

z o t t e r



GASTRO



**BEAN  
to BAR**



## **KÜCHE**

<b>Edel-Couverture • im Block</b>	<b>S. 9</b>
• klassisch: 100 % bis Weiß	
<b>Edel-Couverture • dosiert in kleinen Glühbirnchen</b>	
• klassisch: Dunkel bis Weiß	<b>S. 11</b>
• vegan	<b>S. 12</b>
• fruchtig-bunt und innovativ: von Erdbeer bis Kaffee	<b>S. 13</b>
<b>Single Origin Edel-Couverture • dosiert in kleinen Glühbirnchen</b>	<b>S. 15</b>
Kakaoraritäten: von 100 % bis 50 % Milkschokolade	
<b>Nougat pur</b>	<b>S. 20</b>
14 Sorten: von Haselnuss- über Walnuss- bis Hanfnougat	
<b>Kakaonibs, geröstet</b>	<b>S. 22</b>
Pure Kakaoenergie in bio	
<b>Kakaobutter</b>	<b>S. 22</b>
Für Pralinen oder Kosmetik	

## **ZIMMERSERVICE** Willkommensgeschenke für Ihre Gäste

<b>Biofekt-Pralinen</b> mit Glasbonbonniere	<b>S. 23</b>
<b>Nashis Betthupferl</b> – pure Schoko-Minis	<b>S. 25</b>
<b>Nashido</b> – cremig gefüllte Schoko-Minis	<b>S. 26</b>

## **SOUVENIR & SHOP & EMPFANG**

<b>Ihre Hotelschokolade</b>	<b>S. 28</b>
Das perfekte Souvenir – Ihr Design und handgeschöpfte Schokoladen	

## **FRÜHSTÜCKSBUFFET & BAR**

<b>Zotter bio+fair-Kaffee</b> – Aus der eigenen Kaffeerösterei	<b>S. 29</b>
<b>Trinkschokolade + Zubehör</b>	<b>S. 30</b>
<b>Xocitto 100 %</b> – der Schoko-Espresso	<b>S. 33</b>
<b>Flic Flocs und Choco Nibs</b> – Schokoflakes fürs Müsli	<b>S. 34</b>
<b>Nuss Cremas</b> – Nougatcreme fürs Frühstück	<b>S. 35</b>

## **MINI-BAR**

<b>Handgeschöpfte Schoko-Minis</b>	<b>S. 36</b>
<b>Nutting Hills</b> – Nougatriegel	<b>S. 38</b>
<b>Handgeschöpft</b> - das Original	<b>S. 38</b>
<b>Labooko + Labooko Single</b>	<b>S. 39</b>



# DIE PROFI-LINIE

## FÜR KÜCHENCHEFS UND PATISSIERS HOTELIERS UND MARKETINGFACHMÄNNER UND -FRAUEN

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

Alle Produkte sind komplett Bio + Fair zertifiziert und zeigen Ihr Engagement für Nachhaltigkeit und Umwelt, die gesundheitsbewusste und anspruchsvolle Gäste schätzen.

Alle Produkte werden Bean-to-Bar komplett in unserer Schokoladen-Manufaktur in Österreich hergestellt und stehen für hohe österreichische Qualität.

Wählen Sie aus einer Vielzahl von Sorten und Produkten mit Niveau. Edel-Couverturen für besondere Desserts, Bettupferl-Schokoladen für Ihre Gäste, Trinkschokoladen und Zotter-Kaffee für die Bar oder Ihr Frühstücksbuffet, Ihre eigene Hotelschokolade als Souvenir und vieles mehr.

### ***IHRE VORTEILE***

- **Premium-Marke**
- **höchste Qualität**
- **Vielfalt**
- **100 % Bio + Fair**
- **100 % Made in Austria**
- **Bean-to-Bar**





1



2

## BASIC EDEL-COUVERTURE

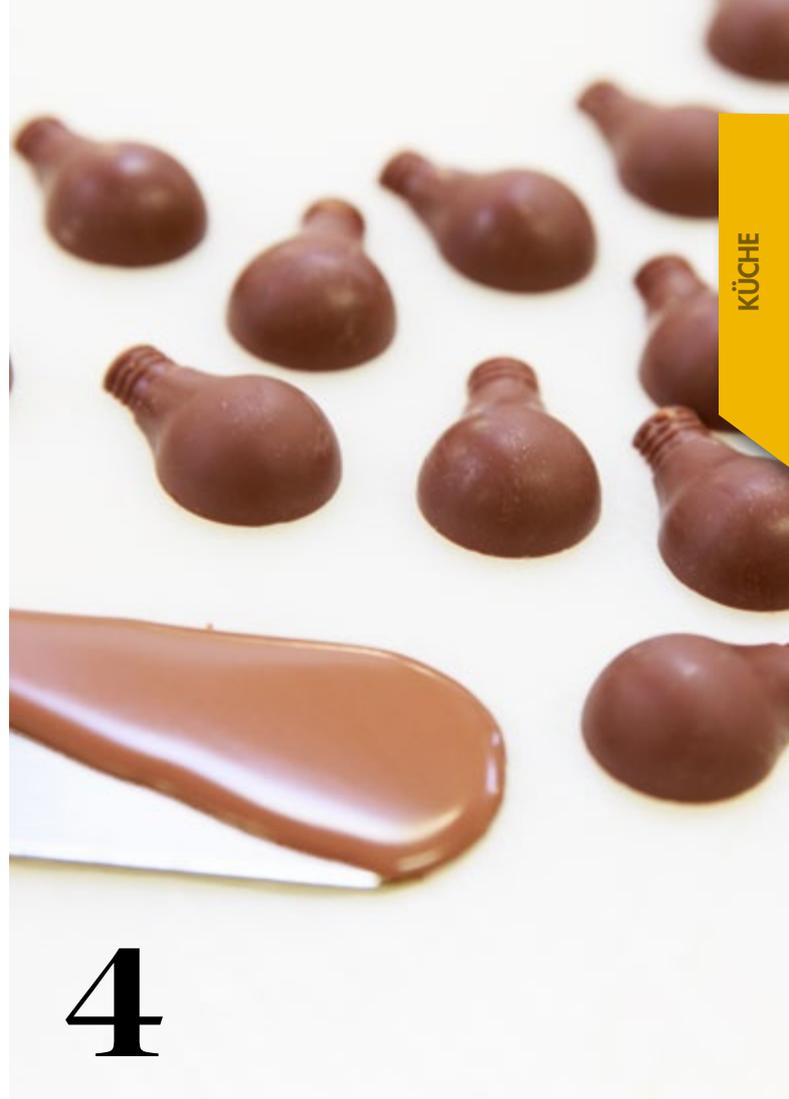
1200-g-Block und 1300-g-Block  
1300-g-Glühbirnchen zum Dosieren  
Bio + Fair  
Bean-to-Bar

Die 23 Sorten **BASIC** Edel-Couverture bringen Geschmack und Vielfalt in Ihre Küche. 9 Edel-Couvertures, mit Kakao-Ranking von 100 % bis hin zu weißer Couverture. Die reine 100%ige Edel-Couverture bietet Ihnen als Pâtissier alle Möglichkeiten, weil man sie in jede Richtung verändern kann. Mit Milch kombinieren oder mit Zucker, Stevia, Birkenzucker, Honig und anderem die Süße definieren. Die 100%ige Edel-Couverture ist die perfekte Zutat für kreative Ideen.

Außerdem bieten wir 3 vegane Milch- und weiße Couvertures sowie 4 innovative Frucht-Couvertures aus dem Hause Zotter, mit denen Sie ganz neue Farb- und Geschmacksakzente setzen können, zum Beispiel mit einem roten Schokomousse aus Erdbeer-Couverture. Der fruchtige Geschmack und die tolle Farbe entstehen ganz natürlich durch Früchte. Stoff für neue Ideen liefern die beiden duftenden und geschmacksintensiven Kaffee- und Karamell-Couvertures. Lassen Sie sich inspirieren!

**BASIC** Edel-Couvertures werden **Bean-to-Bar**, direkt von der Bohne weg, in der Zotter-Manufaktur gefertigt und bestehen ausschließlich aus hochwertigen und fair gehandelten Bio-Rohstoffen wie reiner Kakaobutter ohne jegliche Fremdfette, echter Bourbonvanille statt Vanillin, Bio-Bergmilch und südamerikanischem Edelkacao mit Ursprungsgarantie von Kleinbauern, die engagiert und mit Liebe arbeiten.

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



Angaben zur Verarbeitungstemperatur der jeweiligen Edel-Couverture finden Sie direkt auf der Verpackung.

## VERARBEITUNG GLÜHBIRNCHEN

- 1.** Glühbirnchen im Wasserbad schmelzen/Temperaturangabe.
- 2.** Mit Glühbirnchen impfen/Temperaturangabe.
- 3.** Im Wasserbad wieder auf die entsprechende Temperatur bringen.
- 4.** Probe mit Palette.



