3	
<p>PRÄSENTATIONS-SET</p> 	<p>Einsteigerpaket „Choco Lolly“ Alle 8 Choco Lolly-Sorten inklusive Display. Macht nach Adam Riese insgesamt 80 Lollis = viele glückliche Kinder</p> <p>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.</p> <p>Maße des Displays: B x H x T: 30,5 x 40,5 x 28,5 cm</p> <p>Choco Lolly-Ständer – 8 Sorten</p> <p>Für Choco Lolly Platz für 40 Lollis, 40 Steckplätze, 8 Sorten à 5 Lollis</p> <p>Material: Holz, Farbe: bunt Schraubenfrei und einfach zusammenzubauen.</p> <p>Werkhaus-Displays sind umweltfreundlich in Material und Herstellung und werden in der Werkhaus Integrationswerkstätte produziert.</p>	25407	9006 4030 3518 3		
		23634	9006 4030 4692 9		

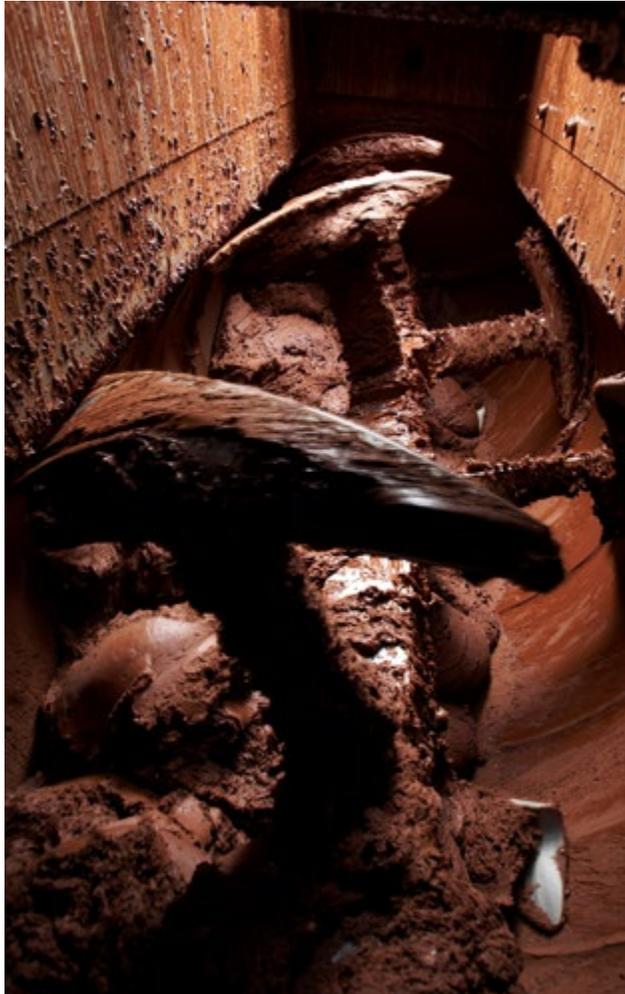
Hammer Choco



100-g-Packung
und 500-g-Tafel
In 9 Sorten erhältlich
MHD: mind. 4 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR

DIE BRUCHSCHOKOLADE MIT GANZEN NÜSSEN, VIELEN FRÜCHTEN UND KNACKIGEM BISS!

Die Hammer Choco ist einfach hammermäßig gut! Frisch geröstete Haselnüsse, Pistazien, Mandeln, Erdnüsse und Kürbiskerne tauchen in Schokolade. Als fruchtige Variante gibt es weiße Schokolade mit allerlei Beeren und erfrischenden exotischen Früchten und zwei vegane Sorten. Um die Schoko richtig in Form zu bringen, schwingen wir den Hammer und brechen die Tafel in viele Schokostücke, die wir in einem Zellophansackerl verpacken.



Unsere Hammer Choco!

Die Basis ist unsere Bean-to-Bar gefertigte Schokolade. Frisch geröstete Nüsse, Kerne oder Früchte werden eingestreut und in Formen gegossen. Nach dem Erkalten im Kühltunnel, brechen wir die Tafel in kleinere Schokostücke, die hammermäßig gut schmecken!

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p>Beerenmix • Erdbeer, Heidelbeer, Himbeer</p> <p>Süß & beerig: Weiße Schokoladenstücke voller knuspriger Beeren. Erdbeerstückchen, Heidelbeeren und Himbeeren versüßen diesen fruchtigen Schokotraum.</p>	18720	9006 4030 5004 9	9006 4030 5188 6	
	<p>Dunkle Schoko 60% mit gesalzene Erdnüssen</p> <p>Dunkel & knackig: Dunkle Schokoladenstücke mit 60 % Kakaoanteil, in denen ganz viele knackige, leicht gesalzene Erdnüsse stecken. Diese Sorte ist nicht vegan, weil etwas Erdnussnougat dabei ist, der Milch enthält.</p>	18728	9006 4030 5117 6	9006 4030 5192 3	
	<p>Dunkle Schoko 60% mit Cashews und Maracuja</p> <p>Knackig & fruchtig & dunkel: Dunkle Schokoladenstücke mit 60 % Kakaoanteil, mit vielen gerösteten Cashews und fruchtig-knusprigen Maracujafroststückchen, die dem Ganzen einen erfrischend fruchtig-sauren Touch geben. Nebenbei ist die Kreation auch noch vegan.</p>	18781	9006 4030 6506 7	9006 4030 6507 4	VEGAN
	<p>Dunkle Schoko 70% mit Kürbiskernen</p> <p>Edel & kernig: Dunkle Schokoladenstücke mit 70 % Kakaoanteil und vielen frisch gerösteten, knackigen Kürbiskernen. Kürbiskerne sind das Soulfood der Steirer, die Spezialität schlechthin, denn sie sind die Samen des Steirischen Ölkürbisses. Komplett vegan.</p>	18721	9006 4030 5005 6	9006 4030 5193 0	VEGAN
	<p>Fruchtcocktail • Erdbeer, Maracuja, Marille</p> <p>Weiß & fruchtig: Weiße Schokoladenstücke mit lauter knusprigen Erdbeerstückchen, Maracujafrostchen und Marillenstückchen. Ein süßer Fruchtcocktail!</p>	18722	9006 4030 5006 3	9006 4030 5187 9	

NEU

**REZEPTUR
GEÄNDERT**

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
 	<p>Karamelltafel mit Mandeln</p> <p>Süß & nussig: Karamelltafelstücke, die ganz verführerisch süß nach Karamellbonbons schmecken, mit ganz vielen knackigen Mandelstückchen vesetzt.</p>	18723	9006 4030 5007 0	9006 4030 5189 3	
 	<p>Milchschoko 40% mit Haselnüssen</p> <p>Klassisch & nussig: Milchschokoladenstücke, in denen ganz viele frisch geröstete Haselnüsse knacken.</p>	18725	9006 4030 5009 4	9006 4030 5186 2	
 	<p>Milchschoko 50% mit Trauben und Nüssen</p> <p>Fruchtig & knackig: Milchschokoladenstücke, in denen lauter süße Rosinen und frisch geröstete Haselnüsse stecken.</p>	18726	9006 4030 5012 4	9006 4030 5191 6	
 	<p>Weiße Schoko mit Pistazien und Mandeln</p> <p>Süß & knackig: Weiße Schokoladenstücke, die mit vielen knackigen Mandeln und sattgrünen Pistazien locken.</p>	18727	9006 4030 5013 1	9006 4030 5185 5	

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p>Beerenmix • Erdbeer, Heidelbeer, Himbeer</p> <p>Süß & beerig: Weiße Schokolade voller knuspriger Beeren. Erdbeerstückchen, Heidelbeeren und Himbeeren versüßen diesen fruchtigen Schokotraum.</p>	19000	9006403050650		
	<p>Dunkle Schoko 60% mit gesalzene Erdnüssen</p> <p>Dunkel & knackig: Dunkle Schokolade mit 60 % Kakaoanteil, in der ganz viele knackige, leicht gesalzene Erdnüsse stecken. Diese Sorte ist nicht vegan, weil etwas Erdnussnougat dabei ist, der Milch enthält.</p>	19093	9006403051183		
	<p>Dunkle Schoko 60% mit Cashews und Maracuja</p> <p>Knackig & fruchtig & dunkel: Dunkle Schokolade mit 60 % Kakaoanteil, mit vielen gerösteten Cashews und fruchtig-knusprigen Maracujafroststückchen, die dem Ganzen einen erfrischend fruchtig-sauren Touch geben. Nebenbei ist die Kreation auch noch vegan.</p>	19092	9006 4030 6508 1		VEGAN
	<p>Dunkle Schoko 70% mit Kürbiskernen</p> <p>Edel & kernig: Dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil und vielen frisch gerösteten, knackigen Kürbiskernen. Kürbiskerne sind das Soulfood der Steirer, die Spezialität schlechthin, denn sie sind die Samen des Steirischen Ölkürbisses. Komplette vegan.</p>	19096	9006403050681		VEGAN
	<p>Fruchtcocktail • Erdbeer, Maracuja, Marille</p> <p>Weiß & fruchtig: Weiße Schokolade mit lauter knusprigen Erdbeerstückchen, Maracujafrostchen und Marillenstückchen. Ein süßer Fruchtcocktail!</p>	19100	9006403050728		

NEU

**REZEPTUR
GEÄNDERT**

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p>Karamelltafel mit Mandeln</p> <p>Süß & nussig: Karamelltafel, die ganz verführerisch süß nach Karamellbonbons schmecken, mit ganz vielen knackigen Mandelstückchen versetzt.</p>	19097	9006403050698		
	<p>Milchschoko 40% mit Haselnüssen</p> <p>Klassisch & nussig: Milchschokolade, in der ganz viele frisch geröstete Haselnüsse knacken.</p>	19098	9006403050704		
	<p>Milchschoko 50% mit Trauben und Nüssen</p> <p>Fruchtig & knackig: Milchschokolade, in der lauter süße Rosinen und frisch geröstete Haselnüsse stecken.</p>	19095	9006403050674		
	<p>Weiße Schoko mit Pistazien und Mandeln</p> <p>Süß & knackig: Weiße Schokolade, die mit vielen knackigen Mandeln und sattgrünen Pistazien lockt.</p>	19099	9006403050711		

Endorphine

Stimmung in Pralinenform

In 2 Größen erhältlich:
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.



