

# Übersicht Sortimentsliste handgeschöpfte Schokoladen

**BIO und FAIR**  
**70 g Tafeln**  
**Haltbarkeit: 6 Monate**

**Apfel Berberitzen.** BASiC 40 (+)

Anklänge an die persische Küche. Einer Apfelfruchtfülle gibt die Berberitze ihre säuerliche Note. Der Ausgleich kommt vom zimtigen Haselnussnougat; helle Bergmilchschokolade umhüllt beide Komponenten.

**Arabische Dattel Minze.** BASiC 60 (+)

Orientalische Gastfreundschaft: Dattelwürfel nehmen Platz auf hellem Mandelnougat und genießen einen aromatischen Minztee, eingehüllt in feinbittere Schokolade.

**Bio Bier "Rossa" NR** BASiC 70 (++)

Charakterstark. Das BioBier Lava Rossa gibt der dunklen Schokolade einen malzig-karamelligen Hintergrund.

**BitterClassic "in & out".** BASiC 80 (+)

Das klare Aroma des Kakaos. Mit einem besonders hohen Kakaoanteil in der Hülle und der Fülle.

**Erdbeeren "in & out".** Erdbeerschokolade

Betörender Duft und einzigartiger Sommergeschmack: Erdbeerstückchen werden von hausgemachtem Erdbeergelee umspielt und in Erdbeerschoko gebadet.

**Fruchtjoghurt "in & out".** Joghurtschokolade

Fruchtige Herausforderung: Innen viele feine Früchtchen, gebändigt mit Mandelnougat und Fruchtjoghurtschokolade, außen Joghurtschokolade pur, mit Joghurtpulver anstelle des üblichen Milchpulvers gefertigt.

**Gelbe Krokant "in & out".** BASiC 30

Körperpflege von innen: Mit der wertvollen Kakaobutter der Gelben Schokolade, die außen einhüllt und innen zusammen mit Walnusskrokant und Rohrohrzucker eine zartschmelzende Füllung ergibt.

**Gelber Reis mit Korinthen.** BASiC 70

Dessert, einmal anders: Kernlose griechische Korinthen und gelber Milchreis mit Orangenmark verfeinert stecken in nobelbitterer Hülle.

**Haselnuss.** BASiC 50 (+)

Klassiker mit Charakter. Eine Schicht Haselnussmarzipan kombiniert mit Haselnuss-Gianduja. Mit Muskatnuss, Sternanis, Zimt und Nelken verfeinert und in dunkle Bergmilchschokolade getunkt. Der Gewürztraminer sorgt für ein besonderes Geschmackserlebnis.

**Honig Trio.** BASiC 70

War schon in der Steinzeit angesagt: Honig – hier in 3 Varianten: Als Crunch, Gelee und Canache. So viel Süße verlangt nach nobelbitterem Ausgleich!

**Johannisbeeren „in and out“.** Johannisbeerschokolade

Multitalent : Nicht nur in der Geleeschicht und in der Canache, sondern auch im Überzug gibt die Johannisbeere/Ribisel ihr Bestes durch Geschmack, viel Vitamin C und erfrischende Farbtupfer!!

**Kaffee-Pflaume mit Speck.** BASiC 70 (+)

Eine außergewöhnliche Geschmackskomposition. In Rotwein und Kaffee eingelegte Pflaumen, kombiniert mit geröstetem und karamellisiertem Speck, tauchen in eine Schokoladenfüllung ein. Überzogen mit einer kräftigen dunklen Kuvertüre.

**Kandierter Ingwer.** BASiC 70 (+)

Die unnachahmliche, süßlich-frische Schärfe des Ingwers trifft auf nobelbittere Schokolade als Creme und Kuvertüre. Kandierte Ingwerstückchen geben Biss und setzen Akzente.

**Mandarine und Süßer Senf.** BASiC 40 (+)

Bei der Mandarincanache darf das gewisse Etwas nicht fehlen, also gibt Josef Zotter noch seinen Senf dazu! In heller Milkschokolade ein überraschend harmonischer Gesamteindruck!

**Mandeln mit Grapparosinen.** BASiC 70 (+)

Kräftig-dunkle Schokolade mit iranischen Rosinen, eingelegt in Tresternbrand, mit gerösteten Mandelstückchen und Mandelnougat.

**Mango "in and out".** Mangoschokolade

In alten hinduistischen Schriften „Götterspeise“ genannt, hat so die Mango einen gemeinsamen Nenner mit der Kakaobohne. Im Einklang mit Kakaobutter, Joghurtpulver und Mandelnougat entsteht ein wahrhaft göttlicher Geschmack!

**Maracuja.** BASiC 70 (+)

Gelee und Püree der Passionsfrucht geben den unverwechselbaren Geschmack, gemixt mit Zuckerrohrbrand und nobelbitter eingehüllt.

**Marille "in & out".** Marillenschokolade

Hier zieht die zarte Frucht mit den roten Bäckchen alle Register: Marillenbrand, Marillengelee und Marillenpüree innen und außen von Marillenschokolade umschlossen.

**Maroni "in & out".** Maronischokolade (+)

Im frühen Mittelalter war die Esskastanie ein wichtiges Nahrungsmittel. In unserem neuzeitlichen Remake gibt 's die Maronischokolade außen als Hülle und innen mit Maronipüree, Mandelnougat, Honig und ein paar Tropfen Rum als Fülle.

**Muskat-Trauben.** BASiC 50 (++)

Gewürz-Sinfonie: Das typische Muskataroma des Muskat Ottonel und des Grappas, in den die Rosinen eingelegt sind, dazu Piment und Zimt als Abrundung in einer buttrigen Milkschoko-Canache.

**Nussi Frutti.** BASiC 40

Begeistert nicht nur eifrige Eichhörnchen: Haselnussnougat bietet den Parcours für die beiden angetretenen Parteien. Knackige Nüsse und ausgewählte Früchte wetteifern um Ihre Stimme und Ihren Gaumen!

**Oliven mit Zitronen.** BASiC 60 (+)

Eine italienische Leidenschaft: Die stürmisch-frische Zitrone erobert die Olive, den Allrounder mit Charakter. Diskret verhüllt in einer feinbitteren Schokolade.

**Rosa Grapefruit.** NR BASiC 50

Diese Kreuzung aus Orange und Pampelmuse hat viel Potential: Im bittersüßen rosa Gelee und in der aromatischen Canache entfaltet sie ihre vitaminreiche Kraft, die dunkle Bergmilkschokolade verstärkt die Wirkung!

**Rosa Kokos und Fischgummi.** Kokoschokolade

Gesprächsstoff: Für alle Unerschrockenen gibt es diese einmalige Mischung aus feinem Fisch veredelt im Spezialverfahren und einer zarten rosa Kokossschicht; Fenchel und Zitrone runden ab.

**Schokobanane „in & out“.** Bananenschokolade (+)

Kinderträume für Erwachsene in Tafelform. Banane in drei verschiedenen Formen: Cremige Bananencanache, dazwischen feinstes Bananengelee, veredelt durch Rum und Honig, zusammen aromaversiegelt in einmaliger Bananenschokolade.

**Tausend Blätternougat.** BASiC 70

Volltreffer: Vielschichtig - dafür sorgen Mandel- und Nussnougatschichten - und knackig durch Krokantblätter! Nobelbitter verpackt.

- (+) 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.
- NR Neue Rezeptur.
- LF lactosefrei.
- Grün Neue Sorte**