# BASIC EDEL-COUVERTURE

## IM BLOCK

1200-g-Block und 1300-g-Block

Bio + Fair

Bean-to-Bar

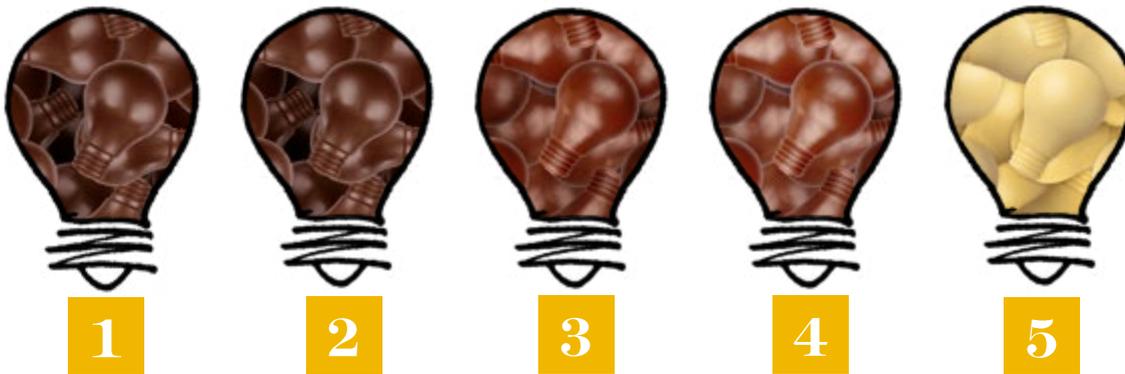
- 1 100% KAKAO PUR** **ART. NR. 18110**  
**BASiC Edel-Couverture (1200 g) *vegan***  
Reine Schokopower: eine Couverture mit intensivem Kakao-geschmack und ausgezeichnetem fruchtig-würzigem Aromen-profil, hergestellt aus peruanischem Kakao von Oro Verde. **Edel-Couverture mit 100 % Kakaoanteil bietet Ihnen alle Möglichkeiten und die volle Freiheit, sie kreativ weiter-zu verarbeiten.**  
  
*Ausgezeichnet mit dem Academy of Chocolate Award Silber, Schokoladentest international: Bestnote mit 91,90 Punkten*
- 2 90% GRENZBITTER** **ART. NR. 18109**  
**BASiC Edel-Couverture (1200 g) *vegan***  
90 % konzentrierter Kakao-geschmack: Kakaobohnen mit 10 % Rohrohrzuckersüße laden zum Experimentieren und Mischen ein.
- 3 80% SMARTBITTER** **ART. NR. 18108**  
**BASiC Edel-Couverture (1200 g) *vegan***  
Hochprozentige dunkle Couverture mit 80 % Kakaoanteil be-sitzt ein intensives Kakaoaroma: dezente Süße aus Rohrohr-zucker und reine Bio-Kakaobutter.
- 4 NEU 75% EDELBITTER** **ART. NR. 18148**  
**BASiC Edel-Couverture *vegan***  
Klassische Couverture mit Edelkakao aus Südamerika: 75 % Kakaoanteil, reine Bio-Kakaobutter und Rohrohrzucker. Der perfekte Stoff, um Schokohighlights zu kreieren.
- 5 70% NOBELBITTER** **ART. NR. 18107**  
**BASiC Edel-Couverture *vegan***  
Dunkle Schokolade at its best: Der dunkle Klassiker mit einem Kakaocuvée aus Lateinamerika. 70 % Kakaoanteil mit sam-tigem Akzent bringt Schokoladengenuss, reine Kakaobutter den feinen Schmelz und unraffiniertes Rohrohrzucker eine schmeichelnde Süße.
- 6 60% FEINBITTER** **ART. NR. 18106**  
**BASiC Edel-Couverture *vegan***  
Milde dunkle Edel-Couverture mit 60 % Kakao-gehalt bietet ein süßes Kakaoerlebnis: südamerikanischer Edelkakao, liebliche Rohrohrzuckersüße, reine Bio-Kakaobutter und keine Fremdfette.
- 7 50% DUNKLE MILCHSCHOKOLADE** **ART. NR. 18105**  
**BASiC Edel-Couverture**  
Hochprozentige Milch-Couverture aus südamerikanischem Edelkakao bringt vollen Kakaocharakter und ist gleich-zeitig mild im Geschmack. 50 % Kakaoanteil und Bergmilch von den Tiroler Bio-Bergbauern bieten Schokoladengenuss mit zartem Milchgeschmack: reine Bio-Kakaobutter, keine Fremdfette, Rohrohrzucker und eine Spur Salz.
- 8 40% HELLE MILCHSCHOKOLADE** **ART. NR. 18104**  
**BASiC Edel-Couverture**  
Klassische Milch-Couverture mit hohem Kakaoanteil von 40 % und viel Bio-Milch von den Tiroler Bio-Bergbauern, verspricht kräftigen Milch- und Schokoladengeschmack, mit Rohrohrzucker gesüßt und mit echter Bourbonvanille und einer Prise Salz veredelt.
- 9 WEISSE SCHOKOLADE** **ART. NR. 18103**  
**BASiC Edel-Couverture**  
Weiße Schokolade auf hohem Niveau mit feinem Schmelz: 30 % Bio-Kakaobutter, keine Fremdfette, beste Bio-Berg-milch aus Tirol (Bio vom Berg), Rohrohrzucker, Vollrohr-zucker, eine Prise Bourbonvanille, ein Hauch Zimt und eine Spur Salz.



# BASIC EDEL-COUVERTURE

DOSIERT IN KLEINEN GLÜHBIRNCHEN  
KLASSISCH: DUNKEL BIS WEISS

1300-g-Packung  
Bio + Fair  
Bean-to-Bar



**1** **70 % NOBELBITTER** **ART. NR. 18307**  
**BASiC Edel-Couverture** *vegan*  
Der Klassiker mit Edelkakao aus Südamerika bringt ein fulminantes Schokoladenaroma: 70 % Kakaoanteil, reine Bio-Kakaobutter, keine Fremdfette und Rohrohrzucker.

**2** **60 % FEINBITTER** **ART. NR. 18306**  
**BASiC Edel-Couverture** *vegan*  
Milde dunkle Edel-Couverture mit 60 % Kakaogehalt bietet ein süßes Kakaoerlebnis: südamerikanischer Edelkakao, liebliche Rohrohrzuckersüße, reine Bio-Kakaobutter und keine Fremdfette.

**3** **50 % DUNKLE MILCHSCHOKOLADE** **ART. NR. 18305**  
**BASiC Edel-Couverture**  
Hochprozentige Milch-Couverture aus südamerikanischem Edelkakao bringt vollen Kakaocharakter und ist gleichzeitig mild im Geschmack. 50 % Kakaoanteil und Bergmilch von den Kühen der Tiroler Bio-Bergbauern bieten Schokoladengenuss mit zartem Milchgeschmack, dazu reine Bio-Kakaobutter, keine Fremdfette, Rohrohrzucker, echte Vanille und eine Spur Salz.

**4** **40 % HELLE MILCHSCHOKOLADE** **ART. NR. 18304**  
**BASiC Edel-Couverture**  
Klassische Milch-Couverture mit hohem Kakaoanteil von 40 % und viel Milch von den Kühen der Tiroler Bio-Bergbauern, verspricht kräftigen Milch- und Schokoladengeschmack, mit Rohrohrzucker gesüßt und mit echter Bourbonvanille und einer Prise Salz veredelt.

**5** **WEISSE SCHOKOLADE** **ART. NR. 18118**  
**BASiC Edel-Couverture**  
Weiße Schokolade auf hohem Niveau mit feinem Schmelz: 30 % Bio-Kakaobutter, keine Fremdfette, beste Bio-Bergmilch aus Tirol (Bio vom Berg), Rohrohrzucker, Vollrohrzucker, eine Prise Bourbonvanille, ein Hauch Zimt und eine Spur Salz.

# BASIC EDEL-COUVERTURE

DOSIERT IN KLEINEN GLÜHBIRNCHEN

1300-g-Packung  
Bio + Fair  
Bean-to-Bar



**6** **SOJA** **ART. NR. 18122**  
**BASiC Edel-Couverture** *vegan*  
 Die klassische Milchkuvertüre als vegane Version: Statt Milch steckt in dieser Couverture Bio-Soja, für das keine Regenwälder gerodet wurden, sowie 40 % Edelkacao, Rohrohrzucker und reine Kakaobutter, veredelt mit echter Vanille, Sternanis und Zimt. *Chcft-Schokoladentest: „Hervorragend ... für eine vegane Milkschokolade.“*

**7** **REIS WEISS** **ART. NR. 18123**  
**BASiC Edel-Couverture** *vegan*  
 Diese vegane weiße Couverture basiert auf Reis. Anstelle von Milch wird Reispulver verwendet, kombiniert mit reiner Kakaobutter, Rohrohrzucker und echter Vanille – mit Sonnenblumenlecithin.

**8** **KOKOS** **ART. NR. 18312**  
**BASiC Edel-Couverture** *vegan*  
 Eine vegane weiße Couverture mit intensivem Kokosgeschmack. Statt Milch fließt etwas Kokosnussmilch in diese Couverture und verleiht ihr einen karibisch-exotischen Geschmack, kombiniert mit reiner Kakaobutter, Rohrohrzucker und echter Bourbonvanille – mit Sonnenblumenlecithin.