Endorphine

Für die edlen Endorphine verwenden wir nur bio und fair gehandelte Zutaten, weil es uns wichtig ist, dass die kleinen Pralinenkugeln nicht nur schick aussehen, sondern auch ganz natürlich schmecken. Die Kugeln entstehen aus unserer Edelschokolade, in die wir cremig-feine Füllungen fließen lassen. Und zum Schluss wird jede einzelne Kugel händisch in Schokolade, Krokant oder bunte Fruchtkuvertüre gedreht, um ganz natürliche Farbakzente zu setzen – denn ganz ohne coole Optik geht es bei Endorphinen natürlich auch nicht.



ARTIKEL	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p>Pralinenstangerl Endorphine Marc de Champagne (3 Kugeln) 3 edle handgemachte Champagnerkugeln in einer schicken Pralinenstange. Dunkle hochprozentige Schokokugeln werden mit einer cremigen Marc de Champagne-Ganache gefüllt. Ein hochprozentiger Pralinenrausch!</p>	17407	9006 4030 3308 0	9006 4030 3675 3	++
	<p>Pralinenstangerl Endorphine Edelrausch (3 Kugeln) 3 handgemachte Bio-Pralinenkugeln mit berauschenden Füllungen.</p> <p>Sorten: ChampagnerEndorphin, WhiskyEndorphin, TequilaEndorphin</p>	17893	9006 4030 4638 7	9006 4030 4639 4	++
	<p>Pralinenstangerl Endorphine Erdbeer (3 Kugeln) 3 köstliche handgemachte Erdbeerkugeln in einer schicken Pralinenstange – eine fruchtige Erdbeer-Ganache mit einem Pfiff Zitrone in einer weißen Schokoladenkugel, die in weißer Schoko und Erdbeersucker gerollt wird</p>	17404	9006 4030 3305 9	9006 4030 3674 6	
	<p>Pralinenstangerl Endorphine Weinkollektion (3 Kugeln) 3 handgemachte Bio-Pralinenkugeln mit 3 Weinfüllungen in einer schicken Pralinenstange.</p> <p>Sorten: Rotwein-Endorphin, Weißwein-Endorphin, Roséwein-Endorphin</p>	17895	9006 4030 5032 2	9006 4030 5033 9	++
	<p>Pralinenstangerl Endorphine Marc de Champagne & Himbeer (6 Kugeln) im Verkaufsdisplay 6 feine handgemachte Marc de Champagne- und Himbeerkugeln in einer schicken Pralinenstange.</p> <p>3 Champagner-Endorphine: Dunkle hochprozentige Schokokugeln werden mit einer cremigen Marc de Champagne-Ganache gefüllt. Ein hochprozentiger Pralinenrausch!</p> <p>3 Himbeer-Endorphine: Fruchtexplosion in Pink. Eine Milchschokokugel gerollt in fruchtiger Himbeervertüre, die aufgrund des hohen Fruchtanteils ganz natürlich in Pink leuchtet, gefüllt mit einer fruchtigen Himbeerganache und einem kräftigen Schuss Himbeerbrand.</p>	17408	9006 4030 3309 7	9006 4030 3677 7	++

++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.

+ Alkoholgehalt unter 2%: Der Alkohol dient wie bei Kuchen zur Abrundung des Geschmacks.

ARTIKEL	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p>Pralinenstangerl Endorphine Erdbeer & Kürbis (6 Kugeln) - im Verkaufsdisplay 6 köstliche handgemachte Erdbeer- und Kürbiskugeln in einer schicken Pralinenstange.</p> <p>3 Erdbeer-Endorphine: Weiße Schokokugeln werden mit einer fruchtigen Erdbeer-Ganache gefüllt und in Erdbeersucker gerollt – Fruchtlust in Pralinenform!</p> <p>3 Kürbis-Endorphine: Kürbiskerne sind <i>die</i> steirische Spezialität! Josef Zotter verwandelt Kürbiskerne in ein grünes Kürbiskernnougat. Diese einmalige Nougat-Innovation wird in weiße Schokokugeln gefüllt und in Kürbiskernkrokant gerollt.</p>	17405	9006 4030 3306 6	9006 4030 3676 0	
	<p>Pralinenstangerl Endorphine Edelrausch (6 Kugeln) - im Verkaufsdisplay 6 handgemachte Bio-Pralinenkugeln mit berausenden Füllungen.</p> <p>Sorten: Marc de ChampagneEndorphin WhiskyEndorphin TequilaEndorphin WodkaEndorphin RumEndorphin CognacEndorphin</p>	17894	9006 4030 4640 0	9006 4030 4641 7	++
	<p>Pralinenstangerl Endorphine Weinkollektion (6 Kugeln) - im Verkaufsdisplay 6 handgemachte Bio-Pralinenkugeln mit 3 Weinfüllungen in einer schicken Pralinenstange.</p> <p>Rotwein-Endorphin: Dunkle Schokokugel, die in rosaroter Himbeerkuvertüre gerollt wird. Gefüllt mit einer Rotweinschokoganache, die mit Johannisbeersaft und etwas Grappa veredelt wird.</p> <p>Weißwein-Endorphin: Eine Milchschokokugel, die in weißer Schokolade gerollt wird. Gefüllt mit einer weißen Schokoganache, die mit Weißwein beflügelt wird.</p> <p>Roséwein-Endorphin: Eine Milchschokokugel, gerollt in hellrosa Himbeerkuvertüre und etwas veganer weißer Reiskugeln. Gefüllt mit feinem Roséwein, der in eine weiße Schokoganache fließt, die mit Himbeerkuvertüre und einem Spritzer Zitrone veredelt wird.</p>	17896	9006 4030 5034 6	9006 4030 5035 3	++

++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.

+ Alkoholgehalt unter 2%: Der Alkohol dient wie bei Kuchen zur Abrundung des Geschmacks.

Nashido

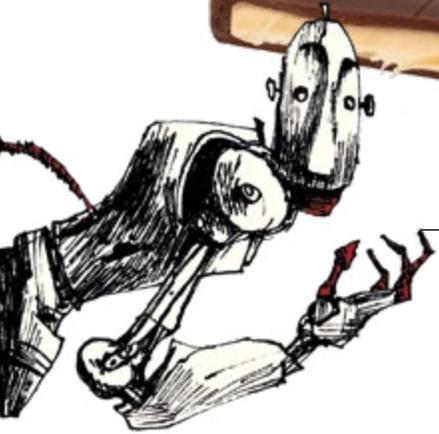
die dünnen, cremig gefüllten Schokotafeln

10 x 8,5-g-Tafeln = 85-g-Packung
In 10 Sorten + 1 Variation erhältlich
MHD: mind. 3 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



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

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



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.



SORTE		BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
		<p>Erdnuss 10 Milkschokoladen, gefüllt mit Erdnussnougat</p> <p>Peanut-Party: hauchdünne Milkschokotafeln, gefüllt mit feinem Erdnussnougat, das Nut-to-Bar direkt bei Zotter aus frisch gerösteten Erdnüssen gefertigt wird. Eingehüllt in Milkschokolade mit satten 60 % Kakaopower.</p>	37586	9006 4030 5925 7	9006 4030 5926 4	
		<p>Grappa 10 dunkle Schokoladen, gefüllt mit Grappacreme</p> <p>La dolce vita: hauchdünne dunkle Schokotafeln, 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.</p>	37580	9006 4030 5893 9	9006 4030 5894 6	>2% Alkoholgehalt
		<p>Haselnuss 10 Preiselbeertafeln, gefüllt mit Haselnussnougat</p> <p>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!</p>	37501	9006 4030 5923 3	9006 4030 5924 0	VEGAN
		<p>Himbeer 10 Milkschokoladen, gefüllt mit Himbeercreme</p> <p>Beerengenuss: hauchdünne Milkschokotafeln, 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.</p>	37579	9006 4030 5911 0	9006 4030 5912 7	
		<p>Johannisbeer 10 weiße Schokoladen, gefüllt mit Johannisbeercreme</p> <p>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.</p>	37502	9006 4030 5913 4	9006 4030 5914 1	
		<p>Karamellnougat 10 Karamelltafeln, gefüllt mit Mascobadonougat</p> <p>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 bombonsüße, fein duftende Karamellküvertüre.</p>	37504	9006 4030 5915 8	9006 4030 5916 5	

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
 	<p>Marc de Champagne 10 dunkle Schokoladen, gefüllt mit Marc-de-Champagne-Creme</p> <p>Lasst die Korken 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 % Kakaanteil.</p>	37582	9006 4030 5917 2	9006 4030 5918 9	>2% Alkoholgehalt
 	<p>Pfefferminze 10 dunkle Schokoladen, gefüllt mit weißer Minzcreme</p> <p>Frisch & edel: hauchdünne dunkle Schokoladen, gefüllt mit einer weißen Minzcreme, die erfrischend nach Minze duftet. Ein Klassiker in dunkler Schokolade mit 70 % Kakaanteil und Kakaoschmelze. Fresh & by the way vegan!</p>	37500	9006 4030 5919 6	9006 4030 5920 2	VEGAN
 	<p>Rotwein 10 dunkel-fruchtige Schokoladen, gefüllt mit Rotweincreme</p> <p>Schoko-Rubin: hauchdünne Schokoladen, gefüllt mit einer klassischen Schokoganache aus Milch- und dunkler Schokolade, die mit Bela Rex vom Weingut Gesellmann, einem klassischen Cuvée aus Merlot und Cabernet Sauvignon, veredelt wird. Dazu etwas Grappa. Eingehüllt in eine dunkle Schokolade mit 70 % Kakaanteil, die mit Johannisbeerküvertüre fruchtig akzentuiert wird.</p>	37583	9006 4030 5921 9	9006 4030 5922 6	<2% Alkoholgehalt
 	<p>Whisky 10 Milchsokoladen, gefüllt mit Whiskycreme</p> <p>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 % Kakaanteil.</p>	37581	9006 4030 5928 8	9006 4030 5929 5	>2% Alkoholgehalt
 	<p>Für Naschkatzen 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.</p>	37584	9006 4030 5967 7	9006 4030 5968 4	<2% Alkoholgehalt

Crema

**Streichfeiner &
süßer Brotaufstrich**

130-g-Crema im Glas
In 12 Sorten erhältlich
MHD: mind. 6 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



**Der Brotaufstrich von Zotter.
Edle Nougatcremen, Schokocremen,
Erdnussbutter, Karamellbutter und die neue
zuckeralternative Cashewcreme, gesüßt
mit Dattelszucker, versüßen Ihren Tag.**

Natürlich komplett BIO + FAIR.