# BASIC EDEL-COUVERTURE

DOSIERT IN KLEINEN GLÜHBIRNCHEN  
GESCHMACKS- UND FARBINNOVATIVE KUVERTÜREN

1300-g-Packung  
Bio + Fair  
Bean-to-Bar

KÜCHE



9



10



11



12



13



14

9

## **KARAMELL DARK** BASiC Edel-Couverture

ART. NR. 18316

Eine Couverture, 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.

12

## **ERDBEER** BASiC Edel-Couverture

ART. NR. 18121

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

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

10

## **KAFFEE** BASiC Edel-Couverture

ART. NR. 18315

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

13

## **JOHANNISBEER** BASiC Edel-Couverture

ART. NR. 18335

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

11

## **HIMBEER** BASiC Edel-Couverture

ART. NR. 18333

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

14

## **WALDBEEREN** BASiC Edel-Couverture

ART. NR. 18336

Lila Frucht-Couverture, gemischt aus Himbeer-Couverture und Heidelbeer-Couverture, 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.



# SINGLE ORIGIN EDEL-COUVERTURE

## DOSIERT IN KLEINEN GLÜHBIRNCHEN

**1300-g-Packung**  
**Bio + Fair**  
**Bean-to-Bar**

Single Origin Couverture mit Edelkakao-Raritäten aus den besten Kakaoregionen der Welt: von Maya-Kakao aus Belize bis zu Cacao Nacional aus Ecuador, von dunkler 100%iger bis hin zur Milch-Couverture. Acht Edel-Couverturen eröffnen Ihnen die Welt des Kakaos. Denn jeder Edelkakao bringt sein eigenes charakteristisches Aroma mit, das vom Terroir geprägt wird.

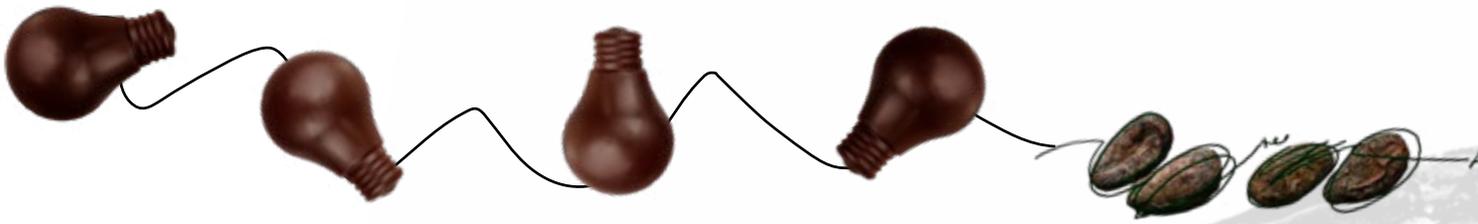
Wir verarbeiten jede Edelkakaosorte **Bean-to-Bar** – von der Bohne bis zur Tafel – ganz individuell, um beim Rösten, Mahlen und Conchieren die Charakteristik des Kakaos herauszuarbeiten. Single Origin Couverturen sind Raritäten, die in kleinen Chargen hergestellt werden, mit Kakao von kleinen Kooperativen in Südamerika, der Wiege des Kakaos, sowie aus Madagaskar und Kongo.

Single Origin Couverture erwecken den Mythos Kakao zum Leben und verleihen Ihren Kreationen unverwechselbaren Charakter.

**BASiC Single Origin Couverture gibt es in Form von kleinen praktischen Glühbirnchen, die das Dosieren und Temperieren erleichtern.**

*Angaben zur Verarbeitungstemperatur der jeweiligen Edel-Couverture finden Sie direkt auf der Verpackung.*



**100 % ECUADOR** *vegan***ART. NR. 18345**

100 % Edelkakao aus Ecuador – kraftvoll, ungezügelt, die reine Kakaomasse ohne Zucker-Schmeicheleien. Mit dem berühmten Arriba-Kakao, der ausschließlich in Ecuador gedeiht und neben Criollo zu den Top-Kakaos der Welt zählt. Eine entfesselte Kakaonaturgewalt.

**Zertifikat:** Bio + Fair**Duftaromen:** blumig-grasig, erdig, rote Früchte**Geschmacksaromen:** dezent bitter, Nuss- und Holznoten, Rahm, leichte Salznote, rote Früchte, dezent adstringierender Abgang**Kakaoanteil:** 100 %

ECUADOR

**82 % BELIZE** *vegan***ART. NR. 18339**

Ein Stück Maya-Kultur zum Vernaschen. In Belize leben heute noch Maya, die Urväter der Schokoladenkultur, und kultivieren Kakao. Wir haben sie besucht und über dieses einzigartige Kakaoerbe gestaunt. Erleben Sie eine Ursprungsschokolade mit 82 % Kakao, die ein Stück authentischer Kakaogeschichte ist.

**Zertifikat:** Bio + Fair**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**Kakaoanteil:** 82 %

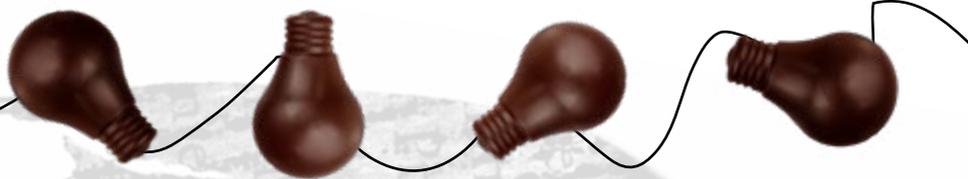
BELIZE

**75 % MADAGASKAR** *vegan***ART. NR. 18340**

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

**Zertifikat:** Bio + Fair**Duftaromen:** Beeren, Waldfrüchte, karamellierte 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**Kakaoanteil:** 75 %

MADAGASKAR



NEU

**75 % GUATEMALA** *vegan***ART. NR. 18341**

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

**Zertifikat:** Bio + Fair**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**Kakaoanteil:** 75 %

GUATEMALA

NEU

**75 % PERU - ORO VERDE** *vegan***ART. NR. 18347**

Eine Ursprungsschokolade mit dem Spirit der indigenen Welt. Mit einem Blend aus peruanischen Kakaobohnen und dem einheimischen peruanischen Nativo-Kakao von El Oro Verde. Nativo-Edelkakao besitzt einen Anteil an weißen Bohnen, das Kennzeichen des berühmten Criollo.

**Zertifikat:** Bio + Fair**Duftaromen:** nussig, leicht würzig und kaffeeig, getrocknete Aprikosen**Geschmacksaromen:** mild-nussig, karamellierte Nüsse, Rahmnote, Trockenfrüchte (v. a. Steinobst, besonders Aprikosen), Aprikosenmarmelade-Finale, nussiger Abgang**Kakaoanteil:** 75 %

PERU

NEU

**70 % KONGO** *vegan***ART. NR. 18343**

Die dunkle Ursprungsschokolade mit Kakao von Mountains of the Moon im Kongo. 1.000 Kleinbauern kultivieren an den Hängen der mythischen Berggruppe fair gehandelten Bio-Kakao. Selektierte, große Kakaobohnen, die sie „Selection Noir de Noir“ nennen – mild, aromareich: ein Kakao, der einfach Klasse hat!

**Zertifikat:** Bio + Fair**Duftaromen:** beerige Traubennoten, dezente Rotweinakzente, milde Fermentations- und Würznoten**Geschmacksaromen:** Noten von Mandeln, leicht gesalzenem Toastbrot mit Butter, leicht nussig mit Sahne- und Anisnoten, Trockenfrüchte, rote Früchte, leichte Würze, Laugengebäck, Grapefruit im Abgang**Kakaoanteil:** 70 %DEM.REP.  
KONGO



### 60 % ECUADOR *vegan*

**ART. NR. 18342**

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 Sprießen. „Tolle Schokolade, mit wunderbarem Nacional-Aroma“, lautete das Urteil im internationalen Schokoladentest.