Die süße Nougatcreme fürs Frühstücksbrot!

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p>Crema Butter-Karamell</p> <p>Das süße Start-up fürs Frühstücksbrot. Sehr cremiger Butterkaramellaufstrich, gezaubert aus karamellisiertem Zucker, Schlagobers, Butter, weißer Schokolade und einer kleinen Prise Salz. Ein feines natürliches Karamell, das den Tag versüßt.</p>	19534	9006 4030 5836 6	9006 4030 5976 9	
	<p>Crema Cashew</p> <p>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!</p>	19543	9006 4030 6645 3	9006 4030 6646 0	<p>VEGAN</p> <p>Zucker- alternativ</p>
	<p>Crema Erdnussbutter</p> <p>Cremige Energie fürs Frühstücksbrot. Frisch geröstete Erdnüsse werden gemahlen und mit Erdnussöl zu einer Erdnusscreme verfeinert. Mehr braucht es nicht! Hochwertige reine Nusspower!</p>	19532	9006 4030 5834 2	9006 4030 5974 5	
	<p>Crema Hanf</p> <p>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!</p>	19529	9006 4030 5074 2	9006 4030 5973 8	VEGAN
	<p>Crema Haselnuss</p> <p>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!</p>	19525	9006 4030 5075 9	9006 4030 5969 1	VEGAN

SORTE		BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
		<p>Crema Kaffee</p> <p>Ein streichfeiner Kaffeenougat, den wir in der Schokofabrik aus Mandelnougat, Kaffeekuvertüre und einer Milchkaffeekuvertüre zaubern. Cremig veredelt mit Mandelöl und mit unserem Bio+Fair-Kaffee aus unserer eigenen Kaffeerösterei umgesetzt. Sehr aromatische, nussige Kaffeenougatcreme. Einfach aufs Brot streichen und mit Elan in den Tag starten!</p>	19542	9006 4030 6647 7	9006 4030 6648 4	
			NEU			
		<p>Crema Mandel</p> <p>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!</p>	19526	9006 4030 5077 3	9006 4030 5970 7	
		<p>Crema Maroni-Haselnuss</p> <p>Streichfeines nussiges Nougat, das aus Haselnussnougat, selbst gemachter Maronikuvertüre, Maronipulver und etwas Haselnussöl besteht und mit einem Hauch Zimt verfeinert wird. Natürlich mit fair gehandelten Bio-Haselnüssen und Bio-Maroni, die wir direkt in der Schokofabrik zu einer feinen Creme verarbeiten. Einfach aufs Brot streichen und mit Nuss-Genuss in den Tag starten!</p>	19545	9006 4030 6649 1	9006 4030 6650 7	
			NEU			
		<p>Crema Nuss + Schoko</p> <p>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.</p>	19535	9006 4030 5837 3	9006 4030 5977 6	VEGAN
		<p>Crema Nuss Karamell</p> <p>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!</p>	19527	9006 4030 5076 6	9006 4030 5971 4	

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p>Crema Schoko</p> <p>Die Schokocreme von Zotter fürs Frühstücksbrot. Eine streichfeine Schokocreme aus dunkler Schokolade mit 70 % Kakaopower, die direkt von der Bohne weg in der Schokofabrik gefertigt wird, veredelt mit etwas selbstgemachtem Haselnussnougat. Schokoladig, nussig und sehr exquisit!</p>	19528	9006 4030 5078 0	9006 4030 5972 1	VEGAN
	<p>Crema Tigernüsse</p> <p>Streichfeine nussige Creme aus Tigernüssen und dunkler Schokolade mit 60 % Kakaoanteil, die mit Sonnenblumenöl sehr cremig wird. Tigernüsse sind ein Geheimtipp, man nennt sie auch Erdmandeln, obwohl es gar keine Nüsse, sondern Knollen sind, aber der süße Geschmack erinnert stark an Mandeln. Tigernüsse stecken voller wertvoller Stoffe, die Sie als süße Schokocreme direkt aufs Brot streichen können. Zudem ist diese Schokocreme auch noch komplett vegan.</p>	19544	9006 4030 6651 4	9006 4030 6652 1	VEGAN

NEU



*Die Maximierung der Menschlichkeit,
ist wohl der größte Gewinn.*

Josef Zotter



Choco Flakes

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



Knabber dich glücklich!

Die coolen Schokoflakes lassen es krachen!

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

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

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





So entstehen die knusprigen Flakes im Schokomantel ...

In den Choco Flakes stecken natürlich Getreideflocken. Neben dem Klassiker wie Maisflakes, die wir in Bio-Qualität von Rapunzel beziehen, verwenden wir für Choco Flakes auch noch Weizenflakes von Rapunzel und Dinkel- und Reisflakes von der Spielberger Mühle, die bio- und demeter-zertifiziert sind.

Aus dem Getreide entstehen Flocken, indem die ganzen Körner leicht gedämpft, danach zu Flocken ausgewalzt und anschließend getrocknet werden.

Diese knackigen Bio-Flocken veredeln wir bei uns mit Schokolade – sprich: Die Flocken kommen in die Dragiertrommeln und werden mit Schokolade besprüht. Dabei drehen sich die Trommeln, damit sich die Schokolade optimal verteilt, dann werden die Schokoflakes heruntergekühlt, und der Prozess beginnt von Neuem: Schokolade sprühen, drehen, kühlen – 700-mal läuft dieser Zyklus ab, bis die Schokoflakes fertig sind.

Zum Abschluss werden die Schokoflakes noch mit Fruchtpuder, Zucker, Grüntee oder Kakao bestäubt.

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
 	<p>Dunkle Schoko-Flakes Maisflakes in dunkler Schokolade, bestäubt mit Kakaopulver. Knackig-schokoladig: Dieser Knabberspaß ist komplett vegan.</p>	19337	9006 4030 3360 8	9006 4030 3368 4	VEGAN
 	<p>Grüntee-Flakes Reisflakes in weißer veganer Reisküvertüre. Bestäubt mit aromatischem Grünteepulver, das schon die Samurai schätzten und das spielend feinste Farb- und Geschmacksakzente setzt. Knackig-grün: Dieser Knabberspaß ist absolut vegan.</p>	19340	9006 4030 3363 9	9006 4030 3371 4	VEGAN
 	<p>Himbeer-Flakes Weizenflakes in Himbeerküvertüre mit fruchtigem Himbeergeschmack, bestäubt mit leuchtend pinkem Himbeerpulver. Knackig-schokoladiger Knabberspaß.</p>	19335	9006 4030 3358 5	9006 4030 3366 0	NICHT Glutenfrei
 	<p>Kaffee-Flakes Dinkelflakes in aromatischer Kaffeeküvertüre, bestäubt mit frisch gemahlenem Kaffee-Kardamompulver sorgt für aufregend belebenden Geschmack. Kaffee und Kardamom sind einfach ein Dreamteam.</p>	19342	9006 4030 3365 3	9006 4030 3373 8	NICHT Glutenfrei
 	<p>Karamell-Flakes Maisflakes in Karamellküvertüre mit feinem Karamellbonbongeschmack, bestäubt mit edlem Mascobado-Zucker, der von Natur aus nach Karamell schmeckt. Knackig-schokoladiger Knabberspaß.</p>	19339	9006 4030 3362 2	9006 4030 3370 7	

*100 % FAIR,
weil jeder einen fairen Lohn verdient.*

Josef Zotter



Kuchen im Glas

100-g-Kuchen im Glas
In 7 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.



Willkommen in unserer Kuchen-Werkstatt

Für unsere Kuchen haben wir extra eine Kuchen-Werkstatt eingerichtet, wo aus unserer Schokolade und Bio-Zutaten wie Bourbonvanille und selbstgemachtem Nougat kleine feine Kuchen im Glas entstehen.

Dann werden die Kuchen bei leichtem Dampf ca. 35 Minuten gebacken und anschließend schnell mit Deckeln zugeschraubt, um den Frisch-gebacken-Effekt zu konservieren, so bleiben die Kuchen ein ganzes Jahr lang frisch.



SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p>Dunkler Schokokuchen 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.</p>	19602	9006 4030 3463 6	9006 4030 3665 4	+ NICHT Glutenfrei
	<p>Früchte & Nüsse Bananenkuchen mit Früchten und Nüssen Ein Bananenkuchen mit Beerenflavour und knackigen Nüssen. Zucker, Butter, Eier, Weizenmehl, echte Vanille und Bananen sind die Basis für den Kuchen, in den Heidelbeer-, Himbeer-, Johannisbeer- und Zitronenkuvertüre fließen. Dazu erfrischendes, selbst gemachtes Zitronenconfit und fein gehackte Haselnüsse, Mandeln, Walnüsse und Cashews. Ein kleiner Kuchen mit erstaunlich vielen Geschmacksnuancen.</p>	19608	9006 4030 3469 8	9006 4030 3668 5	NICHT Glutenfrei
	<p>Geburtstagskuchen mit Kerze Marmorkuchen mit dunkler Schokolade Ein kleiner Geburtstagskuchen samt Geburtstagskerze und Kerzenhalter! Zum Geburtstag haben wir einen klassischen Marmorkuchen gebacken. Veredelt mit dunkler, 60%iger Schokolade, Rum, echter Bourbonvanille und selbstgemachtem Orangenconfit. Natürlich auch mit Eiern, Zucker, Butter und Weizenmehl.</p>	19629	9006 4030 4069 9	9006 4030 4070 5	+ NICHT Glutenfrei
	<p>Haselnussnougat Haselnussnougat-Kuchen Ein Kuchen für Nuss-Fans! Komponiert aus selbstgemachtem Haselnussnougat, das wir aus feinen Bio-Haselnüssen fertigen, Haselnussmark und dunkler Schokolade mit 70% Kakaanteil, die sich gemeinsam mit Butter, Rohrohrzucker, Eiern, Schlagobers und Weizenmehl in einen flaumigen Kuchen verwandeln, den man am besten warm genießt.</p>	19626	9006 4030 3996 9	9006 4030 3997 6	NICHT Glutenfrei
	<p>Marzipankuchen 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!</p>	19622	9006 4030 3764 4	9006 4030 3777 4	NICHT Glutenfrei

++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.

+ Alkoholgehalt unter 2%: Der Alkohol dient wie bei Kuchen zur Abrundung des Geschmacks.

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p>Milkschokokuchen Kuchen mit heller Bergmilchschokolade, hellen & dunklen Biskuitstücken und Cashewkernen Ein cremig-weicher Schokokuchen mit der tollen Bergmilchschoko mit 40% Kakaoanteil, aufgepeppt mit kleinen gerösteten Cashewkernstückchen und Biscuit-Flecken aus weißer und dunkler Schoko, die in Milch getaucht werden – etwas Zimt, ein wenig Weizenmehl, Zucker, Butter, Eier und echte Vanille nicht zu vergessen.</p>	19613	9006 4030 3550 3	9006 4030 3670 8	NICHT Glutenfrei
	<p>Weißer Schokokuchen Kuchen mit weißer Schokolade Ein feiner Kuchen mit weißer Schokolade, echter Vanille und vielen kleinen gerösteten Mandelstückchen; aufgepeppt mit Schoko-Biscuit-Sprenkeln, die in einem Mandeldrink getaucht wurden und den Kuchen frisch halten. Dazu kommen natürlich noch Butter, etwas Weizenmehl und Eier.</p>	19614	9006 4030 35510	9006 4030 3757 6	NICHT Glutenfrei



- ++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.
- + Alkoholgehalt unter 2%: Der Alkohol dient wie bei Kuchen zur Abrundung des Geschmacks.

Nibs + Kakao- bohnen

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

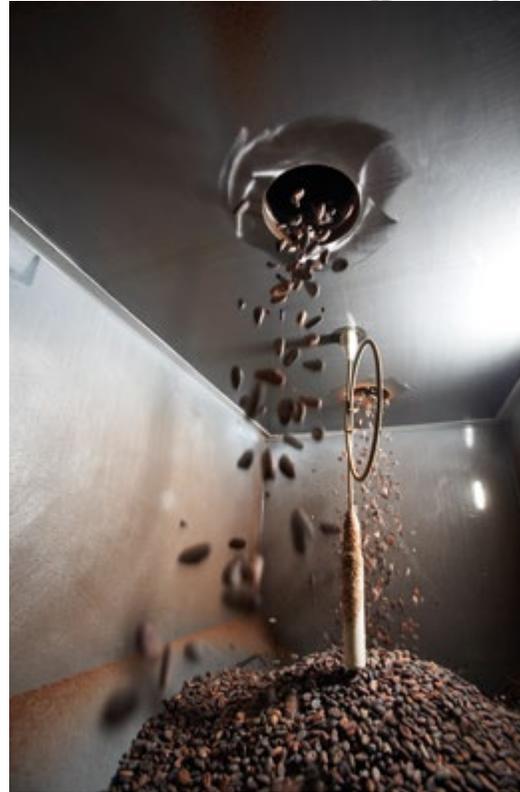


Pure Kakaopower

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

NEU Choco Nibs in the Mix

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

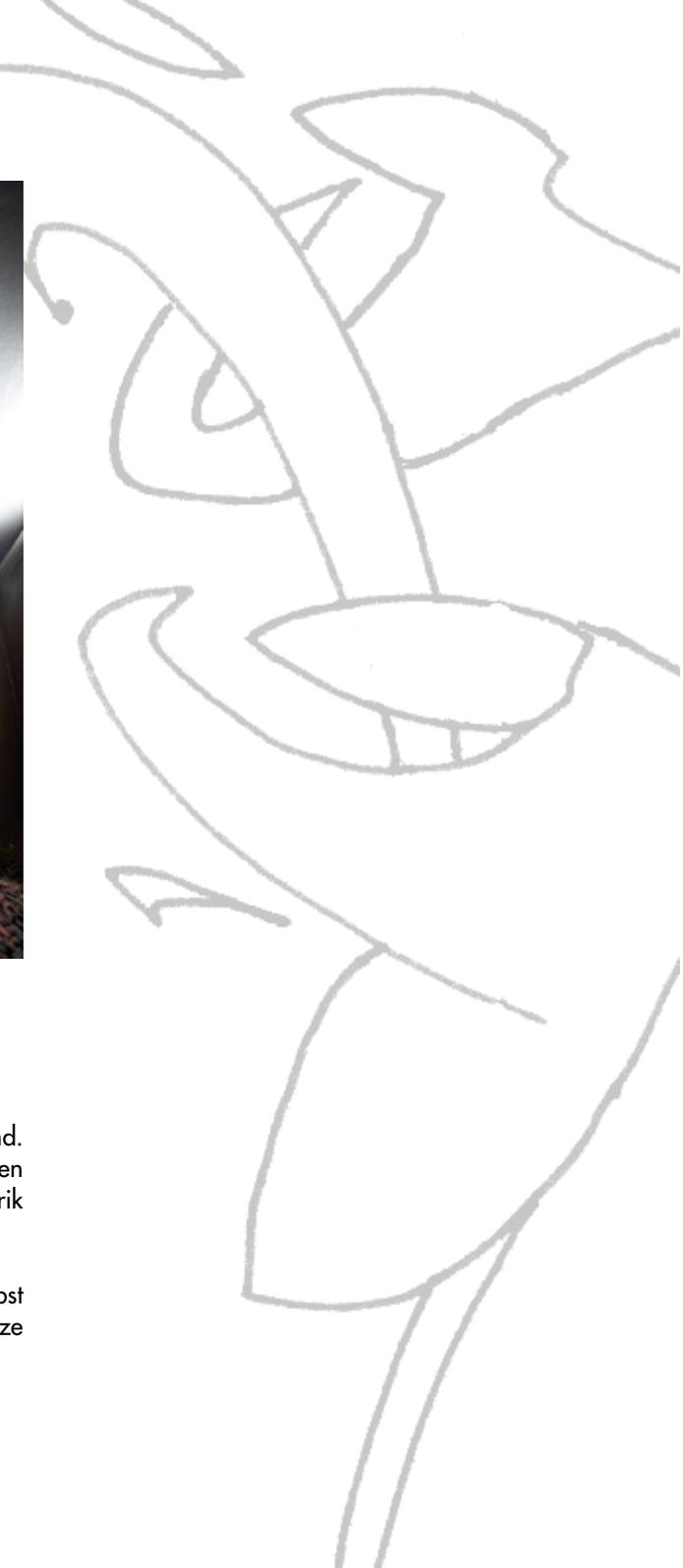


Ganze Kakaobohnen und kleine Nibs haben wir immer auf Lager

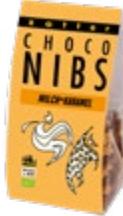
Wir reisen oft in die Kakao-Anbauländer, um den besten Kakao zu finden und unsere Kakaobauern zu besuchen.

Wir kaufen unseren Kakao direkt von Kleinbauern, die Kakao in Mischkultur kultivieren und BIO- und FAIR-zertifiziert sind. Der meiste Kakao kommt aus Lateinamerika, der Heimat des Kakaos, weil es dort noch echten Edelkakao gibt. Aber wir haben auch Inselkakao aus Madagaskar auf Lager. Der Kakao wird individuell je nach Sorte in unserer Bean-to-Bar-Schokofabrik geröstet und für die Nibs in kleine Stücke gebrochen.

Die neuen Choco Nibs werden dann noch in Dragiertrommeln mit Schokolade überzogen, die wir natürlich auch selbst herstellen. Hochprozentige dunkle Schokolade, süße Karamellkuvertüre oder fruchtig-pinke Himbeerküvertüre. Das ganze Spektrum.



SORTE	BESCHREIBUNG	GEWICHT	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p>Kakaobohnen Ecuador Frisch gerösteter Arriba-Spitzenkakao aus Ecuador mit charakteristischem blumigem Aroma. Ganze Bohnen, die reine Kakaopower.</p> <p>Nicht vergessen, vor dem Naschen die Kakaobohnen schälen!</p>	100 g Packung	17390	9006 4030 5028 5	9006 4030 5029 2	VEGAN
	<p>Kakaobohnen Madagaskar Frisch gerösteter Spitzenkakao aus Madagaskar mit fruchtbetontem Aromenspiel, Noten von Zitrusfrüchten und einer angenehmen Säure. Ganze Bohnen, die reine Kakaopower.</p> <p>Nicht vergessen, vor dem Naschen die Kakaobohnen schälen!</p>	100 g Packung	17391	9006 4030 5030 8	9006 4030 5031 5	VEGAN
	<p>Kakaobohnen Peru Frisch gerösteter Oro-Verde-Spitzenkakao aus Peru mit ausgeprägt fruchtigem und nussigem Aroma. Ganze Bohnen, die reine Kakaopower.</p> <p>Nicht vergessen, vor dem Naschen die Kakaobohnen schälen!</p>	100 g Packung	17381	9006 4030 5026 1	9006 4030 5027 8	VEGAN
	<p>NIBS – naturell Geröstete Manabi-Inti Select-Kakaobohnen aus Ecuador, geschält und zerkleinert zu feinen, kleinen Kakaonibs. Pure Kakaopower, kann man sofort Vernaschen, wie es die Lateinamerikaner tun oder zum Verfeinern von Speisen und Desserts verwenden.</p>	100 g Packung	22237	9006 4030 2763 8	9006 4030 2764 5	VEGAN