**Zertifikat:** Bio + Fair

**Duftaromen:** süße Trockenfrüchte, Rosinen mit dezenten vegetabilen Noten

**Geschmacksaromen:** süß und mild, leichte Andeutungen von Sahne und Blume, karamellierte Walnüsse, Toffee mit traubigen Anklängen, karamelliger Abgang

**Kakaoanteil:** 60 %

NEU



ECUADOR

### 50 % MILCHSCHOKOLADE NICARAGUA

**ART. NR. 18361**

„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.“

**Zertifikat:** Bio + Fair

**Duftaromen:** Sahne, Milch, rahmiger Schokoladenpudding

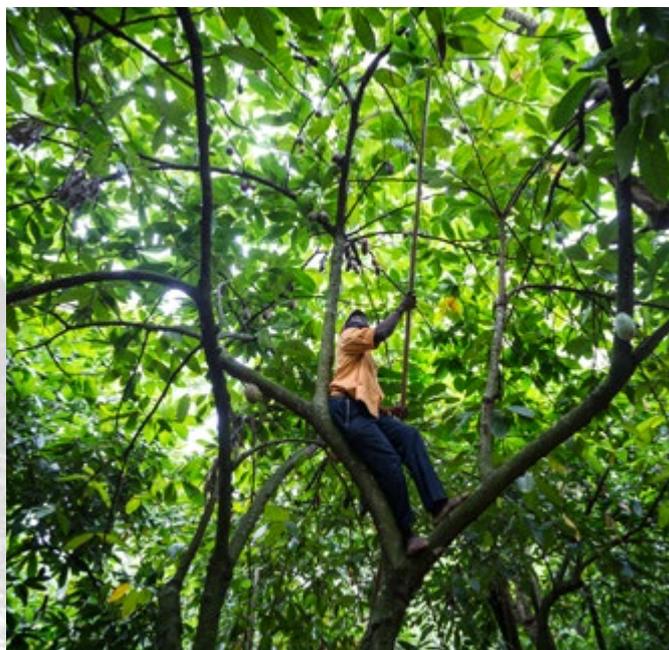
**Geschmacksaromen:** heiße Trinkschokolade mit Milch, süße Sahne, Kakao-Akzente, Schoko-Toffee, Karamell, Butterkeks, leichte Rosinen-Akzente, Abgang: Sahne-Schokopudding

**Kakaoanteil:** 50 %

NEU



NICARAGUA





Angaben zur Verarbeitungstemperatur des jeweiligen Nougats finden Sie direkt auf der Verpackung.

## NOUGAT PUR

**1300-g-Block**  
**Bio + Fair**

Die Nougat-Kollektion mit Klassikern und Raritäten, die verführerisch schmelzen: 14 pure Nougats bieten Genuss in höchster Qualität. Neben Klassikern wie Haselnuss- und Mandelnougat bieten wir einzigartige Nougat-Innovationen wie Hanfnougat, Walnussnougat und Kürbiskernnougat, in charakteristischem Grün. Weiters gibt es 7 vegane Sorten, aus denen man Desserts, Kuchen, Eis und Pralinen herstellen kann.

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

**MANDEL-NOUGAT HELL****ART. NR. 18050**

45 % Mandelanteil: geröstete Mandeln, reine Kakaobutter, Voll- und Rohrohrzucker, Süßmolkenpulver, ein Hauch Rosenblüten und Zitronen.

**CASHEW-NOUGAT****ART. NR. 18056**

40 % Cashewanteil: geröstete Cashewkerne, reine Kakaobutter, Voll- und Rohrohrzucker, Süßmolkenpulver, ein Hauch Steinsalz und Zitrone.

**MANDEL-NOUGAT DUNKEL** *vegan***ART. NR. 18051**

49 % Mandelanteil: dunkel geröstete Mandeln, reine Kakaobutter, Voll- und Rohrohrzucker, ein Hauch Ingwer und eine Prise Steinsalz.

**MACADAMIA-NOUGAT****ART. NR. 18059**

29 % Macadamiaanteil: geröstete Macadamianüsse, reine Kakaobutter, Voll- und Rohrohrzucker, Süßmolkenpulver, eine Spur Steinsalz, Koriander, Kardamom, Bourbonvanille und sinnlich-duftende Tonkabohnen.

**HASELNUSS-NOUGAT HELL****ART. NR. 18052**

43 % Haselnussanteil: geröstete Haselnüsse, reine Kakaobutter, Voll- und Rohrohrzucker, Magermilchpulver, ein Hauch Sternanis und Kardamom.

**WALNUSS-NOUGAT** *vegan***ART. NR. 18060**

37 % Walnussanteil: geröstete Walnüsse, reine Kakaobutter, Rohrohrzucker, Sojadrinkpulver, eine Prise Steinsalz und Sternanis.

**HASELNUSS-NOUGAT DUNKEL** *vegan***ART. NR. 18053**

42 % Haselnussanteil: dunkel geröstete Haselnüsse, reine Kakaobutter, Voll- und Rohrohrzucker, eine Prise Bourbonvanille, Zimt und Steinsalz.

**KÜRBISKERN-NOUGAT** *vegan***ART. NR. 18061**

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

**KOKOSBLÜTEN-NOUGAT** *vegan***ART. NR. 18063**

44 % Kokosanteil: Kokosblütenzucker (25 %), Kokosflocken (19 %), reine Kakaobutter, Reisdinkpulver und ein Hauch Bourbonvanille.



## KAKAONIBS, GERÖSTET

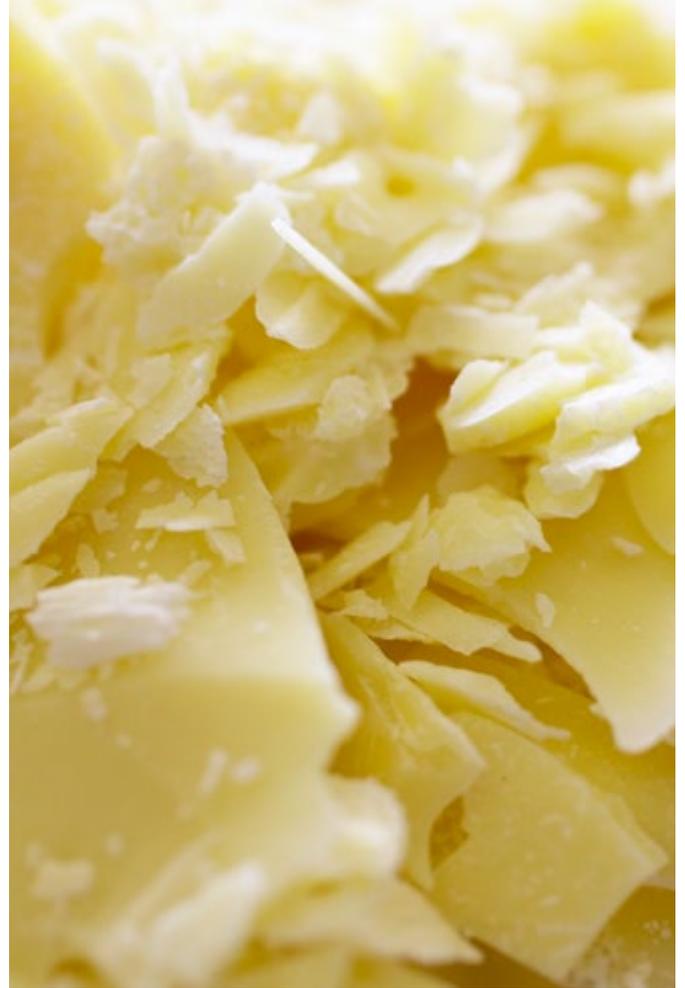
1-kg-Packung  
Bio + Fair  
vegan

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

**EDELKAKAONIBS**

**ART. NR. 22238**

Verarbeitet wird Edelkakao aus Ecuador, Manabi. Der Cacao Nacional zählt zu den edelsten Aromakakaos der Welt. Beim Rösten variieren wir die Temperatur, um das Aromenspektrum des Kakaos perfekt auszuarbeiten. Die Kakaobohnen werden dann zu kleinen Kakaonibs gebrochen, die jede Kreation aufpeppen.



## KAKAOBUTTER

1-kg-Block  
Bio + Fair  
vegan

**ART. NR. 18145**

Fair gehandelte Bio-Kakaobutter, die aus Edelkakaobohnen aus der Dominikanischen Republik und Peru gewonnen wird: Die Kakaobutter besitzt Spitzenqualität und einen hohen Kristallisationspunkt, der bei exakt 37° C Körpertemperatur liegt und eigens für Zotter entwickelt wurde.

Die physikalischen Eigenschaften von Schokolade werden zu einem großen Teil von der Qualität der Kakaobutter bestimmt, die zur Herstellung eingesetzt wird. Mit der Bio-Kakaobutter von Zotter können Sie hervorragend arbeiten und die Viskosität und die Intensität Ihrer Schokoladenkreationen individuell gestalten.

Geeignet zum Braten von Speisen und als veganer Buttersatz.

### **BIOFEKT GLASBONBONNIERE**

**ART. NR. 23626**

Exklusiv und wiederbefüllbar:  
Glas-Porzellan-Set. Unterteller aus  
Porzellan mit Zotter-Schriftzug  
und passender Glashaube.

Durchmesser: 9 cm, Höhe: 6,5 cm



## **BIO-PRALINEN UND SCHOKO-MINIS**

### **SÜSSE WILKOMMENSGESCHENKE FÜR IHRE GÄSTE**

**Bio-Pralinen • 16 Stück**  
**Schoko-Minis • 100 Stück**  
**Bio + Fair**

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

**Nashis Betthupferl**, die kleinen puren Schokoladen, gibt es als „Süße Träume“, „Gute Nacht“ und „Sandmännchen“ für kleine und große Gäste.

**Nashido**, die cremig gefüllten Schoko-Minis, gibt es in 8 verführerischen Sorten wie Rotwein, Grappa, Marc de Champagne, klassisch mit Pfefferminze oder fruchtig mit Johannisbeer und Himbeer.