SORTE	BESCHREIBUNG	GEWICHT	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p>Dunkle Choco Nibs 70 % Kakaobohnenstücke (Nibs) umhüllt von Nobeltitterschokolade Frisch geröstete, knackige Kakaonibs, die energiegeladenen Kakaobohnenteilchen, eingehüllt in dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil und Charakter. Zu edlen Genussperlen geschliffen.</p>	100 g Packung	19443	9006 4030 5937 0	9006 4030 5938 7	VEGAN
	<p>Himbeer & Weiße Choco Nibs Kakaobohnenstücke (Nibs) umhüllt von Himbeerkuvertüre und weißer Schokolade Nibs in the Mix: Frisch geröstete, knackige Kakaonibs, die puren Kakaopartikelchen, umhüllt von weißer Schokolade und von rosaroter Himbeerkuvertüre, deren tolle Farbe und beerenstarker Geschmack ganz natürlich nur durch Früchte entstehen. Pure Kakaopartikelchen als fruchtig-süßer Knabberspaß! Choco Nibs kann man auch toll als Topping und Dekor für Desserts, Kuchen und Müsli verwenden!</p>	100 g Packung NEU	19452	9006 4030 6631 6	9006 4030 6632 3	
	<p>Milch & Karamell Choco Nibs Kakaobohnenstücke (Nibs) umhüllt von heller Bergmilchschokolade und Karamellkuvertüre Nibs in the Mix: Frisch geröstete, knackige Kakaonibs, feine Kakaobohnenstücke, umhüllt von zart schmelzender Karamellkuvertüre, die ganz fabelhaft nach Karamellbonbons schmeckt und als Variation in einer Milchschokoladenhülle mit 40 % Kakaoanteil und Bio-Bergmilch aus Tirol. Pure Kakaopartikelchen als süßer-schokoladiger Knabberspaß! Choco Nibs machen sich auch toll als Topping und Dekor auf Desserts, Kuchen und im Müsli!</p>	100 g Packung NEU	19453	9006 4030 6633 0	9006 4030 6634 7	





Zotter Bio + Fair Kaffee

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

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



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



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.

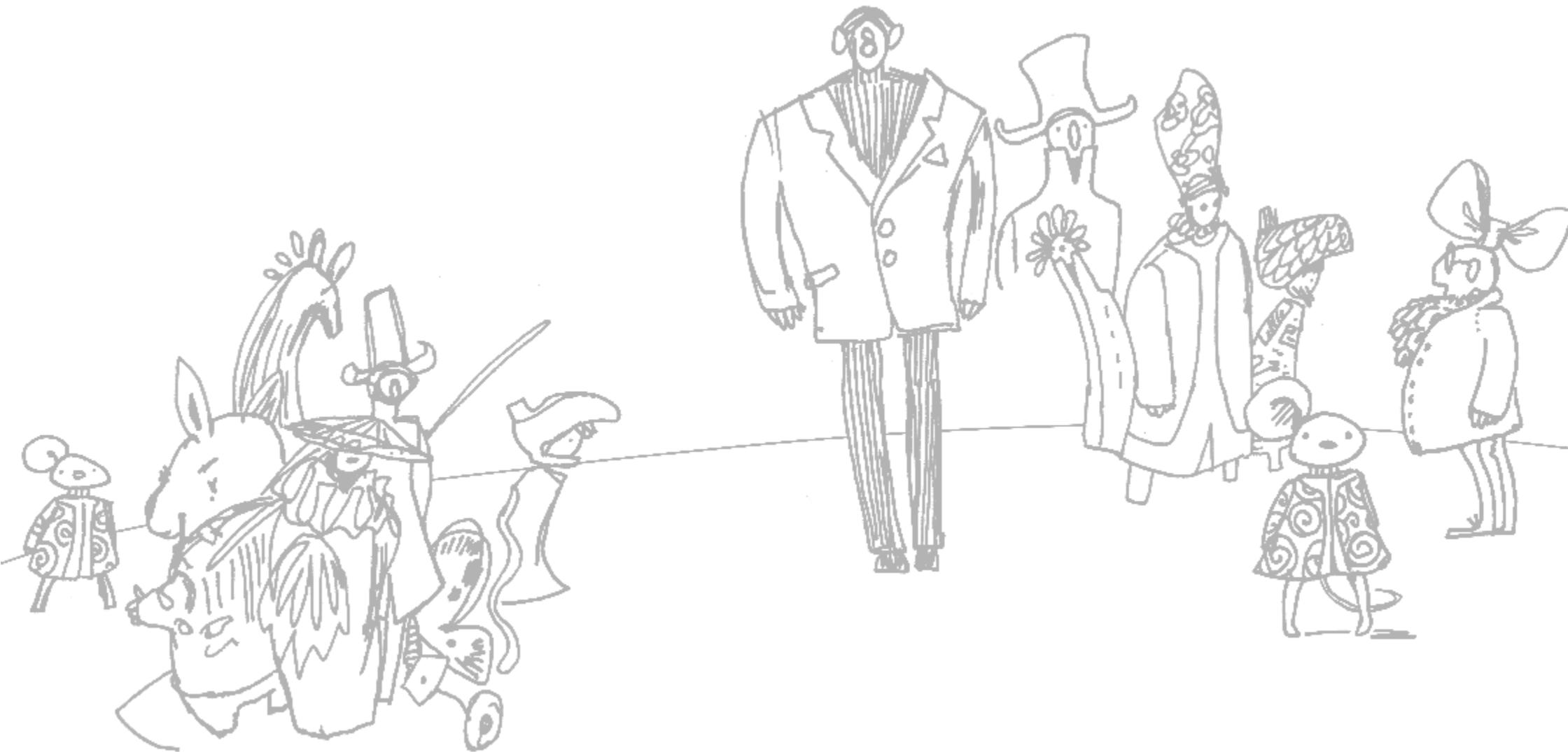
Natürlich ist unser Kaffee auch bio und fair gehandelt. Wir arbeiten intensiv mit ganz kleinen Kaffee Kooperativen in Mexiko, Kolumbien, Peru und Indien zusammen und kaufen den Kaffee direkt von den Bauern, zu fairen Preisen, damit unser Kaffeegenuss nicht auf Kosten der Bauern geht.



KAFFEE	BESCHREIBUNG	GEWICHT	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
 <p>250 g Packung</p>	<p>zotter Bio+Fair-Kaffee GANZE BOHNEN aus der Zotter-Kaffeerösterei für alle, die milden und lang gerösteten Kaffee mögen.</p> <p>Bio+Fair-Kaffee mit feinsten Arabica-Kaffeebohnen aus Kolumbien, Mexiko und Peru, dazu 10 % Robusta aus Indien für die Kaffee-Crema – der Kaffee aus jedem Land wird separat und entsprechend seiner Typizität geröstet. Durch die separate Soft-Chargen-Röstung entsteht ein Kaffee mit wenig Säure und viel Aroma.</p>	250 g Packung	21301	9006 4030 1727 1		
 <p>500 g Packung</p>	<p>zotter Bio+Fair-Kaffee GANZE BOHNEN aus der Zotter-Kaffeerösterei für alle, die milden und lang gerösteten Kaffee mögen.</p> <p>Bio+Fair-Kaffee mit feinsten Arabica-Kaffeebohnen aus Kolumbien, Mexiko und Peru, dazu 10 % Robusta aus Indien für die Kaffee-Crema – der Kaffee aus jedem Land wird separat und entsprechend seiner Typizität geröstet. Durch die separate Soft-Chargen-Röstung entsteht ein Kaffee mit wenig Säure und viel Aroma.</p>	500 g Packung	21302	9006 4030 1925 1		
 <p>1000 g Packung</p>	<p>zotter Bio+Fair-Kaffee GANZE BOHNEN aus der Zotter-Kaffeerösterei für alle, die milden und lang gerösteten Kaffee mögen.</p> <p>Bio+Fair-Kaffee mit feinsten Arabica-Kaffeebohnen aus Kolumbien, Mexiko und Peru, dazu 10 % Robusta aus Indien für die Kaffee-Crema – der Kaffee aus jedem Land wird separat und entsprechend seiner Typizität geröstet. Durch die separate Soft-Chargen-Röstung entsteht ein Kaffee mit wenig Säure und viel Aroma.</p>	1000 g Packung	21303	9006 4030 1926 8		
 <p>500 g Beutel</p>	<p>zotter Bio+Fair-Kaffee GANZE BOHNEN aus der Zotter-Kaffeerösterei für alle, die milden und lang gerösteten Kaffee mögen.</p> <p>Bio+Fair-Kaffee mit feinsten Arabica-Kaffeebohnen aus Kolumbien, Mexiko und Peru, dazu 10 % Robusta aus Indien für die Kaffee-Crema – der Kaffee aus jedem Land wird separat und entsprechend seiner Typizität geröstet. Durch die separate Soft-Chargen-Röstung entsteht ein Kaffee mit wenig Säure und viel Aroma.</p>	500 g Beutel	21312	9006 4030 4756 8		
 <p>1000 g Beutel</p>	<p>zotter Bio+Fair-Kaffee GANZE BOHNEN aus der Zotter-Kaffeerösterei für alle, die milden und lang gerösteten Kaffee mögen.</p> <p>Bio+Fair-Kaffee mit feinsten Arabica-Kaffeebohnen aus Kolumbien, Mexiko und Peru, dazu 10 % Robusta aus Indien für die Kaffee-Crema – der Kaffee aus jedem Land wird separat und entsprechend seiner Typizität geröstet. Durch die separate Soft-Chargen-Röstung entsteht ein Kaffee mit wenig Säure und viel Aroma.</p>	1000 g Beutel	21305	9006 4030 5079 7		

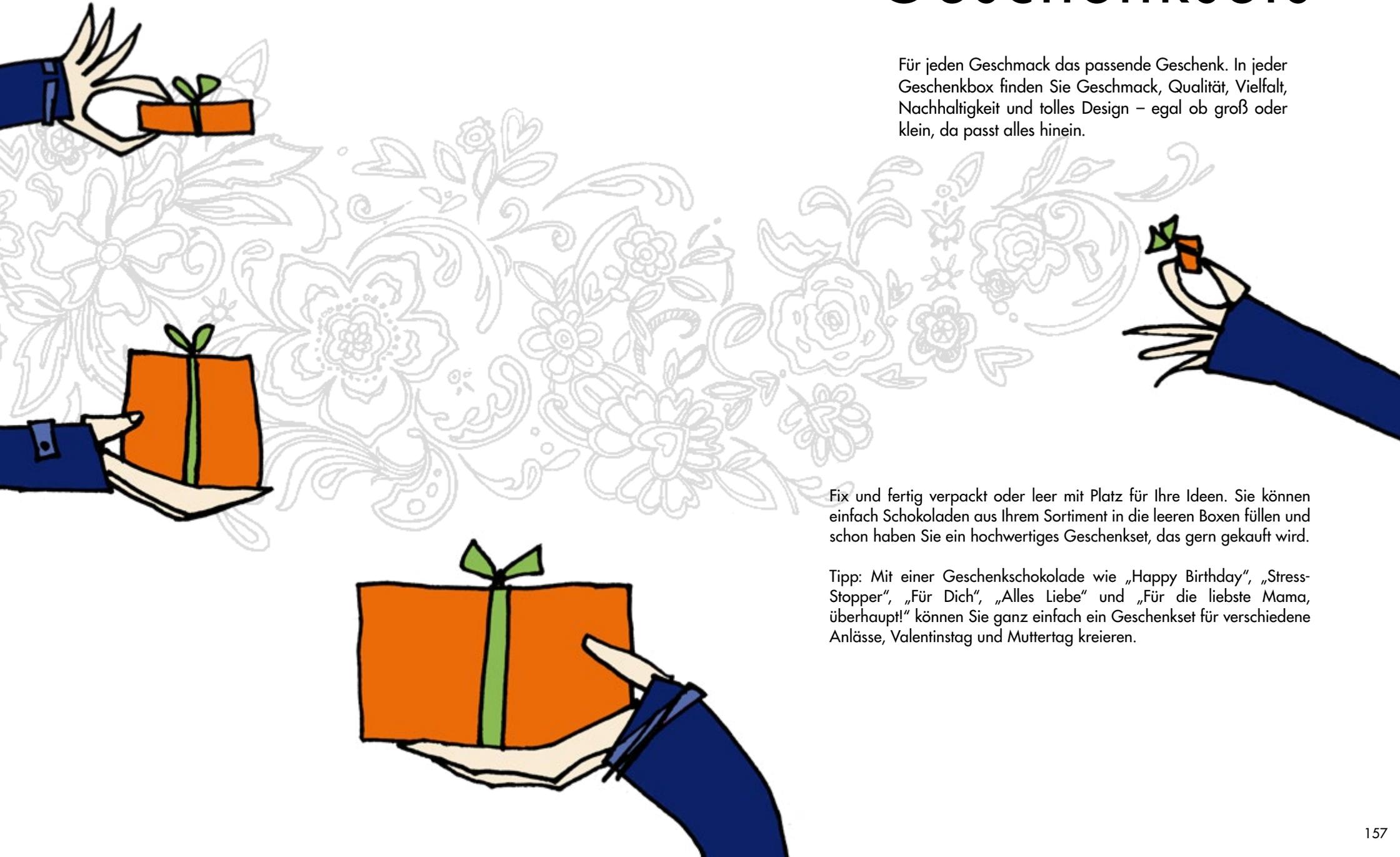
Vielfalt ist das schönste Geschenk.

Josef Zotter



Geschenksets

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

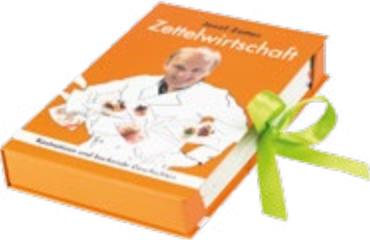


Fix und fertig verpackt oder leer mit Platz für Ihre Ideen. Sie können einfach Schokoladen aus Ihrem Sortiment in die leeren Boxen füllen und schon haben Sie ein hochwertiges Geschenkset, das gern gekauft wird.

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

ARTIKEL	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p>Zotter 01 „Ein Geschenk für DICH!“ Geschenkbox mit 1 Schokolade: „Ein Geschenk für Dich!“, Sorte: Marc de Champagne + Himbeeren (handgeschöpft)</p>	29177	9006 4030 6166 3	9006 4030 6336 0	>2% Alk.
	<p>Zotter 02 „Danke“ Geschenkset mit 2 Schokoladen: „Danke“, Sorte: Marzipan und Mandeln (handgeschöpft) Traube + Nuss G.Nuss, Sorte: Milkschokolade mit vielen Nüssen und Rosinen</p>	29178	9006 4030 6167 0	9006 4030 6337 7	
	<p>Zotter 02 „Für Dich“ Geschenkset mit 2 Schokoladen: „Für Dich“, Sorte: Nougat Variation (handgeschöpft) Erdbeer & Cashew (drunter & drüber)</p>	22452	9006 4030 6641 5	9006 4030 6656 9	
	<p>Zotter 03 „Alles Liebe“ Geschenkset mit 3 Schokoladen: „Alles Liebe“, Sorte: Himbeer und Kokos (handgeschöpft) Mandel G.Nuss, Sorte: Weiße Schokolade mit vielen Mandeln 40% Dominikanische Republik, pure Milkschokolade mit 40 % Kakaanteil (Labooko)</p>	29179	9006 4030 6168 7	9006 4030 6338 4	
	<p>Zotter 03 „Typisch Österreich“ Geschenkset mit 3 Schokoladen: „Typisch Österreich“, Sorte: Graumohn mit Nougat (handgeschöpft) Marille & Kürbiskern (drunter & drüber) Kürbiskern Nougat Praliné</p>	29187	9006 4030 6642 2	9006 4030 6657 6	

ARTIKEL	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p>Zotter 04 „Alles Gute“ Geschenkset mit 4 Schokoladen: „Alles Gute“, Sorte: Mango Tango (handgeschöpft) Haselnuss G.Nuss, Sorte: Dunkle Schokolade mit vielen Haselnüssen 75% São Tomé, pure dunkle Ursprungsschokolade mit 75 % Kakaoanteil (Labooko) Erdnuss + Salz Nougat Praliné</p>	29180	9006 4030 6169 4	9006 4030 6339 1	
	<p>Zotter 04 „Dankeschön“ Geschenkset mit 4 Schokoladen: „Dankeschön“, Sorte: Karamell & Kaffee (Labooko) Himbeer & Mandel (drunter & drüber) Beerenmarzipan (handgeschöpft) Haselnuss Nougat Praliné</p>	22453	9006 4030 6643 9	9006 4030 6658 3	
	<p>Zotter 05 „Für Fleißige“ Geschenkset mit 5 Schokoladen: „Für Fleißige“, Sorte: Müsli + Früchte (handgeschöpft) Cashew G. Nuss, Sorte: Milkschokolade mit vielen Cashewkernen 72% Belize »Sail Shipped Cacao«, pure dunkle Ursprungsschokolade mit 72 % Kakaoanteil (Labooko) Mandel Nougat Praliné Milchscho-Mousse (handgeschöpft)</p>	29181	9006 4030 6170 0	9006 4030 6340 7	TITEL/INHALT GEÄNDERT
	<p>Zotter 05 „Vegane Vielfalt“ Geschenkset mit 5 veganen Schokoladen: Pflaume & Haselnuss (handgeschöpft) Mandarine - Matcha - Kokos (handgeschöpft) 72% Opus 5, pure dunkle Schokolade mit 72 % Kakaoanteil (Labooko) Preiselbeer & Hanf (drunter & drüber) Paranuss Nougat Praliné</p>	29188	9006 4030 6644 6	9006 4030 6659 0	VEGAN <2% Alk.
	<p>Zotter 05 Labooko Frucht + Milch</p> <p>2 Fruchttafeln: Erdbeer, Himbeer-Kokos (vegan) 3 Milkschokoladen: Edelweiße Schokolade, Karamell und 40% Dominikanische Republik</p> <p>5 pure Labookos im Geschenkkarton. Zotter verwandelt Früchte in Schokolade und erfindet neue sinnliche Schokoladetypen.</p>	20478	9006 4030 2839 0	9006 4030 6344 5	

ARTIKEL	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	HINWEISE
	<p>Trinkschokolade-Set „universell“ 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, Caffè Latte, Mandelnougat, Nuss-Nougat, Weiße mit Vanille, Cashew, Hanf-Drink, Mandelnougat, Nuss-Nougat und Götterdrink Verpackt in einem dekorativen Geschenkkarton. Maße der Geschenkbox: B : 23 x H: 24 x T: 9 cm</p>	<p>22203</p> <p>INHALT GEÄNDERT</p>	<p>9006 4030 3476 6</p> <p>EAN/VE</p> <p>9006 4030 6345 2</p>	
	<p>Buch: „Kopfstand mit frischen Fischen. Mein Leben – meine Überzeugungen.“ von Josef Zotter <i>Die Biografie des Querdenkers – erweiterte und aktualisierte Neuauflage</i> Verfasst im Dialog mit den Journalisten Wolfgang Wildner und Wolfgang Schober. Provokante und inspirierende Lektüre, 328 Seiten.</p>	<p>22310</p>	<p>9783 9503 4612 1</p>	
	<p>Backbuch: „Zettelwirtschaft. Kostnotizen und backende Geschichten“ von Josef Zotter <i>Josef Zotters persönliche Rezeptsammlung</i> Über 100 verführerische Dessert- und Kuchenrezepte mit Zotter-Schokolade. Die Zettelwirtschaft steckt voller innovativer Ideen rund um den Gugelhupf, den österreichischen Cupcake, den man mit köstlichen Cremes füllen kann, Mousse Cubes, das sehr angesagte, moderne Dessert, viele aufregende Dekors aus Früchten sowie Crunchies und Sim Bim Kuchen, die man auch einreihen kann, um Kuchenvorräte für Gäste und Feste im Keller anzulegen. Natürlich auch mit vielen Glasuren und Backtipps. Für jedes Rezept gibt es eine einzelne Rezeptkarte, ganz wie bei Josef Zotters Rezeptkartei, damit jeder flexibel mit den Rezepten arbeiten kann: Notizen machen, Lieblingsrezepte nach vorn sortieren, zum Einkaufen mitnehmen oder einzeln an Freunde verschenken. Buchbox mit Rezeptkarten und Geschenkschleife, 136 Seiten. ISBN 978-3-901921-48-3</p>	<p>22316</p>	<p>9783 9503 4613 8</p>	