#### **Biofekt-Pralinen mit Glasbonbonniere**

Eine fair gehandelte Bio-Praline ist an sich schon etwas ganz Besonderes, das es kaum irgendwo auf der Welt gibt – außer bei Zotter. Handgemachte Bio-Pralinen aus Österreich, die mit natürlichem Geschmack überzeugen und durch die tolle Optik ins Auge fallen. Im weltweiten Pralinenvergleich belegte die Pralinenlinie von Zotter Spitzenplätze und wurde auch beim Academy of Chocolate Award in London ausgezeichnet.

Speziell für Hotels haben wir eine schicke Bonbonniere aus Glas und Porzellan entwickelt, die Sie samt Bio-Pralinen im Zimmer aufstellen können. Die Glasbonbonniere wirkt exklusiv und ist zudem praktisch und ökologisch, weil man sie immer wieder befüllen kann.

# BIOFEKT-PRALINEN

Mindestgewicht pro Praline 6 g  
16 Stück im Versandkarton  
Bio + Fair

ZIMMERSERVICE



## **JOHANNISBEER LAVENDEL**

**ART. NR. 26690**

**Biofekt**

Eine fruchtige Füllung aus Johannisbeerschoko, Johannisbeersaft und etwas lieblich duftendem Lavendelöl, in einer Milchschoko-Form, die mit dunkler 70% Edelschokolade überzogen wird.

*Ausgezeichnet mit dem Academy of Chocolate Award in London*



## **PIURA 80 %**

**ART. NR. 25007**

**Biofekt**

Edelschoko: Eine Ganache mit erstklassigem Piura-Kakao aus Peru mit runden 80 % Kakaoanteil, sehr straight schokoladig mit dunklem Überzug – ebenfalls mit 80 % Kakaopower.

*Ausgezeichnet mit dem Academy of Chocolate Award in London*



## **SALZBERG BEERENAUSLESE (ALK.)**

**ART. NR. 25510**

**Biofekt**

Ein hochprozentiges dunkles Schokokonfekt, gefüllt mit einer Rotweinganache vom Topweingut Gernot Heinrich. Der Salzberg-Beerenauslese-Wein ist ein Cuvée aus Blaufränkisch und Zweigelt, der sehr fruchtbetont ist und perfekt zu Schokolade passt.



## **HASELNUSSNOUGAT DUNKEL *vegan***

**ART. NR. 25056**

**Biofekt**

Flower-Power: Selbstgemachtes Haselnussnougat mit Krokanteinlage, getunkt in dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Mit Kornblumen dekoriert.



## **CHAMPAGNER (ALK.)**

**ART. NR. 25033**

**Biofekt**

Cremige Füllung mit feinstem Champagnerdestillat von Fleury, dem ersten demeter-zertifizierten Champagnerhersteller, in einer hochprozentigen Schokoladenkugel mit 70 % Kakaoanteil und Charakter.



## **HIMBEER (ALK.)**

**ART. NR. 25517**

**Biofekt**

Eine fruchtige Füllung aus Himbeerschoko und Himbeerbrand, in einer Milchschokokugel, die in roter Himbeerschoko gedreht wird, deren schöne Farbe ganz natürlich durch Beeren entsteht.



## **STEIRISCHE KÜRBISKERNE**

**ART. NR. 25035**

**Biofekt**

Grünes Kürbiskernnougat ist ein Unikat, das wohl kaum jemand anderer als ein steirischer Chocolatier erfinden konnte. Außerdem steckt noch Kürbiskernöl in der weißen Schokokugel, die in Kürbiskrokant ausgiebig gerollt wird.



## **MARACUJA**

**ART. NR. 25041**

**Biofekt**

Summertime Magic: eine zarte Ganache aus einer frucht-explosiven Maracujaschoko, gefüllt in eine dunkle Nobelbitterschokokugel, die in Maracujaschoko gerollt wurde, deren schöne Farbe ganz natürlich durch Maracujafrüchte entsteht.



## **NEU ROSENMARZIPAN**

**ART. NR. 25025**

**Biofekt**

Rosenwasser fließt in selbst gemachtes Mandelmarzipan und bringt das Aroma zum Blühen. Eingehüllt in dunkle Bergmilchkuvertüre mit 50% Kakaoanteil und mit einem weißen Schoko-Rosenblatt dekoriert.



## **NEU ZOTTER KAFFEE**

**ART. NR. 25550**

**Biofekt**

Eine cremige Ganache getränkt mit starkem Espresso, gebraut aus Zotters eigenem Bio+Fair Kaffee, der aus mexikanischen und kolumbianischen Arabica-Kaffeebohnen besteht. Überzogen mit selbstgemachter Kaffeeschokolade mit einem Tupfen weißer Schokolade.



**NEU ERDNUSS NOUGAT CUBE**

**ART. NR. 26742**

**Biofekt**

Eine weiße Schokohülle, die von den beiden ersten Schoko-Robotern der Welt, aus veganer Kokoskuvertüre und Reiskuvertüre, gefertigt wird. Gefüllt mit zartschmelzendem Erdnussnougat. Dekoriert mit einer sattgrünen Pistazie.



**NEU HASELNUSS NOUGAT CUBE**

**ART. NR. 26743**

**Biofekt**

Eine fruchtige Schokohülle aus Johannisbeerkuvertüre, deren tolle Farbe allein durch Früchte entsteht, gefüllt mit feinem Haselnussnougat, das mit einem Hauch von dunkler Schokolade mit 90 % Kakaoanteil veredelt wird. Dekoriert mit knackig gerösteten Kakaonibs.



**NEU MANDEL NOUGAT CUBE**

**ART. NR. 26744**

**Biofekt**

Eine fruchtige Schokohülle aus Himbeerkuvertüre, deren tolle Farbe nur aus Himbeeren entsteht, und als Füllung ein fabelhaftes Mandelnougat, das mit etwas weißer Schoko akzentuiert wird. Als Dekor eine duftende Rosenblüte.



**NEU KAREMELL NOUGAT CUBE**

**ART. NR. 26741**

**Biofekt**

Eine fruchtige Schokohülle aus Maracujakuvertüre wird mit feinstem Mandelnougatkaramell gefüllt, das wir aus karamellisierten Mandeln zaubern. Veredelt mit etwas weißer Schokolade und als Dekor ein knuspriges Karamell-Schokoflake oben drauf.

# NASHIS BETTHUPFERL



7-g-Tafel  
100 Stück  
Bio + Fair

**SÜSSE TRÄUME**

**Nashis Bettupferl**

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

**ART. NR. 17199**

**GUTE NACHT**

**Nashis Bettupferl**

Milchschokolade mit hohem Kakaoanteil von 50 % und viel gesunder Bergmilch von den Tiroler Bio-Berghauern verspricht kräftigen Milch- und Schokoladengeschmack, mit Rohrohrzucker, reiner Kakaobutter und echter Vanille.

**ART. NR. 17200**

**SANDMÄNNCHEN *vegan***

**Nashis Bettupferl**

Edler dunkler Schoko-Klassiker mit einem Kakaocuvée aus Südamerika: 70 % Kakaoanteil mit samtigem Akzent bringt Schokoladengenuss, reine Kakaobutter den feinen Schmelz und Rohrohrzucker eine dezente Süße.

**ART. NR. 17201**



# NASHIDO

8,5-g-Tafel  
100 Stück  
Bio + Fair



## GRAPPA (ALK.) Nashido

ART. NR. 175801

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.



## HIMBEER Nashido

ART. NR. 175791

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.



## JOHANNISBEER Nashido

ART. NR. 175021

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



### **KARAMELLNOUGAT**

**ART. NR. 175041**

#### **Nashido**

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



### **MARC DE CHAMPAGNE (ALK.)**

**ART. NR. 175821**

#### **Nashido**

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



### **PFEFFERMINZE *vegan***

**ART. NR. 175001**

#### **Nashido**

Frisch & Edel: hauchdünne dunkle Schokoladen, gefüllt mit einer weißen Minzcreme, die erfrischend nach Minze duftet. Ein Klassiker in dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil und Kakaocharakter.



### **ROTWEIN (ALK.)**

**ART. NR. 175831**

#### **Nashido**

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



### **WHISKY (ALK.)**

**ART. NR. 175811**

#### **Nashido**

Single Malt: hauchdünne Milkschokos, gefüllt mit einer klassischen Schokoganache aus Milch- und dunkler Schokolade, die mit schottischem Single Malt Whisky veredelt wird. Als Überzug eine Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil.