ARTIKEL	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
 	<p>Handgeschöpfte Schoko-Minis, 5 Sorten Ein süßes Geschenkset mit 5 handgeschöpften Schoko-Minis in den Sorten: Milchschoko Mousse Waldbeeren mit Vanille SchokoBanane Weiße Schoko mit Krokant Tausend Blätternougat</p>	18742 NEU	9006 4030 6325 4	9006 4030 6326 1	
 	<p>Handgeschöpfte Schoko-Minis mit Schwips, 5 Sorten Ein Geschenkset mit 5 handgeschöpften Schoko-Minis mit alkoholischen Füllungen in den Sorten: Cognac & Kaffee Amaretto Marzipan Marc de Champagne Orangenlikör Whisky</p>	18743 NEU	9006 4030 6323 0	9006 4030 6324 7	>2% Alk.
	<p>Handgeschöpfte Minis Kollektion • 12 Sorten 12 kleine handgeschöpfte Schokoladen, die mit vielen unterschiedlichen Sorten wie Marc de Champagne, Waldbeeren und Butterkaramell verführen. Verpackt in einer edlen Geschenkbox. Sorten: Blauer Krachmohn, Butterkaramell, Haselnussnougat Krokant, Hanfpraline, Hauszwetschke, Himbeer und Kokos, Marc de Champagne, Orangenlikör, Tausend Blätternougat, Waldbeer mit Vanille, Weiße Schokolade mit Krokant, Whisky</p>	24959 SORTEN GEÄNDERT	9006 4030 4691 2	9006 4030 6341 4	>2% Alk.
	<p>Handgeschöpfte Minis Kollektion • 24 Sorten Kleine handgeschöpfte Schokowunder in 24 Sorten in einer schicken Geschenkbox. Ein Genussfest mit verführerischen Sorten wie Himbeer-Kokos, Orangenlikör, Marc de Champagne und vielen mehr. Sorten: Amarena Kirsch, Amaretto-Marzipan, Blauer Krachmohn, Butterkaramell, Cognac + Kaffee, Espresso »Macchiato«, Haselnussnougat Krokant, Hanfpraline, Haselnuss Marzipan, Hauszwetschke, Himbeer und Kokos, Karamell Nougat, Marc de Champagne, Milchschoko-Mousse, Nougat Variation, Orangenlikör, Ribisel Chili Rock, SchokoBanane, Tausend Blätternougat, Typisch Österreich (Graumohn mit Nougat), Waldbeer mit Vanille, Weiße Schokolade mit Krokant, Whisky, Yuzu Citrus</p>	24986 SORTEN GEÄNDERT	9006 4030 4840 4	9006 4030 6342 1	>2% Alk.

ARTIKEL	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK
	<p>Geschenkkarton unbefüllt für handgeschöpfte Schokoladen und Labookos mit transparentem Überschuber. In verschiedenen Farben erhältlich.</p> <p>Schachtel zotter 01 grün – für 1 Schokolade Schachtel zotter 01 elfenbein – für 1 Schokolade</p>	<p>32437 32438</p>	<p>9006 4030 5047 6 9006 4030 5048 3</p>
	<p>Schachtel zotter 02 elfenbein – für 2 Schokoladen Schachtel zotter 02 grün – für 2 Schokoladen</p>	<p>12320 12318</p>	<p>9006 4030 5042 1 9006 4030 5040 7</p>
	<p>Schachtel zotter 03 braun – für 3 Schokoladen Schachtel zotter 03 elfenbein – für 3 Schokoladen Schachtel zotter 03 grün – für 3 Schokoladen</p>	<p>32439 32442 32440</p>	<p>9006 4030 5049 0 9006 4030 5052 0 9006 4030 5050 6</p>
	<p>Schachtel zotter 04 braun – für 4 Schokoladen Schachtel zotter 04 elfenbein – für 4 Schokoladen Schachtel zotter 04 rot – für 4 Schokoladen</p>	<p>32443 32446 32445</p>	<p>9006 4030 5053 7 9006 4030 5056 8 9006 4030 5055 1</p>
	<p>Schachtel zotter 05 braun – für 5 Schokoladen Schachtel zotter 05 elfenbein – für 5 Schokoladen Schachtel zotter 05 grün – für 5 Schokoladen Schachtel zotter 05 rot – für 5 Schokoladen</p>	<p>12321 12324 12322 12323</p>	<p>9006 4030 5043 8 9006 4030 5046 9 9006 4030 5044 5 9006 4030 5045 2</p>
	<p>Schoko-Lade large – unbefüllt Damit keine Wünsche unerfüllt bleiben, bieten wir Ihnen noch die Schoko-Lade an. Die Schoko-Lade ist eine Geschenkbox mit herausziehbarer Schublade, in der, wie soll es anderes sein, ganz viel Schokolade steckt. Die Schoko-Lade bietet sehr viel Platz und eignet sich hervorragend als exquisites Geschenk. Maße: B: 285 x T: 145 x H: 70 mm</p> <p>Schoko-Lade small – unbefüllt Maße: B: 220 x T: 145 x H: 70 mm</p> <p>Befüllung möglich mit Handgeschöpft, Labooko, Mitzi Blue, Trinkschokolade, Choco Lolly, Nougat Praliné, Balleros, uvm.</p>	<p>23369 31512</p>	<p>9006 4030 9943 7 9006 4030 9963 5</p>

Werbeartikel & Displays



Gut präsentiert, ist halb gekauft!

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

Wir bieten kostenlose Verkaufsdetails 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.

ARTIKEL	BESCHREIBUNG	GRÖSSE	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	HINWEISE
	<p>Trinkschokolade-Glas Doppelwandiges Trinkschokolade-Glas mit einer Grafik von Andreas h. Grätze.</p> <p>Trinkschokolade-Glas (2 Stück)</p> <p>Trinkschokolade-Quirler Mit dem handgearbeiteten Schokolade-Quirler lässt sich die Trinkschokolade optimal im Glas verteilen. Ein Fest für die Aromen.</p> <p>Trinkschokolade-Tablett Das elegante, federleichte Edelstahltablett im zeitgenössischen Design besitzt Unterteilungen für Glas, Quirler und die Trinkschokolade-Tafeln.</p>	<p>H: 13,5 cm Ø 6 cm Vol: 200 ml</p> <p>B: 21cm L: 27,5cm</p>	<p>23001 DESIGN GEÄNDERT 23675 NEU 23012 23010</p>	<p>9006 4030 9905 5 9006 4030 6330 8 9006 4030 9906 2 9006 4030 9907 9</p>	
	<p>zotter Cool Bag Small Die praktische schicke Kühltasche für den Sommer. Ohne Kühleinlagekissen</p> <p>zotter Cool Bag Large Die praktische schicke Kühltasche für den Sommer. Ohne Kühleinlagekissen</p>	<p>B: 45,5 cm H: 25,5 cm T: 9,5 cm</p> <p>B: 49 cm H: 29,5 cm T: 20,5 cm</p>	<p>23636 23637</p>		
	<p>zotter Papier-Sackerl groß mit Tragegriff (1 Packung = 200 Stk.) Bedruckt mit einem z o t t e r Motiv.</p> <p>zotter Papier-Sackerl mittel mit Tragegriff (1 Packung = 350 Stk.) Bedruckt mit einem z o t t e r Motiv.</p> <p>zotter Papier-Sackerl klein mit Tragegriff (1 Packung = 500 Stk.) Bedruckt mit einem z o t t e r Motiv.</p>	<p>B: 32cm H: 40cm T: 12cm</p> <p>B: 23cm H: 27cm T: 11cm</p> <p>B: 18cm H: 21cm T: 8cm</p>	<p>23657 23576 23575</p>	<p>9006 4030 5858 8 9006 4030 9966 6 9006 4030 9967 3</p>	

ARTIKEL	BESCHREIBUNG	GRÖSSE	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK
 <p>Motiv 1 Motiv 2</p>	<p>Plakat Image Hochformat Motiv 1 Der Hingucker: Das Plakat im z o t t e r Design ist in 3 Größen kostenlos erhältlich!</p> <p>Plakat Image Querformat Motiv 2 Der Hingucker: Das Plakat im z o t t e r Design ist in 3 Größen kostenlos erhältlich!</p>	<p>DIN A1 DIN A3 DIN A4</p> <p>DIN A1 DIN A3 DIN A4</p>	<p>23217 23516 23515</p> <p>23640 23641 23642</p>	<p>DESIGN GEÄNDERT</p> <p>DESIGN GEÄNDERT</p>
 <p>Symbolfoto</p>	<p>A4 Plakat „Schokolade macht Schule“ Kostenlos erhältlich!</p> <p>Display „Schokolade macht Schule“ Kostenlos erhältlich!</p> <p>Flyer „Schokolade macht Schule“ Kostenlos erhältlich!</p>		<p>23627</p> <p>23628</p> <p>23629</p>	
 <p>Symbolfotos</p>	<p>Schokoladen-Dummies Ideal für die Auslage und zum Dekorieren. Zotter-Dummies schmelzen nie. Kostenlos erhältlich!</p>		<p>23241</p>	<p>9006 4030 9908 6</p>
	<p>Folder „Vision & Kreation“ Die Zotter-Philosophie für alle Kunden, die mehr über Zotter erfahren möchten. Kostenlos erhältlich!</p> <p>Folder „Schoko-Erlebniswelt“ Erlebniswelt Schokolade: Der Ausflugstipp für Groß und Klein. Auf der spannenden Verkostungstour durch das Schokoladen-Theater können Besucher live miterleben, wie Schokolade entsteht. Von der Bohne bis zur Schokolade mit vielen kreativen Naschstationen. Im Essbaren Tiergarten gibt es tierisches Vergnügen, Entspannung und Speisen direkt von den eigenen Weiden und Gärten. Kostenlos erhältlich!</p> <p>Folder „Sortiment 2021/22“ Alles von Zotter: Das gesamte Sortiment im handlichen Format. Kostenlos erhältlich!</p>		<p>30464</p> <p>30438</p> <p>30550</p>	<p>9006 4030 3650 0</p> <p>9006 4030 3649 4</p> <p>INHALT GEÄNDERT</p>

TYP	BESCHREIBUNG	GRÖSSE	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK
	<p>Trinkschokolade-Tischständer gelb</p> <p>Für alle, die Trinkschokolade servieren: Informieren Sie Ihre Kunden mit diesem Display, welche Sorten Sie im Angebot haben! Auswechselbare kaschierte Sortenkärtchen.</p>	<p>B: 13 cm H: 8,2 cm T: 8,5 cm</p>	<p>23653</p>	<p>9006 4030 5245 6</p>
	<p>Verkaufsdisplay KOSTENLOS Nr. 1</p> <p>Für handgeschöpfte Schokoladen, Labooko, Nougat Praliné, G.Nuss, drunter & drüber</p> <p>Platz für 10 Tafeln Wiederbefüllbar!</p> <p>Material: Papier, Farbe: schwarz</p>	<p>B: 6,8 cm H: 15 cm T: 17 cm</p>	<p>TITEL GEÄNDERT</p>	<p>23631</p> <p>9006 4030 4855 8</p>
	<p>Verkaufsdisplay KOSTENLOS Nr. 2</p> <p>Für Classic, Fruchttafel</p> <p>Platz für 10 Tafeln Wiederbefüllbar!</p> <p>Material: Papier, Farbe: schwarz</p>	<p>NEU</p>	<p>23683</p>	<p>9006 4030 6580 7</p>
	<p>Verkaufsdisplay KOSTENLOS Nr. 3</p> <p>Für Mitzi Blue, Quadratur des Kreises, In•Fusion</p> <p>Platz für 10 Tafeln Wiederbefüllbar!</p> <p>Material: Papier, Farbe: schwarz</p>	<p>NEU</p>	<p>23682</p>	<p>9006 4030 6581 4</p>
	<p>z o t t e r Plexiglas-Ständer – 8 Sorten – Theke hoch</p> <p>Für handgeschöpfte Schokoladen, drunter & drüber, Balleros, G. Nuss, Edel-Kuvertüre, Choco Nougat</p> <p>8 Reihen, max. 80 Tafeln Material: Plexiglas, Farbe: transparent Stecksystem</p>	<p>B: 33,5 cm H: 42 cm T: 20 cm</p>	<p>23101</p>	<p>9006 4030 9901 7</p>

TYP	BESCHREIBUNG	GRÖSSE	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK
	<p>z o t t e r Ständer – 12 Sorten – Theke hoch</p> <p>Für Labooko, drunter & drüber, Nougat Praliné 6 Fächer, Platz für 12 Sorten, max. 120 Tafeln Erweiterbar: Mit dem kostenlosen Erweiterungsbrett auch für Mitzi Blue, Quadratur des Kreises, In•Fusion geeignet.</p> <p>Material: Holz, Farbe: weinrot Schraubenfrei und einfach zusammenzubauen.</p> <p>Werkhaus-Displays sind umweltfreundlich in Material und Herstellung und werden in der Werkhaus Integrationswerkstätte produziert.</p>	<p>B: 33 cm H: 57,5 cm T: 21 cm</p>	<p>23106</p>	<p>9006 4030 9924 6</p>
	<p>z o t t e r Thekenaufsteller Universal, schwarz</p> <p>Für alle Zotter-Produkte wie handgeschöpfte Schokolade, Labooko, G.Nuss, Nougat Praliné, drunter & drüber, Mitzi Blue, Quadratur des Kreises, In•Fusion, Classic, Fuchttafel, Trinkschokolade-Packungen, Balleros und mehr.</p> <p>Material: Holz, Farbe: schwarz Schraubenfrei und einfach zusammenzubauen.</p> <p>Werkhaus-Displays sind umweltfreundlich in Material und Herstellung und werden in der Werkhaus Integrationswerkstätte produziert.</p>	<p>B: 32 cm H: 57 cm T: 32 cm</p>	<p>23652</p>	<p>9006 4030 5246 3</p>
	<p>z o t t e r Display Trinkschoko + Handgeschöpfte Minis, schwarz</p> <p>Für Trinkschoko + Handgeschöpfte Minis 15 Fächer</p> <p>Material: Holz, Farbe: schwarz Schraubenfrei und einfach zusammenzubauen.</p> <p>Werkhaus-Displays sind umweltfreundlich in Material und Herstellung und werden in der Werkhaus Integrationswerkstätte produziert.</p>	<p>B: 26 cm H: 39 cm T: 38 cm</p>	<p>23122</p>	<p>9006 4030 9927 7</p>
	<p>Choco Lolly-Ständer – 8 Sorten</p> <p>Für Choco Lolly Platz für 40 Lollis, 40 Steckplätze, 8 Sorten à 5 Lollis</p> <p>Material: Holz, Farbe: bunt Schraubenfrei und einfach zusammenzubauen.</p> <p>Werkhaus-Displays sind umweltfreundlich in Material und Herstellung und werden in der Werkhaus Integrationswerkstätte produziert.</p>	<p>B: 30,5 cm H: 40,5 cm T: 28,5 cm</p>	<p>23634</p>	<p>9006 4030 4692 9</p>

TYP	BESCHREIBUNG	GRÖSSE	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK
	<p>z o t t e r Ständer – freistehend</p> <p>Für handgeschöpfte Schokoladen, Labooko, drunter & drüber, G. Nuss, Nougat Praliné Platz für 36 Sorten, max. 360 Tafeln Erweiterbar: Mit dem kostenlosen Erweiterungsbrett auch für Mitzi Blue, Quadratur des Kreises, In•Fusion geeignet.</p> <p>Material: Holz, Farbe: weinrot Schraubenfrei und einfach zusammenzubauen.</p> <p>Werkhaus-Displays sind umweltfreundlich in Material und Herstellung und werden in der Werkhaus Integrationswerkstätte produziert.</p>	B: 34 cm H: 181 cm T: 36 cm	23107	9006 4030 9925 3
	<p>z o t t e r Mix-Ständer – freistehend</p> <p>Für handgeschöpfte Schokoladen, Labooko, drunter & drüber, Balleros, Nougat Praliné, G. Nuss 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 Nougat, Edel-Kuvertüre präsentieren. Erweiterbar: Mit dem kostenlosen Erweiterungsbrett auch für Mitzi Blue, Quadratur des Kreises, In•Fusion geeignet.</p> <p>Material: Holz, Farbe: weinrot Schraubenfrei und einfach zusammenzubauen. Werkhaus-Displays sind umweltfreundlich in Material und Herstellung und werden in der Werkhaus Integrationswerkstätte produziert.</p>	B: 34 cm H: 181 cm T: 36 cm.	23108	9006 4030 9934 5
	<p>Erweiterungsbrett KOSTENLOS</p> <p>Für Mitzi Blue, Quadratur des Kreises, In•Fusion, Labooko, drunter & drüber Platz für 4 Sorten Erweiterung für den z o t t e r Mix-Ständer, z o t t e r Ständer und z o t t e r Ständer – 12 Sorten – Theke hoch</p> <p>Material: Holz, Farbe: weinrot Schraubenfrei und einfach zusammenzubauen.</p> <p>Werkhaus-Displays sind umweltfreundlich in Material und Herstellung und werden in der Werkhaus Integrationswerkstätte produziert.</p>	B: 30 cm T: 13,5 cm	10924	

TYP	BESCHREIBUNG	GRÖSSE	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK
	<p>z o t t e r Universalständer, schwarz – freistehend</p> <p>Für alle Zotter-Produkte 6 höhenverstellbare Fächer</p> <p>Material: Fichte, Farbe: Schwarz Schraubenfrei und einfach zusammenzubauen.</p> <p>Werkhaus-Displays sind umweltfreundlich in Material und Herstellung und werden in der Werkhaus Integrationswerkstätte produziert.</p>	<p>B: 32 cm H: 167 cm T: 37cm</p>	<p>23639</p>	



*Wer das Leben zu ernst nimmt, braucht
eine Menge Humor, um es zu überstehen.*

Charlie Chaplin



Die süßen Sorten des Lebens
wünscht Ihnen

Sepp Zotter
und Familie

AUSZEICHNUNGEN 2019-2021



- **European Candy Kettle Award 2019**
für außergewöhnliche Qualität und Innovation
- **Großes Ehrenzeichen des Landes Steiermark**
überreicht von Landeshauptmann H. Schützenhöfer
- **Walter Scheel Medaille 2019**
für den herausragenden Beitrag zur Weiterentwicklung der großen europäischen Genusskultur, verliehen in Bonn
- **Steirischer Tourismuspanther**
für Zotters Lebenswerk
- **Bester Arbeitgeber der Steiermark 2020**
Zotter Sieger in der Gesamtbewertung
- **2021 Zotter auf Platz 7 der stärksten Marken in Österreich**
Unter den zehn wichtigsten Marken in Österreich sind laut BrandAsset Valuator (BAV): Österreich, Google, Österreichisches Rotes Kreuz, Wikipedia, Amazon, Hofer – und als süße Überraschung „Zotter“ auf Rang 7.
- **TRIGOS Steiermark CSR-Award 2021**
Auszeichnung für die Zotter Erlebniswelt als vorbildliches, ganzheitliches CSR-Projekt

z o t t e r SCHOKOLADE

z o t t e r Schokolade GmbH

Bergl 56 • 8333 Riegersburg • Austria

Tel.: 0043 - (0)3152 - 55 54

Fax: 0043 - (0)3152 - 55 54 - 3222

schokolade@zotter.at • www.zotter.at

FirmenbuchNr.: Landesgericht ZRS Graz, FN 220619s

UID-Nr.: ATU 53816900

Schoko-Laden-Theater & Essbarer Tiergarten

Öffnungszeiten:

Mai bis September

Mo – Sa: 9.00 – 20.00 Uhr

Oktober bis April

Mo – Sa: 9.00 – 19.00 Uhr

An Sonn- und Feiertagen haben wir geschlossen.

Treffen Sie uns auf:



LIEFERUNG FREI HAUS

Schon bei niedrigen Bestellwerten liefern wir Frei Haus.

NEU: Ab € 80,- netto in Österreich und ab € 120,- netto in Deutschland.

ONLINE BESTELLEN

Bestellen Sie, wann immer Sie möchten online in unserem Händlerportal.

Sie sind noch nicht im Händlerportal?

Dann melden Sie sich an. Einfach per E-Mail an: haendlerportal@zotter.at

Wir lassen Ihnen Ihre persönlichen Zugangsdaten gerne zukommen.

Sie können Ihre Bestellung auch per Fax oder E-Mail schicken
und wir rufen Sie bei offenen Fragen gern zurück.