# IHRE EIGENE HOTELSCHOKOLADE

## HANDGESCHÖPFTE FIRMENSCHOKOLADE

### Süße Werbung und geschmackvolles Marketing

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

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

Sie bestimmen das Design, und um alles Weitere kümmern wir uns. Die Umsetzung ist sehr einfach, und wir stehen Ihnen gern beratend zur Seite. Unsere handgeschöpften Schokoladen bieten wir in 3 Größen an:

### **KLASSISCH:**

**Handgeschöpfte Schokolade, 70-g-Tafel**  
Firmenschokolade ab 50 Stück

**Informationen: [Sorten](#), [Preise](#), [Druckvorlagen online](#)**

### **MINI:**

**Handgeschöpfte Schokolade, 20-g-Tafel**  
Firmenschokolade ab 100 Stück

**Informationen: [Sorten](#), [Preise](#), [Druckvorlagen online](#)**

**Handgeschöpfte Schokolade, 15-g-Tafel**  
Firmenschokolade ab 100 Stück

**Informationen: [Sorten](#), [Preise](#), [Druckvorlagen online](#)**

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

### **IHR PERSÖNLICHER KONTAKT:**

Frau Annemarie Katschner  
Tel.: +43 3152 5554-3216  
[annemarie.katschner@zotter.at](mailto:annemarie.katschner@zotter.at)

# HIGHLIGHTS FÜR IHRE GETRÄNKEKARTE

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



FRÜHSTÜCKSBUFFET/BAR

## ZOTTER bio+fair-KAFFEE

Aus der eigenen Kaffeerösterei  
1000-g-Packung  
Bio + Fair

ART. NR. 21305

### GANZE BOHNEN

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

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

# TRINKSCHOKOLADE

22-g-Tafel  
28 Stück  
Bio + Fair

Der Schokodrink mit Klasse: Xocolatl war das flüssige Gold der Inkas, Mayas und Azteken. Josef Zotter haucht dem Ursprung der Schokoladenkultur neues Leben ein und komponiert innovative Variationen von Trinkschokoladen, die als Tafelchen in heißer Milch baden. Die heißen Drinks gibt es in vielen Sorten und Farben. Und im Sommer kann man Trinkschokolade auf Ice als coolen Drink genießen.

Für die perfekte Inszenierung gibt es das schicke Trinkservice sowie einen Tischaufsteller mit Sortenbeschreibungen für die Gäste.

Für die Trinkschokolade-to-go haben wir die passenden Becher und Quirler, damit man Trinkschokolade überall ausschenken kann.



## SERVIEREN

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

**2. TO-GO:** Trinkschokolade im To-Go-Becher mit Bambusquirler können Sie überall servieren. Heiße Milch samt einer Tafel Trinkschokolade in den To-Go-Becher einfüllen und ausschenken. Dank dem Bambusquirler können sich Kunden die Trinkschokolade selbst anrühren.



### **BITTER CLASSIC** *vegan*

Kompromisslos intensiv: Mit einem besonders hohem Kakaoanteil an süd-amerikanischem Edelkakao bietet diese hochprozentige Trinkschokolade volles Schokoaroma.

**ART. NR. 21109**



### **CAFFÈ LATTE**

Ein süßer Muntermacher. Frisch gemahlener Bio+Fair-Kaffee aus unserer eigenen Kaffeerösterei ersetzt einen Großteil der Milch in der weißen Schokolade. Was bleibt, ist ein klares Kaffee Aroma, versüßt von Rohrohrzucker.

**ART. NR. 21137**



### **CASHEW-KARAMELL**

Süße Karamellkuvertüre, gemischt mit einem köstlichen Cashewnougat und Karamell-Crispies, die sich wunderbar in heißer Milch auflösen, veredelt mit einer japanischen Gewürzmischung aus Zimt, Chili, Ingwer, Pfeffer u. v. m.

**ART. NR. 21139**



### **CHILI BIRD'S EYE** *vegan*

Ein scharfer Drink: Chili Bird's Eye gilt als die Urform von Chili und ist selten, feurig und voller Aromen – kombiniert mit hochprozentiger dunkler Trinkschokolade.

**ART. NR. 21108**



### **EDEL-MANDEL**

Ein hausgemachtes, zartes Mandelnougat gepaart mit weißer Schokolade, etwas Milkschoko und einem Hauch Orange.

**ART. NR. 21115**



## GÖTTERDRINK

ART. NR. 21124

Eine duftende Trinkschokolade mit Tonkabohnen aus den Anden, die auch gern in Parfums verwendet werden: Die Dufttonkas werden mit Macadamianougat und Maca, der Wunder-Knolle aus Peru, kombiniert und mit Rosenblüten, Bird's Eye Chili, Kardamom, Koriander, Zimt und Bourbonvanille veredelt.



## GRÜNTEE *vegan*

ART. NR. 21310

Eine grüne Trinkschokolade mit fabelhaftem Grüntee-Aroma: Schon die Samurai machten sich die Stärke des Matcha-Grüntees zunutze. In Japan werden die Teepflanzen 4 Wochen vor der Ernte beschattet, damit die Blätter aromatischer, wertvoller und grüner werden. Anschließend werden die Blätter zu feinstem Pulver zerrieben und mit weißer Reisschoko gemischt.



## HANF-DRINK *vegan*

ART. NR. 21311

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%igen Schokolade. In Milch verwandelt sich der Hanf zu einem coolen Powerdrink.



## HONIG ZIMT

ART. NR. 21141

Weißer Schokolade, gemischt mit Karamellschoko und etwas Milkschokolade, veredelt mit Zimt und süßen Honig-Karamell-Crispies.



## INDIAN CHAI

ART. NR. 21140

Würzig, intensive Trinkschokolade: Dunkle Schokolade, gemischt mit etwas süßer Karamellschoko, wird mit Auszügen des berühmten indischen Tees „India Masala“ gewürzt, mit Sternanis, Shiitake, Kardamom, Langpfeffer und echter Vanille.



## INGWER-KOKOS *vegan*

ART. NR. 21122

Ein exotischer Schoko-Drink gemixt aus weißer Kokoschoko, die rein pflanzlich ist und durch Kokosnussmilch ein karibisches Flair entwickelt: Dazu kommt dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil und natürlich noch Ingwer, der mit seiner leichten Schärfe das Ganze belebt.



## KARAMELL

ART. NR. 21314

Der feine Karamell-Drink: Für die Karamellschokolade wird der Milchzucker vorab karamellisiert und mit feinem Mascobadozucker, der von Natur aus nach Karamell schmeckt, veredelt.



## KAFFEE-KARDAMOM

ART. NR. 21166

Kardamom entfaltet sein feines Aromenspiel mit Zitrusnoten in dieser Trinkschokolade, die aus Milkschokolade und süßer, aromatischer Kaffeekuvertüre gemixt wurde. Kaffee und Kardamom sind eine klassische Tausendundeine-Nacht-Kombination, die aus der arabischen Kaffeekultur stammt.



## MILCH KAKAO

ART. NR. 21135

Süße Trinkschokolade, für die wir Milkschokolade und Karamellschoko kombiniert haben, mit etwas echter Vanille und Zimt.



## NUSS-NOUGAT *vegan*

ART. NR. 21128

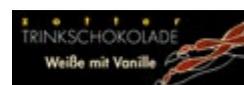
Selbstgemachter Haselnussnougat gemischt mit edler, dunkler Schokolade mit sattem 70 % Kakaoanteil verwandelt sich in einen feinen, nussig-schokoladigen Drink.



## WEISSE MIT VANILLE

ART. NR. 21110

Weißer Schokolade verschmilzt mit viel aromatischer Bio-Bergmilch von Tiroler Bergbauern, süßen Mandeln und echter Vanille zu einem süßen Trinkbonbon.



## ZIMT BANANE

ART. NR. 21132

Eine Trinkschokolade wie ein Dessert: eine fruchtige Bananenschoko, die auf der Rezeptur einer weißen Schokolade basiert, wobei Zotter den Milchanteil zum Großteil mit Bananen ersetzt hat. Ein Spritzer Zitrone sorgt für Frische und der Zimt für edle Würze.



# ZUBEHÖR



## **TRINKSCHOKOLADE TO-GO-BECHER ART. NR. 23005**

Gut isolierender Papierbecher aus Recyclingpapier, bedruckt, mit Deckel für die To-Go-Generation. Volumen: 220 ml, H: 9,2 cm  
**(1 VE = 100 Stück)**



## **TRINKSCHOKOLADE-TISCHSTÄNDER – KOSTENLOS**

### **ART. NR. 23123**

Für alle, die Trinkschokolade servieren: Informieren Sie Ihre Kunden mit diesem Display, welche Sorten Sie im Angebot haben! Plexiglas, mit auswechselbaren kaschierten Sortenkärtchen. Maße: B: 11,5 cm x H: 7,5 cm x T: 5 cm



## **TRINKSCHOKOLADE-GLAS ART. NR. 23001**

Doppelwandiges Trinkschokolade-Glas mit einer Grafik von Andreas H. Grätze. Maße: H: 13,5 cm, Ø 6 cm, Volumen: 0,2 l



## **BAMBUSQUIRLER FÜR DEN TO-GO-BECHER ART. NR. 25079**

Jetzt kann man Trinkschokolade überall genießen und ausschenken: mit dem To-Go-Becher und dem Bambusquirler zum Verrühren.  
**(1 VE = 100 Stück)**



## **TRINKSCHOKOLADE-TABLETT ART. NR. 23010**

Das elegante, federleichte Edelstahl-tablett im zeitgenössischen Design besitzt Unterteilungen für Glas, Quirler und die Trinkschokolade-Tafeln. Maße: B: 21 cm x H: 27,5 cm



## **TRINKSCHOKOLADE-QUIRLER ART. NR. 23012**

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



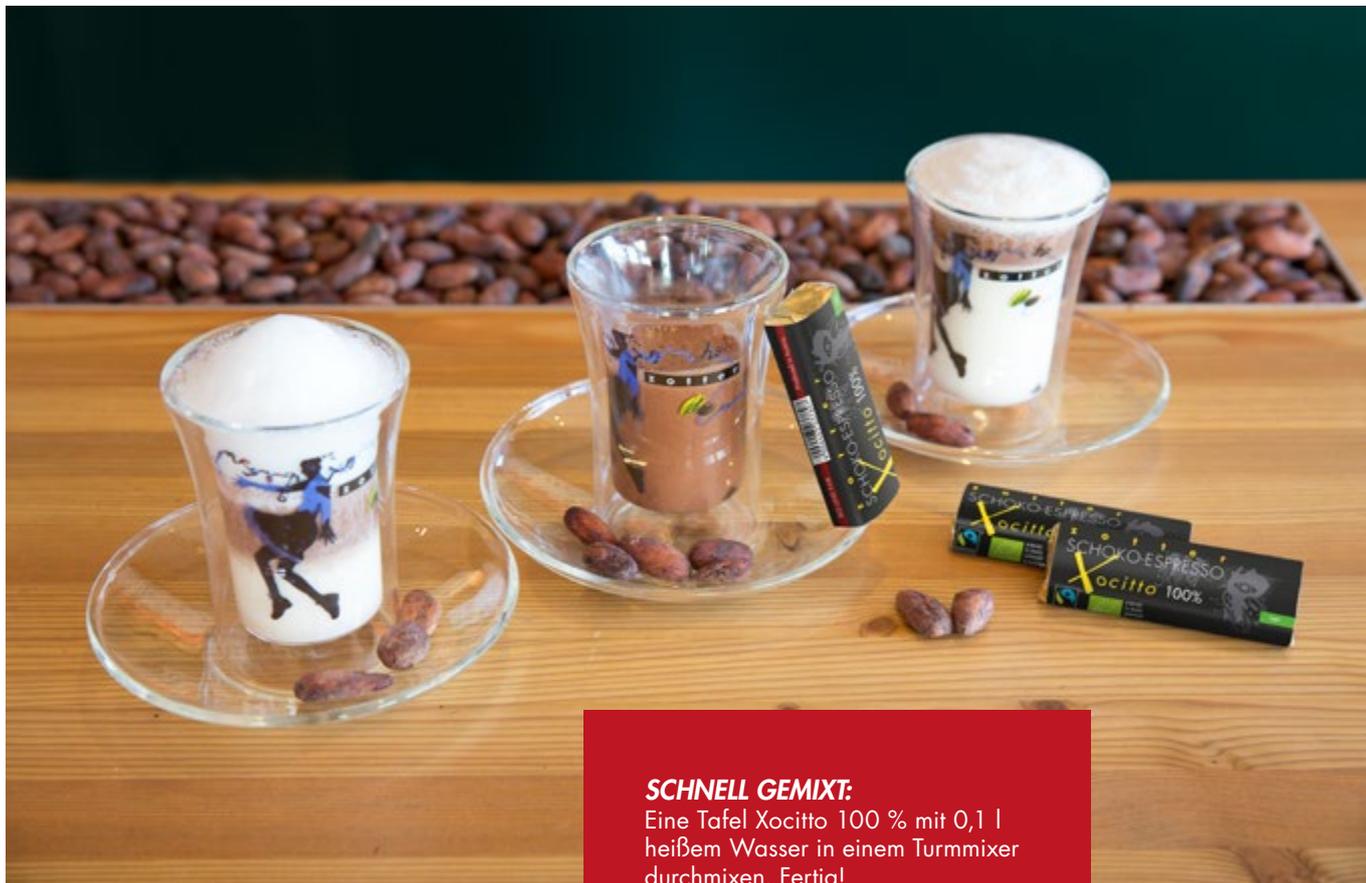
## **XOCITTO-ESPRESSO-GLAS ART. NR. 23536**

Doppelwandiges Espresso-Glas mit einer Grafik von Andreas H. Grätze. Maße: H: 9,2 cm, Ø 5 cm



## **XOCITTO PORZELLANTABLETT ART. NR. 23616**

Setzen Sie den Xocitto-Espresso gekonnt in Szene mit einem schönen Service. Grafik von Andreas H. Grätze. Maße: B: 11 cm x H: 25 cm



**SCHNELL GEMIXT:**

Eine Tafel Xocitto 100 % mit 0,1 l heißem Wasser in einem Turm mixer durchmischen. Fertig!  
 Xocitto wie einen Espresso mit Milch und Zucker servieren, und der Gast entscheidet, wie er ihn mag.

# XOCITTO 100 % DER SCHOKO-ESPRESSO

22-g-Tafel  
 28 Stück  
 Bio + Fair

**ART. NR. 21304** *vegan*

Xocitto ist der neue Schoko-Espresso. Xocitto kann man pur genießen oder nach Lust und Laune mit Zucker süßen und mit Milch verlängern. Ganz individuell, so wie man es mag – also purer Schoko-Espresso-Kick oder Xocitto-Macchiato oder Xocitto-Cappuccino, Xocitto-Affogato und, und, und ...

Xocitto besteht zu 100 % aus edlem ecuadorianischen Kakao und wird einfach wie Kaffee mit heißem Wasser cremig aufgeschäumt.

# FLIC FLOCS & CHOCO NIBS

**FÜR MÜSLI**  
1-kg-Packung  
Bio + Fair

Knackig, bunte Schoko-Flakes als flottes Topping fürs Frühstücksmüsli. Die feinen Flic Flocs schmecken aufregend-knackig und sind ein echter Hingucker! Die Weizen- und Maisflakes beziehen wir in Bio-Qualität von Rapunzel und veredeln sie bei uns mit Schokolade. Schokolade sprühen, drehen, kühlen – 700-mal läuft dieser Zyklus ab, bis die Schoko-Flakes einen feinen Schokomantel haben. Flic Flocs, die Schoko-Flakes mit Öko-Bewusstsein in Bio- und Fair-Qualität.

## HIMBEER

Flic Flocs *glutenhaltig*

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

**ART. NR. 19235**

## KARAMELL

Flic Flocs

Flakes mit Karamellbonbongeschmack: Maisflakes mit Karamellschoko überzogen und mit feinstem Mascobado-Zucker aufgepeppt.

**ART. NR. 19239**

## NEU DUNKLE CHOCO NIBS 70 %

Balleros

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

**ART. NR. 19243**

## NEU MILCH CHOCO NIBS 40 %

Balleros

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

**ART. NR. 19247**

## NEU WEISSE CHOCO NIBS

Balleros

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

**ART. NR. 19245**

# NUSS CREMA

400-g-Glas  
Bio + Fair

Der Brotaufstrich von Zotter: 5 edle Nougatcremen versüßen das Frühstücksbuffet. Jeder Nougat wird in der Manufaktur Nut-to-Jar aus Bio-Nüssen und reinen Bio-Zutaten gefertigt.



**HANF** *vegan*  
**ART. NR. 19522**  
**Nuss Crema**

Ein Brotaufstrich aus feinstem Hanfnougat: cremig veredelt mit Hanföl, Grüntee und Weizengras. So kann man mit dem Powerpack Hanf und Gras in den Tag starten, natürlich ohne THC, aber mit viel natürlicher Energie. Think green and eat vegan!



**HASELNUSS** *vegan*  
**ART. NR. 19520**  
**Nuss Crema**

Feinster Haselnussnougat, der geschmacklich mit etwas Verjus veredelt wird: Verjus ist eine französische Erfindung, es ist der Saft aus grünen unreifen Trauben, der sehr zitronenfrisch schmeckt und das Haselnussnougat erfrischt. Diese Haselnussnougatcreme ist vegan.



**MANDEL**  
**ART. NR. 19523**  
**Nuss Crema**

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



**NUSS KAREMELL**  
**ART. NR. 19524**  
**Nuss Crema**

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



**SCHOKO** *vegan*  
**ART. NR. 19521**  
**Nuss Crema**

Die Schokocreme von Zotter fürs Frühstücksbrot. Eine streichfeine Schokocreme aus dunkler Schokolade mit 70 % Kakaopower, die direkt von der Bohne weg in der Manufaktur gefertigt wird, veredelt mit etwas selbstgemachtem Haselnussnougat. Schokoladig, nussig und sehr exquisit!

## HANDGESCHÖPFTE MINI-SCHOKOS UND NOUGAT-RIEGEL

Edle kleine Snacks für die Minibar.  
100 % bio und fair gehandelt und zu  
100 % Bean-to-Bar in Österreich hergestellt.



# HANDGESCHÖPFTE SCHOKO-MINIS

## KLEINES FORMAT – GROSSER GESCHMACK

20-g-Riegel zu je 25 Stück pro Sorte  
Bio + Fair

Die beliebtesten handgeschöpften Schokoladen gibt es als edle kleine Snacks zum Vernaschen.

Handgeschöpfte Schoko-Minis werden genauso aufwendig hergestellt wie die großen Tafeln. Auf langen Bahnen wird unsere selbstgemachte Bean-to-Bar-Schokolade ganz dünn 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 70-g-handgeschöpften Schokolade ist der Schokomantel der Minis dicker. Sonst aber sind sie Zwillinge.

### AMARETTO-MARZIPAN (ALK.)

ART. NR. 17804

Extradunkle Milchsokolade gefüllt mit Marzipan und Amaretto



### BLAUER KRACHMOHN

ART. NR. 17902

Helle Bergmilchsokolade gefüllt mit weißer Pralinenganache und karamellisiertem Blaumohn



### BUTTERKARAMELL

ART. NR. 17801

Dunkle Bergmilchsokolade gefüllt mit Butterkaramellcreme



### COGNAC + KAFFEE (ALK.)

ART. NR. 17915

Kaffeekuvertüre gefüllt mit Cognaccreme



### CRAFT BIER VON GUSSWERK (ALK.)

enthält Gluten

ART. NR. 17904

Dunkle Bergmilchsokolade gefüllt mit Bierganache



### ERDBEER JOGHURT

ART. NR. 17966

Joghurtkuvertüre gefüllt mit Erdbeercreme



### GE NÜSSE

ART. NR. 17905

Extradunkle Milchsokolade gefüllt mit Nüssen



### HASELNUSS (ALK.)

ART. NR. 17910

Dunkle Bergmilchsokolade gefüllt mit Haselnusscreme



**HAUSZWETSCHKE (ALK.)**

**ART. NR. 17906**

Nobelbitterschokolade gefüllt mit Zwetschkenbrandcreme



**HIMBEER KOKOS**

**ART. NR. 17805**

Kokos-Milchschokolade mit Himbeer-Kokosfüllung



**KARAMELLNOUGAT**

**ART. NR. 17912**

Weißer Karamellschokolade gefüllt mit Mandelnougat und Karamell-Crisps



**KIRSCH MANDEL**

**ART. NR. 17965**

Karamellkuvertüre gefüllt mit Kirschen und Mandeln



**LEBKUCHEN (ALK.) enthält Gluten**

**ART. NR. 17916**

Nobelbitterschokolade gefüllt mit Gewürzcreme

**BIS ENDE  
DEZEMBER  
2018**



**MARC DE CHAMPAGNE (ALK.)**

**ART. NR. 17913**

Nobelbitterschokolade gefüllt mit Marc de Champagne-Ganache



**MILCHCREME**

**ART. NR. 17908**

Helle Bergmilchschokolade gefüllt mit Schokoladencreme



**NOUGATVARIATION**

**ART. NR. 17803**

Extradunkle Milchschokolade gefüllt mit Mandel- und Haselnussnougat



**ORANGENLIKÖR (ALK.)**

**ART. NR. 17903**

Helle Bergmilchschokolade gefüllt mit Orangencreme



**PARANUSSNOUGAT MIT**

**URWALDPFEFFER**

**ART. NR. 17911**

Extradunkle Milchschokolade gefüllt mit Paranussnougat und Urwaldpfeffer



**RIBISEL CHILI ROCK**

**ART. NR. 17914**

Nobelbitterkuvertüre gefüllt mit Johannisbeer-Chilicreme



**SCOTCH WHISKY (ALK.)**

**ART. NR. 17901**

Nobelbitterschokolade gefüllt mit Whiskycreme



**TAUSEND BLÄTTERNOUGAT**

**ART. NR. 17900**

Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Haselnusscreme



**TYPISCH ÖSTERREICH**

**ART. NR. 17909**

Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Graumohncreme, Walnussnougat und Zimt



**WALDBEEREN MIT VANILLE**

**ART. NR. 17806**

Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Waldbeeren und Vanille



**WEISSE SCHOKOLADE MIT**

**KROKANT ART. NR. 17800**

Weißer Schokolade gefüllt mit Mandel-Haselnusskrokant



**WIENER MELANGE**

**ART. NR. 17907**

Helle Bergmilchschokolade gefüllt mit Kaffeeganache und Vanilleganache



**ZOTTER ESPRESSO**

**ART. NR. 17802**

Smartbitterschokolade gefüllt mit Kaffeecreme



# NUTTING HILLS – NOUGAT-RIEGEL

25-g-Riegel  
25 Stück  
Bio + Fair



**ART. NR. 28002**

Ganze Bio-Haselnüsse auf selbstgemachtem Mandelnougat: Für den Energieschub sorgen das koffeinhaltige Guarana im Mandelnougat und der Überzug aus hausgemachter Kaffeekuvertüre; realisiert mit Bio+Fair-Kaffee aus der eigenen Kaffeerösterei.

# HANDGESCHÖPFT – DAS ORIGINAL

70-g-Tafel  
10 oder 5 Stück  
Bio + Fair



**BEERENAUSLESE „SALZBERG“ VON HEINRICH (ALK.)**  
**ART. NR. 16402**

Beerenauslese-Rotweinganache und Rosinen – Eine Rotweinganache 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.



**BITTERCLASSIC MOUSSE**  
**ART. NR. 16235**

Schokolade wird mit Butter leicht schaumig zu Mousse gerührt. Sehr schokoladig und großartig im Geschmack, mit fantastischem Schmelz. Eingehüllt in eine dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Schokoladengenuss pur.



**COFFEE TOFFEE**  
**ART. NR. 16370**

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.



**KIR ROYAL (ALK.)**  
**ART. NR. 16465**

Der Celebrity-Drink als Schokolade. Marc de Champagne fließt in eine Schokoganache. Darauf eine fruchtige Johannisbeerfüllung, mit Beeren und Johannisbeerlikör, etwas Mandelnougat und weißer Schokolade. Zum Abschluss ein Überzug aus Edelschokolade mit 70 % Kakaoanteil.



**NOUGATVARIATION**  
**ART. NR. 16122**

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



**SCOTCH WHISKY „HIGHLAND HARVEST“ (ALK.)**  
**ART. NR. 16151**

Der schottische Whisky kommt kräftig zum Zug und hebt mit seinen rauchigen Aromen den herb-säuerlichen Geschmack der Nobelbitterschokolade hervor. Eine perfekte Symbiose. Ganz nach schottischer Tradition.

# LABOOKO 70-g-Tafel / 10 oder 5 Stück / Bio + Fair



## 82% PERU CRIOLLO-BLEND *vegan* ART. NR. 20420

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 % Kakaoanteil verblüffend mild schmeckt.



## EDELWEISSE SCHOKOLADE MIT REDUZIERTER ZUCKERZUGABE ART. NR. 20544

Eine weiße Schokolade mit ganz wenig Zucker – komponiert aus 40 % Bergmilch, 40 % reiner Kakaobutter und nur 20 % Rohrohrzucker. Eine konventionelle weiße Schokolade sähe so aus: 20 % Kakaobutter, 14 % Milch und über 60 % Zucker. Statt einer Zuckerbombe haben wir eine nicht so süße weiße Schokolade gemacht, die mit echter Bourbonvanille veredelt wird.



## 75% MADAGASKAR *vegan* ART. NR. 20524

Kakao aus Madagaskar ist extrem gefragt, es gibt nur ein kleines Anbaugebiet, 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.



## ZOTTER KAFFEE ART. NR. 20442

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.



## 50% MILCHSCHOKO ECUADOR ART. NR. 20437

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



## HIMBEER ART. NR. 20452

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

# LABOOKO SINGLE 35-g-Tafel / 20 Stück / Bio + Fair



## SCHOKO ZUM ROTWEIN ART. NR. 20574

Die perfekte Schokolade zum Rotwein. Unsere Jahrgangsschoko 2017 mit den besten Edelkakaos des Jahres, die wir ein Jahr lang – dry aged – gelagert haben, kombiniert mit etwas fruchtiger Johannisbeerküvertüre und ein klein wenig Kirschschokolade. Diese Schokolade ist der perfekte Rotweinbegleiter und wurde speziell für Schoko-und-Wein-Degustationen entwickelt.



## SCHOKO ZUM WEISSWEIN ART. NR. 20575

Die perfekte Schokolade zum Weißwein. Edelweiße Schokolade kombiniert mit etwas süßer Karamellküvertüre, dazu fruchtige Ananasküvertüre, und ganz wichtig, eine kleine Prise Paprika, die für ein angenehmes Kribbeln sorgt. Diese Schokolade ist der perfekte Weißweinbegleiter und wurde speziell für Schoko-und-Wein-Degustationen entwickelt.



## 70% DUNKLE SCHOKO MIT KAKAONIBS *vegan* ART. NR. 20563

Eine zart schmelzende dunkle Schokolade mit knackigen Mini-Kakaonibs. Kakaonibs sind der Urstoff von Schokolade – fein geröstete kleine Kakaobohnenstückchen, die wie Crunchies knacken und echtes Schokopotenzial mitbringen. Ein spannendes Wechselspiel zwischen einer fein schmelzenden Schokolade und knackigen Nibs zum Knabbern und Anbeißen.

**z o t t e r**  
**S C H O K O L A D E**

**z o t t e r Schokoladen Manufaktur 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](http://www.zotter.at)

FirmenbuchNr.: Landesgericht ZRS Graz, FN 220619s

UID-Nr.: ATU 53816900

**Schoko-Laden-Theater  
& Essbarer Tiergarten**

Öffnungszeiten:

Mai bis Oktober

Mo – Sa: 9.00 – 20.00 Uhr

November bis April

Mo – Sa: 9.00 – 19.00 Uhr

An Sonn- und Feiertagen haben wir geschlossen.

Treffen Sie uns auf:

