

2025/26

Grand-cru
KONFEKT

Florian Felka

Inhaber / Geschäftsleitung
☎ 04131 - 26 31 190



Vivien Felka

Assistenz
der Geschäftsleitung
☎ 04131 - 26 31 190



**Andrea
Schnitzspan**

Verkauf



**Jürgen
Schnitzspan**

Vertrieb
☎ 04131 - 26 31 192



David Fröhlich

Vertrieb
☎ 04131 - 26 31 195



Pascal Sagawe

Leiter Lager/Logistik
☎ 04131 - 26 31 198



Heike Süß

Vertrieb
☎ 04131 - 26 31 194



Dina Wagner

Lager/Logistik



Liebe Geschäftspartnerinnen und
Geschäftspartner,

bestimmt haben Sie sich gefragt,
wer wohl der neue Inhaber von
Grand-cru Konfekt ist.

Darf ich mich vorstellen?

Mein Name ist Florian Felka und meine Frau heißt Vivien. Wir sind nun seit
knapp 8 Jahren verheiratet und leben seit einigen Jahren in Niedersachsen, in
der Nähe von Lüneburg. In unserer Freizeit gehen wir gerne mit unserem Hund
in der Natur spazieren oder verbringen Zeit mit Familie und Freunden.
Ursprünglich kommt meine Frau aus Gelsenkirchen und ich aus dem Sauerland.

Dort habe ich auch meine Ausbildung zum Bankkaufmann begonnen und
abgeschlossen, was eine gute Grundlage für meinen weiteren beruflichen
Werdegang war. Nach Stationen in der Kundenberatung, der Vertriebs-
unterstützung und dem Marketing bin ich 2015 in die freie Wirtschaft
gewechselt. Von da an habe ich in Führungspositionen für verschiedene
Unternehmen in unterschiedlichen Branchen gearbeitet. Von der
Automobilbranche bin ich über die Spielwarenindustrie schlussendlich im
Lebensmittelbereich gelandet. Bei meinen beiden letzten Stellen konnte ich als
kaufmännischer Leiter bei einer mittelständischen Familienmetzgerei, sowie als
Vertriebsleiter beim größten Start-Up für nachhaltige Zuchtgarnelen Akzente
setzen und Erfolge erzielen.

Irgendwann kam ich an den Punkt, wo ich mich gefragt habe, ob diese Jobs das
sind, was ich weiterhin tun möchte. In der Folge bin ich mit Herrn Karst in
Kontakt gekommen und mein Interesse war sofort geweckt. Da ich und meine
Frau auch selbst leidenschaftlich gern Süßwaren genießen, waren wir schnell
Feuer und Flamme für eine Übernahme von Grand-cru Konfekt. Zum 01.01.
diesen Jahres sollte es dann klappen und seither freuen wir uns jeden Tag mit
einem tollen Team, hochwertigen Produkten und großartigen Kunden arbeiten
zu dürfen.

Bei uns zählt noch der Handschlag und das Wort. Sie können sich auf uns als
Unternehmer-Ehepaar und auf das gesamte Team von Grand-cru Konfekt
verlassen. Jeden Tag arbeiten wir mit Freude, Energie und Eifer daran, Ihre
Wünsche zu erfüllen.

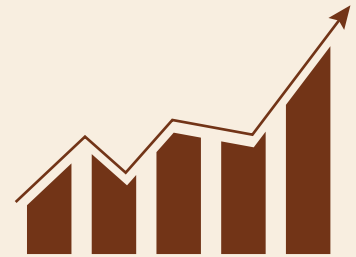
Rufen Sie mich gerne an, ich freue mich auf Sie!

Ihr Florian Felka

DER KAKAOPREIS UND DIE AUSWIRKUNGEN

Facts:

Der Kakaopreis an der Börse ist seit Jahresbeginn 2024 in nie dagewesene Höhen gestiegen. Zwischenzeitlich lag der Preis um das fünffache höher als im vorherigen Mittel, der Preis für Kakaobutter sogar noch höher. Auch derzeit liegt der Kakaopreis knapp viermal so hoch wie im bisherigen Mittel. In qualitativ hochwertigen Schokoladen und Pralinen wird heute immer noch richtige Kakaobutter eingesetzt anstatt deren Substitute, die um einiges günstiger sind.



Kakao ist ein lukratives Spekulationsobjekt. Mengen werden eingekauft aber leider auch gehalten, um einen eventuellen höheren Verkaufswert zu erzielen. Diese Mengen fehlen in der Produktion.

WARUM STEIGT DER KAKAOPREIS?

Viele werden schon mitbekommen haben, dass sich der Preis für kakaohaltige Lebensmittel signifikant erhöht hat. Diese Situation hat leider mehrere Gründe, die wir Ihnen hier einmal kurz erläutern möchten:

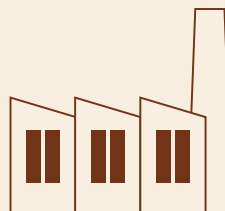


Die Personalkosten in den Handwerksbetrieben sind gestiegen.



In der Hauptanbauregion Westafrika haben Extremwetter und Pflanzenkrankheiten zu schwachen Ernten geführt. Die Nachfrage allerdings ist gleichgeblieben, wenn nicht sogar gestiegen.

In Asien wird Schokolade und Kakao immer beliebter, was die Nachfrage natürlich weiter ansteigen lässt.



Mittlerweile kann man selbst bei den Produkten der großen Industriefirmen erkennen, dass es zu erheblichen Preiserhöhungen kommt.

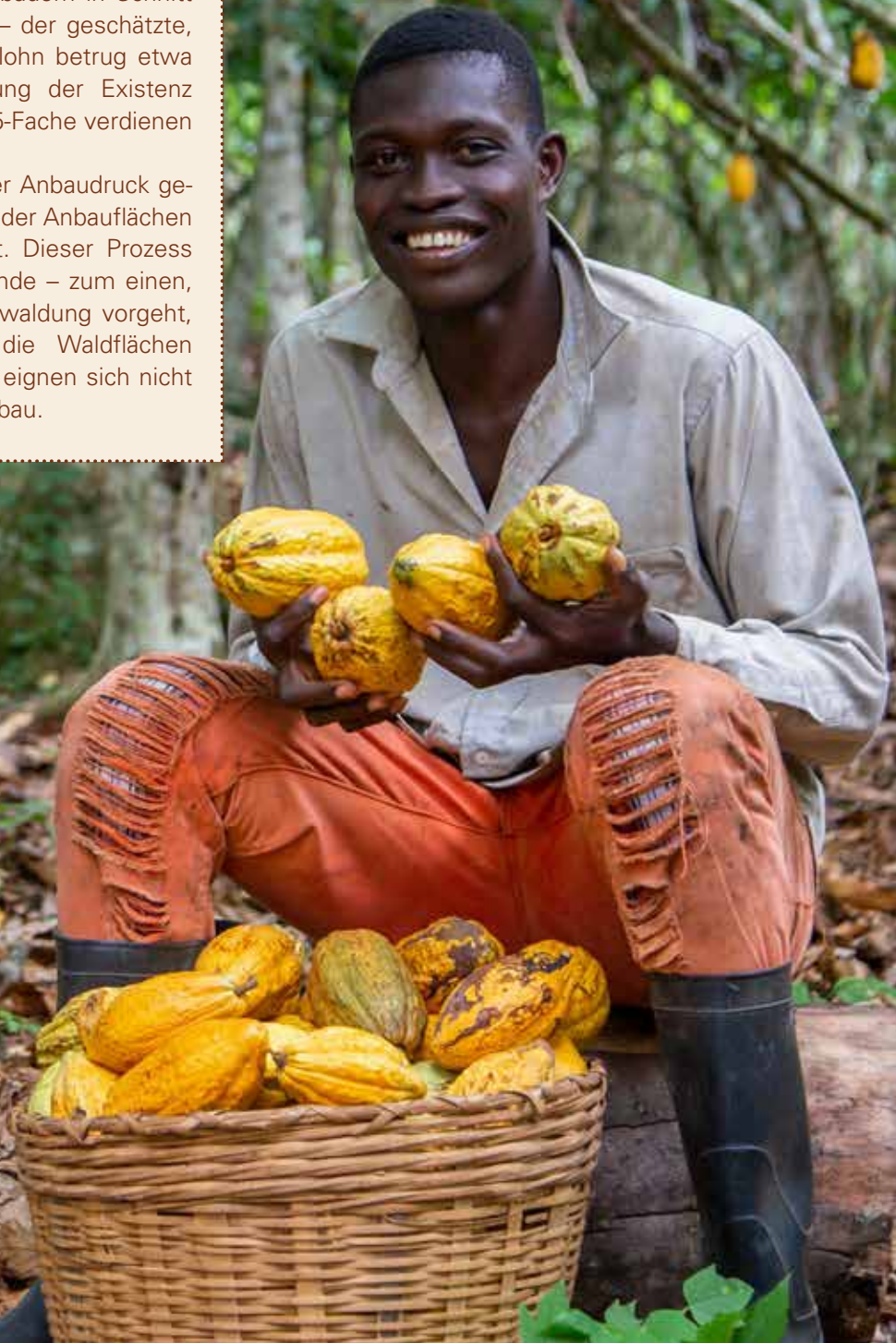
25 % Mehrkosten: Am Beispiel von handwerklich gefertigten Pralinen kann man sagen, dass die Pralinen zu ca. 50 % aus Kuvertüre bestehen. Die steigenden Kakaopreise verursachen allein dort Mehrkosten von ca. 25 % – vorausgesetzt, die Preise der anderen Zutaten wie Sahne, Zucker etc. bleiben konstant.

Noch etwas zum Nachdenken

... als Abschluss

Ein Experte der „Fair“-Initiative sagte, die Preise seien über die Jahre viel zu niedrig angesiedelt gewesen. 2020 hätten an der Elfenbeinküste die Kakaobauern in Schnitt 2.130 EUR p.a. verdient – der geschätzte, existenzsichernde Jahreslohn betrug etwa 5.500 EUR. Zur Sicherung der Existenz hätten sie also das ca. 2,5-Fache verdienen müssen.

Daraus resultierend ist der Anbaudruck gestiegen – die Ausweitung der Anbauflächen hat sich drastisch erhöht. Dieser Prozess geht nun allmählich zu Ende – zum einen, da die EU gegen die Entwaldung vorgeht, zum anderen werden die Waldflächen knapper und Grasflächen eignen sich nicht besonders gut für den Anbau.



Inhaltsverzeichnis



Herzhaftes Gebäck

		Seite
Noble	echte belgische Käsebiscuits	8
Laurieri	herzhafte italienische Gebäckspezialitäten	10
Lucien	handwerkliche belgische Chips direkt vom Kartoffelhof	12
La Mole	herzhafte Snacks wie Little Pizza und it's Focaccia	13
Fox Bar	italienische Kartoffel-Chips und Tortilla Chips	
	ohne Zusatzstoffe	14
Terre di Puglia	Schiacciatina · Tarallini · Mini Grissini	16

Produktkennzeichen

- glutenfrei
- laktosefrei
- alkoholfrei
- vegan
- palmölfrei
- frei von Konservierungsstoffen



Tafelschokolade

		Seite
Stainer	italienische Tavoletta	35
Boella Sorrisi	italienische Tavoletta	38
Benjamissimo	vegane Tafelschokolade	42
Laurence	griechische Tafelschokoladen im besonderen Design	46



Pralinen

	Seite
Grand-cru Konfekt	
FirstClass Pralinen	19
Noblé	
belgische Pralinenspezialitäten	26
Olivia	
italienische Pralinen	28
Visser Chocolate	
Bean-to-Bar Pralinen	
aus Belgien	30
Carline	
belgische Pralinés	32



Schoko Spezial

		Seite
Laurence	Pralinés · Schokoladen · Waffelröllchen	50
Noblé	Chocolate Sticks und Clusties	53
Stainer	Praline de aperitivo	54
Délices	belgische Truffes und Borkenkonfekt	55
Boella Sorrisi	Gianduiotti · Cremini	56
Carline	belgische Pralinés	58
Grand-cru Konfekt	Schoko-Früchte · schokolierte Kaffeebohnen	60
Benjamissimo	schokolierte Nüsse	62
MoMe	Lollies und Trinkschokolade	64
Elizia	Tartufo · Divini	66



Süßes Gebäck

Seite

Grand-cru Konfekt	Buttergebäck · Schokogebäck	70
Laurence	Les Tartelettes	73
Deca Food	Trendgebäck Aragostine & Cannoli, sowie weiteres	74
Riva Pasticceria	Mandel- und Mürbegebäck · Gebäckmischungen	76
Scapigliati	italienische Cantuccini	79
Marabissi	Panforte · Croccantini	82
Chocolitaly	Macarons	84



Fruchtgummi & Gelees

Seite

Bon Bonheur		
Fruchtgelee		88
Grand-cru Konfekt		
Fruchtgelee		90



Softnougat & Riegel

Seite

Moon		
Softnougat		85



Frühjahrs-Saison

Seite

Carline		
Saison-Pralinen		91
Magnat		
Pralinés in Geschenkbox		92

Hinweis

Temperaturänderungen/-schwankungen können dazu führen, dass die Kakaobutter in der Schokolade an der Oberfläche „blüht“ (weiße Flecken auf der Oberfläche). Das beeinträchtigt aber NICHT die Qualität und den Geschmack des Erzeugnisses. Es ist völlig unbedenklich. Die ideale Lagertemperatur für Schokolade liegt bei 18° Celsius.



Winter-Saison

Seite

Magnat	Pralinés in Geschenkverpackung	94
Loison	italienische Panettone	98
Stainer	Trinkschokolade	100
MoMe	Trinkschokoladen-Sticks	102
P&T	Trinkschokoladen-Kugeln	103
Mopec	winterlich verpackte Schokoladen-Kugeln	104
Carline	belgische Winter-Pralinés	106
Benjamissimo	Vegane Tafelschokoladen und Mandeln	107

Verpackungen

Seite

Tüten		
Schleifen		
Beutel		108



Privat Label

Seite

Personalisierung von Keksen, Pralinen und anderen Naschereien		111
---	--	-----



NOBLE

Noble Savoury aus Belgien ist eine Schwester-Firma von Noble Chocolates und hat sich auf die Produktion von einzigartigen Käsegebäcken spezialisiert. Derzeit gibt es kein vergleichbares Produkt auf dem Markt.

Was macht die Noble Käsekekse so besonders?

- hergestellt aus herzhaftem Teig (viel knusprigeres und angenehmeres Gefühl im Mund als bei anderen Käsecrackern, welche zumeist Blätterteigprodukte sind)
- hoher Anteil geriebener, min. 12 Monate lang gereifter, Käse enthalten, was einen sehr ausgeprägten Käsegeschmack garantiert
- mit Butter gebacken (andere Produkte sind häufig mit Margarine auf Basis von Palmöl hergestellt)

ALLE ARTIKEL

glutenfrei



Cheese Biscuits Pesto

zartes, geschmacksintensives Käsegebäck mit würziger Pesto (25 % Gouda-Anteil) (Abb. oben)

VE 10 x 70 g

03.3010



Cheese Biscuits Gouda Pure
zartes, geschmacksintensives Käsegebäck mit aromatischem Gouda (25 %)

VE 10 x 70 g

03.3005



Cheese Biscuits Onion-Garlic
zartes, geschmacksintensives Käsegebäck mit Zwiebeln und Knoblauch (25 % Gouda-Anteil)

VE 10 x 70 g

03.3006



Cheese Biscuits Black Pepper
zartes, geschmacksintensives Käsegebäck mit aromatischem schwarzen Pfeffer (25 % Gouda-Anteil)

VE 10 x 70 g

03.3007



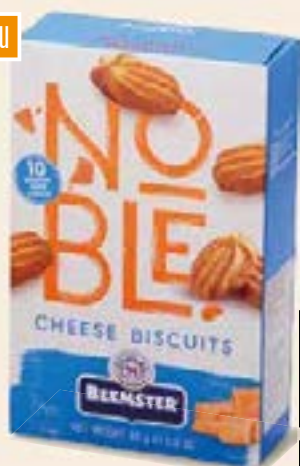
Cheese Biscuits Ham Flavour
zartes, geschmacksintensives Käsegebäck mit feinem Schinkenaroma (25 % Gouda-Anteil)

VE 10 x 70 g

03.3008



neu



Cheese Biscuits Beemster Box

zartes, geschmacksintensives Käsegebäck mit buttrigem echtem Beemster-Käse (25 %), in edler Schmuckverpackung

VE 10 x 60 g

03.3022



neu



Cheese Biscuits Roquefort Box

zartes, geschmacksintensives Käsegebäck mit leicht pikantem, salzigem, echtem Roquefort-Käse (17 %), in edler Schmuckverpackung (Abb. oben)

VE 10 x 60 g

03.3021

Jürgens Favorit

"Für manche ist Käse eine abfällige Bemerkung, für mich ist er Genuss."



Cheese Biscuits Cheddar Box

zartes, geschmacksintensives Käsegebäck mit kräftigem echtem Cheddar-Käse (25 %), in edler Schmuckverpackung

VE 10 x 60 g

03.3023

neu





Die im süditalienischen Matera ansässige Familie Laurieri stellt seit 1976 süße und herzhafte Snacks in handwerklicher Qualität her. Die Idee stammt von Franco Laurieri, der seine eigenen Geheimnisse, die er als Kind erlernte und bis heute weiterentwickelte, bewahrt und an die nachfolgenden Generationen weitergibt. Gebacken wird mit echter Leidenschaft und besten Zutaten, sowie nach traditionellen und einfachen Rezepten. Dabei entstehen herzhafte Gebäcke und Cracker ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe oder chemische Mittel.

neu



Scrocchi Semi di Sesamo e Papavero

dünne, knusprige Cracker mit Sesam und Mohn

VE 15 x 175 g

07.1114

neu



Scrocchi Pomodoro Secco

dünne, knusprige Cracker mit fruchtigem, würzigem Geschmack von getrockneten Tomaten

VE 15 x 175 g

07.1115

neu



Scrocchi Aglio

dünne, knusprige Cracker mit feinem Knoblauch-Geschmack

VE 15 x 175 g

07.1116

ALLE ARTIKEL

auf diesen Seiten





Grissinetti Sea Salt
kleine Brotstangen mit Meesalz
VE 15 x 150 g
07.1105



Grissinetti Pizza
kleine Brotstangen mit feiner Pizza-Note
VE 15 x 150 g
07.1106



Scrocchi Pizza
dünne, knusprige Cracker mit feinem Pizza-Geschmack
VE 15 x 175 g
07.1110



Scrocchi Rosmarin
dünne, knusprige Cracker mit feinem Rosmarin-Geschmack
VE 15 x 175 g
07.1111



Scrocchi Olive
dünne, knusprige Cracker mit grünen Oliven
VE 15 x 175 g
07.1112



Scrocchi Tartufo
dünne, knusprige Cracker mit einem Hauch von feinem Trüffel-Geschmack
VE 15 x 175 g
07.1113





Lucien Van den Abeele kaufte 1958 in Wallonien (Belgien) den Hof Bure, auf dem er seine Familie gründete und Kartoffeln anbaute. Seine Enkelinder Thomas, Stany und Antoine beschlossen zwei Generationen später, eine Genossenschaft zu gründen, um ihre Kräfte zu bündeln und die regionalen Kartoffeln in hausgemachte Chips zu verwandeln. Dieses Familienprojekt konnte nur einen Namen haben: den ihres Großvaters Lucien. Diese Chips stehen für ein lokales Produkt, Transparenz und Nachhaltigkeit. Die Kartoffeln werden auf den Feldern der 3 km voneinander entfernten Bauernhöfe von Thomas, Stany und Antoine angebaut. Anschließend werden sie zu diesen Bauernhöfen transportiert und dort gelagert. 5 km weiter, im Handwerksbetrieb, werden die Kartoffeln schließlich zu den köstlichen Lucien-Chips verarbeitet.

ALLE ARTIKEL
glutenfrei



Dinas Favoriten

"Authentisch & traditionell. Direkt vom Erzeuger!"



Onion
Kartoffel-Chips direkt vom Hof, mit harmonischem Zwiebel-Geschmack
VE 20 x 125 g
07.3102



Paprika
Kartoffel-Chips direkt vom Hof, mit würziger Paprika verfeinert
VE 20 x 125 g
07.3100



Tomato
Kartoffel-Chips direkt vom Hof, mit Tomate abgerundet
VE 20 x 125 g
07.3103



Epice Gekruid
Kartoffel-Chips direkt vom Hof, mit aromatischer Würzmischung nach Familienrezept (Paprika, Kurkuma, Chili, Liebstöckel, Bockshornklee, Kümmel, Ingwer, Süßholz, Piment, Pfeffer, Salz)
VE 20 x 125 g
07.3101



Wählen Sie
Ihre Favoriten

**2 Sorten
à 10 Stück**

Mix Karton
freie Wahl aus den Artikeln
07.3100 - 07.3105
VE 2 x 10 x 125 g
07.31001



Pickles
Kartoffel-Chips direkt vom Hof, mit einzigartigem Gewürzgurken-Geschmack
VE 20 x 125 g
07.3104



Barbecue
Kartoffel-Chips direkt vom Hof, mit rauchigem Barbecue-Geschmack
VE 20 x 125 g
07.3105

Seit 1978 steht La Mole für italienische Spitzenbäckerei. Ursprünglich auf die Herstellung der traditionellen Grissini aus Turin spezialisiert, hat La Mole mittlerweile eine breite Produktpalette an süßen und herzhaften Spezialitäten aufgebaut. Alte traditionelle Rezepte werden mit frischen Zutaten gemischt, um einzigartige aromatische Snacks zu kreieren. Für La Mole bedeutet Tradition Liebe zu besten Zutaten und einen einzigartigen Geschmack.



„Pizza im Taschenformat?
Einzigartig!“

Das sind
Florians Favoriten



Little Pizza Napoli

8 goldbraune, dünne, knusprige, kleine Pizzen mit Tomatensauce von je ca. 8 cm Durchmesser

VE 8 x 100 g
07.7050



Little Pizza Diavola

8 goldbraune, dünne, knusprige, kleine Pizzen mit Knoblauch und Chili verfeinert, von je ca. 8 cm Durchmesser

VE 8 x 100 g
07.7051



Little Pizza Mediterraneo

8 goldbraune, dünne, knusprige, kleine Pizzen mit Knoblauch und Petersilie abgerundet, von je ca. 8 cm Durchmesser

VE 8 x 100 g
07.7052



it's Focaccia Olive Verdi

knuspriger, dünner, länglicher Cracker im Ofen gebacken, abgerundet mit grünen Oliven

VE 8 x 100 g
07.7060



it's Focaccia Rosmarino

knuspriger, dünner, länglicher Cracker im Ofen gebacken, verfeinert mit Rosmarin

VE 8 x 100 g
07.7061



it's Focaccia Aglio e Basilico

knuspriger, dünner, länglicher Cracker im Ofen gebacken, mit Knoblauch und Basilikum verfeinert

VE 8 x 100 g
07.7062

it's Focaccia Basilico, Pomodori, Secchi e Cipolla

knuspriger, dünner, länglicher Cracker im Ofen gebacken, perfektioniert mit Basilikum, getrockneten Tomaten und Zwiebeln

VE 8 x 100 g
07.7063

ALLE ARTIKEL

auf dieser Seite





Fox Bar Italia garantiert den authentischen und intensiven Geschmack eines echten, mit Liebe hergestellten Produktes, wobei stets den traditionellen Rezepten treu geblieben wird. Die Großeltern des Gründers Antonio Pavone haben ihm den Respekt vor der Natur gelehrt und genau das ist die Philosophie hinter dem Motto „Vom Bauernhof auf den Tisch“. Es werden natürliche und qualitativ hochwertige Rohstoffe verwendet, um ein einzigartiges Geschmackserlebnis zu erreichen.



Rosemary

handwerklich hergestellte, zarte, knackige Kartoffel-Chips mit aromatischem Rosmarin-Geschmack, in Sonnenblumenöl gegart

VE 10 x 120 g

07.7020



Sweet Chili

handwerklich hergestellte, zarte, knackige Kartoffel-Chips mit ausgewogenem Chili-Geschmack, in Sonnenblumenöl gegart

VE 10 x 120 g

07.7021



neu

**Truffle**

handwerklich hergestellte, zarte, knackige Kartoffel-Chips mit einem Hauch von Trüffel-Geschmack, in Sonnenblumenöl gegart

VE 10 x 120 g

07.7022



neu

**Black Pepper & Sea Salt**

handwerklich hergestellte, zarte, knackige Kartoffel-Chips mit einer tollen Kombination aus Salz und Pfeffer, in Sonnenblumenöl gegart

VE 10 x 120 g

07.7023



neu

**Balsamic Vinegar**

handwerklich hergestellte, zarte, knackige Kartoffel-Chips mit leicht saurem Balsamico-Essig-Geschmack, in Sonnenblumenöl gegart

VE 10 x 120 g

07.7024



neu

**Sourcream Onion**

handwerklich hergestellte, zarte, knackige Kartoffel-Chips mit harmonischem Sourcream-Onion-Geschmack, in Sonnenblumenöl gegart

VE 10 x 120 g

07.7025



Wählen Sie
Ihre Favoriten

**2 Sorten
à 12 Stück**

Mix Karton
freie Wahl aus den Artikeln
07.7035 – 07.7038
VE 2 x 12 x 125 g
07.70351



neu

**Lightly Salted**

handwerklich hergestellte, knackige Mais-Chips leicht gesalzen, in Sonnenblumenöl gegart

VE 24 x 125 g

07.7035

ALLE ARTIKEL
glutenfrei



neu

**Sweet Chili**

handwerklich hergestellte, knackige Mais-Chips mit ausgewogenem Chili-Geschmack, in Sonnenblumenöl gegart

VE 24 x 125 g

07.7036



neu

**Blue corn**

handwerklich hergestellte, knackige Mais-Chips aus blauem Korn, leicht gesalzen, in Sonnenblumenöl gegart

VE 24 x 125 g

07.7037



neu

**Nacho Cheese**

handwerklich hergestellte, knackige Mais-Chips mit aromatischem Nacho-Cheese-Geschmack, in Sonnenblumenöl gegart

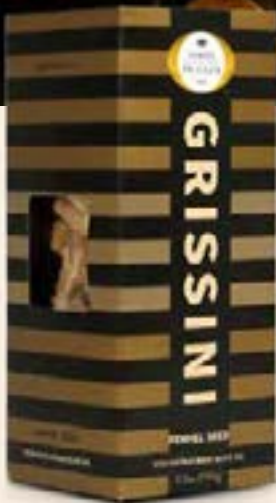
VE 24 x 125 g

07.7038

TERRE
DI
PUGLIA

Die Geschichte von Terre di Puglia begann mit der Vision von Nicola Visaggio, die traditionellen Taralli aus dem südlichen Apulien in Italien weltweit bekannt zu machen. Taralli sollten nicht nur als traditionelles Produkt gesehen werden, sondern als Snack mit unendlichen Geschmacksvariationen. So entstanden Produkte mit einfachen Zutaten, schlicht im Aussehen, aber reich an einzigartigen Aromen. Diese Snacks eignen sich für verschiedenste Verzehranlässe, zum Frühstück, in der Kaffeepause, zum Mittag- oder Abendessen, begleitet von leckeren Dips und Saucen. Mit ihrem knusprigen und aromatischen Charakter eignen sie sich perfekt zu Bier, Wein, Champagner, Aperitifs oder Cocktails.

© Igor Nermann - stockadobe.com



Mini Grissini Box Fenchel
VE 12 x 150 g
07.3065



Mini Grissini Box Classico
VE 12 x 150 g
07.3066

GRISSINI

Kleine italienische Brotstangen zum Naschen oder als Ergänzung zu einem schönen Wein-Präsent. Gourmet Grissini – hier in klein und in einer schönen Schmuckverpackung.

neu



Finger Bites Mini Grissini Breadsticks Pomodoro e Origano

Tomate-Oregano, so schmeckt Urlaub
VE 50 x 80 g
07.3090

FINGER BITES MINI GRISSINI

Ist die kleine knusprige Geschmacksexplosion für unterwegs.

neu



Finger Bites Mini Grissini Breadsticks Limone e Zenzero

fruchtige Kombination aus Limone und Ingwer, so schmeckt der Sommer
VE 50 x 80 g
07.3092

neu



Finger Bites Mini Grissini Breadsticks Patate e Rosmarino

mit Kartoffeln und Rosmarin
VE 50 x 80 g
07.3091

neu



Finger Bites Mini Grissini Breadsticks Cacao

der schokoladige Snack für unterwegs
VE 50 x 80 g
07.3093



Wählen Sie Ihre Favoriten

**2 Sorten
à 25 Stück**

Finger Bites Mini Grissini Mix Karton
freie Wahl aus den Artikeln
07.3090 - 07.3093
VE 2 x 25 x 80 g
07.3089

TARALLI

ist eine italienische Snack-Spezialität – zartes, knackiges Brotteiggebäck, ohne Hefe, mit Weißwein und extra natives Olivenöl. Zum Naschen oder als Ergänzung zu einem schönen Wein-Präsent. Taralli Gourmet – hier in klein und in einer schönen Schmuckverpackung.



Taralli Box Cheese & Pepper
kräftiger Käse und schwarzer Pfeffer

VE 12 x 150 g
07.3080



Taralli Box Onion
ausgewogener Zwiebelgeschmack

VE 12 x 150 g
07.3081



Taralli Box Fennel Seeds
harmonischer Fenchelgeschmack

VE 12 x 150 g
07.3082



Taralli Box Classic
traditioneller Geschmack

VE 12 x 150 g
07.3083

SCHIACCIATINA

Der kleine Snack für unterwegs, zum Beispiel an der Uni oder bei einem Gläschen zur Happy Hour.

Wählen Sie
Ihre Favoriten

**2 Sorten
à 25 Stück**

Schiacciatina Mix
freie Wahl aus den Artikeln
07.3058 - 07.3060
VE 2 x 25 x 40 g
07.3062



Schiacciatina Tomato-Oregano
Ital. Kracker mit Tomato-Oregano, so schmeckt Urlaub
VE 50 x 40 g
07.3058



Schiacciatina Schwarze Olive
Ital. Kracker, ein Genuss für jeden Olivenfreund
VE 50 x 40 g
07.3059



Schiacciatina Rosmarin
Ital. Kracker mit Kartoffeln und Rosmarin
VE 50 x 40 g
07.3060



Tarallini Käse-Pfeffer 230 g
kräftiger Käse und schwarzer
Pfeffer (Abb. oben)
VE 12 x 230 g
07.3037



Tarallini Classic
VE 12 x 230 g
07.3035



Tarallini Peperoncino
harmonisch-scharf mit Peperoni
VE 12 x 230 g
07.3036



Tarallini Rosmarin
mit Kartoffeln und Rosmarin
VE 12 x 230 g
07.3039



Tarallini Cipolla - Zwiebel
ausgewogener Zwiebel-
geschmack
VE 12 x 230 g
07.3040



Tarallini Pesto
mit grüner Pesto, so schmeckt
der Süden
VE 12 x 230 g
07.3041

Grand-cru
KONFEKT

Firstclass Pralinen

aus dem Hause Grand-cru Konfekt sind ausgesuchte „typisch deutsche“ Konditorenpralinen für Genießer. Besonders hervorzuheben ist dabei, dass sie ganz OHNE Konservierungstoffe sowie FREI von jeglichen Zusatzstoffen sind und nach alter Tradition hergestellt werden.



Cappuccino

weißer Sahnetrüffel mit Kaffeepulver bestreut

VE 1,05 kg (12 g/St.)

01.220



Zartbitter

cremiger Sahnetrüffel mit mind. 60 % Kakaoanteil

VE 1,05 kg (12 g/St.)

01.222



Eierlikör

weißer Sahnetrüffel mit mind. 10 % Eierlikör

VE 1,05 kg (12 g/St.)

01.224



Heide-Trüffel

Doppelrahm-Sahnetrüffel, bestreut mit braunem Rohrzucker

VE 1,05 kg (12 g/St.)

01.233



Baileys

gepudelter Vollmilch Sahnetrüffel mit mind. 6 % Baileys

VE 1,05 kg (12 g/St.)

01.238



Grand Marnier

Zartbitter Sahnetrüffel mit mind. 60 % Kakaoanteil und mind. 4 % Grand Marnier

VE 1,05 kg (12 g/St.)

01.242



Himbeer-Trüffel

Vollmilch mit Doppelfüllung aus Himbeer-Gelee und Himbeer-Trüffelmasse

VE 1,05 kg (12 g/St.)

01.240



Cassis-Trüffel

Zartbitter mit Doppelfüllung aus Cassis-Gelee und weißer Trüffelmasse mit weißer Schokolade umhüllt

VE 1,05 kg (12 g/St.)

01.241



Schwarzwälder-Kirschtrüffel, Zartbitter

Zartbitter mit Doppelfüllung aus Kirschgelee und Kirschwasser-Trüffelmasse mit mind. 60 % Kakaoanteil

VE 1,05 kg 10 – (12 g/St.)

01.253



Edelmarzipan-Walnuss Zartbitter

feinstes Marzipan mit Zartbitter-Schokolade und einer Walnuss dekoriert

VE 2,0 kg (14 g/St.)

01.254



Edelmarzipan-Walnuss Vollmilch

feinstes Marzipan mit Vollmilch-Schokolade und einer Walnuss dekoriert

VE 2,0 kg (14 g/St.)

01.255



Nuss-Marzipan

feinstes Marzipan mit Vollmilch-Schokolade und Nussstückchen bestreut

VE 0,80 kg (11 g/St.)

01.261



Cosynougat

Zartbitter Sahnenougat mit gerösteten, gehackten Haselnüssen

VE 0,80 kg (11 g/St.)

01.262

Trüffelmischung



Trüffelmischung

7 verschiedene Sorten bestehend aus Cappuccino-, Himbeer-, Zartbitter-, Cassis-, Heide-, Eierlikör-Trüffel und Grand-Marnier

VE 2,0 kg

01.200

Pralinenmischung

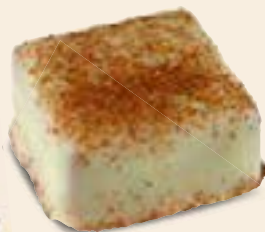


Pralinenmischung

7 verschiedene Sorten bestehend aus Orangen-, Kirschwasser-, Nuss- und Pistazienmarzipan, Cosy- und Cappuccino-Nougat sowie karamellisiertes Haselnuss-Nougat

VE 1,7 kg

01.199



Cappuccino-Nougat

Vollmilch Sahnenougat mit weißer Schokolade überzogen

VE 0,80 kg (11 g/St.)

01.263



Knusper-Nougat

Vollmilch mit karamellisierter Haselnuss

VE 1,0 kg (12 g/St.)

01.286



Orangen-Marzipan

feinstes Marzipan mit Orangen-Geschmack und Zartbitter-Schokolade mit mind. 60 % Kakaoanteil

VE 0,80 kg (11 g/St.)

01.285



Pistazien-Marzipan

feinstes Marzipan mit Pistazien-Geschmack und Zartbitter-Schokolade mit mind. 60 % Kakaoanteil, mit aufgelegter Pistazie

VE 0,80 kg (11 g/St.)

01.209



True Love

Krokantschale mit Mandelnougat und Salz-Mandel ergeben eine wahre Liebe

VE 0,90 kg (12 g/St.)

01.267

Pralinen-Trüffel-Mischung



Pralinen-Trüffelmischung

14 verschiedene Sorten bestehend aus Cappuccino-, Himbeer-, Zartbitter-, Cassis-, Heide- und Eierlikör-Trüffel, Grand Marnier, Orangen-, Kirschwasser-, Nuss- und Pistazienmarzipan, Cosy- und Cappuccino-Nougat sowie karamellisiertes Haselnuss-Nougat

VE 1,85 kg

01.198



Kirschwasser Sahne-Trüffel

Zartbitter-Praliné mit 52 % Kakaoanteil, gefüllt mit einer feinen Trüffelcreme

VE 1,1 kg (11 – 12 g/St.)

01.243



Marc de Champagne Rahm-trüffel gepudert

Vollmilch-Praliné mit zarter Schampusnote, weiß gepudert

VE 1,4 kg (11 – 12 g/St.)

01.310



Amaretto Rahmtrüffel

Vollmilch-Praliné mit Amaretto-Füllung umhüllt mit geröstetem Mandelgrieß

VE 1,4 kg (11 – 12 g/St.)

01.304



Himbeergeist-Sahne Trüffel

Vollmilch-Sahnetrüffel in Himbeer-Zucker gerollt

VE 1,4 kg (11 – 12 g/St.)

01.333



Lebkuchen Sahne-Trüffel

Vollmilch-Praliné gefüllt mit einer zart-würzigen Lebkuchencreme

VE 1,1 kg (11 – 12 g/St.)

01.297



Heikles Favorit



Waldmeister Trüffel

Zartbitter-Praliné mit 56 % Kakaoanteil, gefüllt mit einer feinen Waldmeister-creme

VE 1,4 kg (12 – 13 g/St.)

01.250



Eierlikör Sahne-Trüffel

Vollmilch-Praliné mit verlockender Eierlikör-Trüffelcreme

VE 1,1 kg (11 – 12 g/St.)

01.251



Caipirinha Sahne-Trüffel

weiße Schokolade, zart-cremige Caipirinha-Cocktail-Trüffel-Füllung, feine exotische Note, umhüllt von feinem Rohrzucker

VE 1,4 kg (11 – 12 g/St.)

01.337

"Dieser Trüffel ist die Lösung – was war eigentlich nochmal das Problem!?"



**Nougat-Töpfchen**

Vollmilch-Praliné mit feiner
Haselnuss-Füllung

VE 1,1 kg (13 – 14 g/St.)

01.283

**Nougat-Töpfchen**

Zartbitter-Praliné mit 59 %
Kakaoanteil mit feiner Haselnuss-
Füllung

VE 1,1 kg (13 – 14 g/St.)

01.284

**Erdbeer Praliné**

Vollmilch-Praliné mit fruchtiger
Erdbeercreme

VE 1,1 kg (13 g/St.)

01.247

**Pfefferminz Praliné**

Zartbitter-Praliné mit 59 %
Kakaoanteil mit einer frischen
minzigen Trüffelcreme

VE 1,1 kg (13 – 14 g/St.)

01.231

**Marzipan-Kirsch Praliné**

Zartbitter-Praliné mit 52 %
Kakaoanteil, gefüllt mit einem
fruchtigen Marzipankern

VE 1,1 kg (13 g/St.)

01.230

**Marzipan-Pistazien Praliné**

Zartbitter-Praliné mit 59 %
Kakaoanteil mit einer Pistazien-
Marzipan-Füllung

VE 1,1 kg (13 – 14 g/St.)

01.246

**Zitronen Praliné**

Zartbitter-Praliné mit einer
zitronig-fruchtigen Trüffelcreme

VE 1,1 kg (13 g/St.)

01.226

**Cappuccino Praliné**

Vollmilch-Praliné gefüllt mit einer
Cappuccino-Trüffelcreme

VE 1,1 kg (13 g/St.)

01.225

**Kirsch-Banane**

Vollmilch-Praliné gefüllt mit einer
fruchtigen Kirsch-Bananen-
Ganache

VE 1,1 kg (14 g/St.)

01.431

**Cassis Sahne**

weiße Praliné mit fruchtiger
Cassis-Ganache umhüllt von
feinem Rohrzucker

VE 1,1 kg (14 g/St.)

01.432

**Limoncello Sahne**

weiße Praliné mit zart-cremiger
Limoncello-Ganache umhüllt von
feinem Rohrzucker

VE 1,4 kg (12 g/St.)

01.434

**Banane-Sesam**

Vollmilch-Praliné gefüllt mit
fruchtiger Bananen-Ganache,
verfeinert mit Sesam

VE 1,1 kg (14 g/St.)

01.435

**Bier-Trüffel**

Zartbitter-Praliné mit 59 %
Kakaoanteil mit einer kräftigen
Bierbrand-Ganache

VE 1,1 kg (12 g/St.)

01.436

**Joghurt Erdbeer**

Vollmilch-Praliné gefüllt mit einer
ausgewogenen Joghurt-
Erdbeer-Ganache

VE 1,1 kg (13 g/St.)

01.437

**Joghurt Praliné**

Zartbitter-Praliné gefüllt mit einer
Joghurt-Ganache

VE 1,1 kg (14 g/St.)

01.438

**Whisky Cassis Sahne**

Zartbitter-Praliné mit
52 % Kakaoanteil mit einer
einmaligen Kombination
aus fruchtigem Cassis und
kräftigem Whisky, pink
gepudert

VE 1,4 kg (12 g/St.)

01.440

Hinweis!

Pralinen mit Ihrem Logo oder Schriftzug finden Sie in der Rubrik Private Label auf Seite 112.

© fotogestoeber – stock.adobe.com

Viviens Favorit

neu



Mojito Sahne

weiße Sahnetrüffel mit zart-cremiger Mojito-Ganache, hell gepudert mit feinen Minzstückchen

VE 1,4 kg (12 g/St.)

01.439



"Lässt das Herz von Cocktail-liebhabern höher schlagen."

neu

Classic Mix

6 verschiedene Sorten bestehend aus Amaretto, Marc de Champagne, Pfefferminz, Joghurt, Cappuccino, Marzipan-Kirsch

VE 1,2 kg

01.441



neu

Sommer Mix

6 verschiedene Sorten bestehend aus Mojito, Waldmeister, Joghurt-Erdbeer, Kirsch-Banane, Zitrone, Cassis Sahne

VE 1,3 kg

01.442



neu

Feierabend Mix

6 verschiedene Sorten bestehend aus Limoncello, Whisky-Cassis, Bier-Trüffel, Himbeergeist, Eierlikör, Caipirinha

VE 1,25 kg

01.443



Grand-cru
KONFEKT

Grand-cru Konfekt bietet Ihnen hier handwerkliche Schokoladen-Kugeln, die mit großer Leidenschaft aus den besten Zutaten speziell für uns gefertigt werden. Eine große Auswahl an besonderen Geschmacksvariationen und angenehmer Textur in Zartbitter- und Vollmilchschokolade erwartet Sie. Der besonders schöne Schmelz spricht für einen ausgewogenen Kakaogehalt, mindestens 50 % bei der Zartbitterschokolade und 30,5 % bei der Vollmilchschokolade. Alle Produkte wurden von einem erfahrenen Verkostungsgremium ausgewählt. Dieses Sortiment wird Ihren Geschmacksknospen in Erinnerung bleiben!



Praliné - Crispy

gefüllte Zartbitterschokoladen-Kugel mit Crispy-Nougatkern, Kakaogehalt mind. 50 %, silberner Wickler

VE 1,0 kg (12 g/St.), ca. 0,27 €/St.

04.8002



Praliné - Cheesecake-Amaretto

gefüllte Zartbitterschokoladen-Kugel mit Cheesecake-Amaretto, Kakaogehalt mind. 50 %, stahlgrauer Wickler

VE 1,0 kg (12 g/St.), ca. 0,27 €/St.

04.8003



Praliné - Orange

gefüllte Milchschokoladen-Kugel mit Orangengeschmack, Kakaogehalt mind. 30,5 %, rosa Wickler

VE 1,0 kg (12 g/St.), ca. 0,27 €/St.

04.8005



Praliné - Macadamia

gefüllte Zartbitterschokoladen-Kugel mit Macadamiakern, Kakaogehalt mind. 50 %, roter Wickler

VE 1,0 kg (12 g/St.), ca. 0,27 €/St.

04.8006



Praliné - Karamell

gefüllte Milchschokoladen-Kugel mit Karamellkern, Kakaogehalt mind. 30,5 %, sonnengelber Wickler

VE 1,0 kg (12 g/St.), ca. 0,27 €/St.

04.8007



Praliné - Lakritz

gefüllte Milchschokoladen-Kugel mit Lakritzcremefüllung, Kakaogehalt mind. 30,5 %, hellgrüner Wickler

VE 1,0 kg (12 g/St.), ca. 0,27 €/St.

04.8008



Praliné - Nougat

gefüllte Milchschokoladen-Kugel mit Nougatkern, Kakaogehalt mind. 30,5 %, dunkelgrüner Wickler

VE 1,0 kg (12 g/St.), ca. 0,27 €/St.

04.8009



Praliné - Amaretto-Mandel

gefüllte Milchschokoladen-Kugel mit Amarettocreme und Mandelstückchen, Kakaogehalt mind. 30,5 %, türkiser Wickler

VE 1,0 kg (12 g/St.), ca. 0,27 €/St.

04.8010



Praliné - Joghurt-Crisp

gefüllte Milchschokoladen-Kugel mit Joghurtcreme und Knusperstückchen, Kakaogehalt mind. 30,5 %, blauer Wickler

VE 1,0 kg (12 g/St.), ca. 0,27 €/St.

04.8011



Praliné - Granatapfel

gefüllte Milkschokoladen-Kugel mit Granatapfelcreme, Kakaogehalt mind. 30,5 %, dunkelblauer Wickler
VE 1,0 kg (12 g/St.), ca. 0,27 €/St.

04.8012



Praliné - Karamell-Meersalz

gefüllte Zartbitterschokoladen-Kugel mit Karamell-Meersalzfüllung, Kakaogehalt mind. 50 %, hellbrauner Wickler
VE 1,0 kg (12 g/St.), ca. 0,27 €/St.

04.8013



Praliné - Espresso

gefüllte Zartbitterschokoladen-Kugel mit einem Hauch von Espresso in der Füllung, Kakaogehalt mind. 50 %, schwarzer Wickler
VE 1,0 kg (12 g/St.), ca. 0,27 €/St.

04.8015



Praliné - Extra Dark

gefüllte Zartbitterschokoladen-Kugel mit einer extra dunklen Zartbitterschokoladen-Füllung, Kakaogehalt mind. 70 %, orangener Wickler
VE 1,0 kg (12 g/St.), ca. 0,33 €/St.

04.8017



Praliné - Bakery

gefüllte Vollmilkschokoladen-Kugel mit Keks-Crunch in weißer Milchcremefüllung, Kakaogehalt mind. 30,5 %, lila Wickler
VE 1,0 kg (12 g/St.), ca. 0,27 €/St.

04.8018



Praliné - Pistazie

gefüllte Zartbitterschokoladen-Kugel mit einer feinen Pistazienfüllung, Kakaogehalt mind. 50 %, pinker Wickler
VE 1,0 kg (12 g/St.), ca. 0,27 €/St.

04.8020

Andreas Favorit



Praliné - Himbeere-Lakritz

gefüllte rosa Schokoladen-Kugel, fruchtig nach Himbeeren und raffiniert nach Lakritz, bordeaux-farbener Wickler

VE 1,0 kg (12 g/St.), ca. 0,33 €/St.

04.8019



"Ich dachte, ich kenne schon alles, aber dieser Geschmack ist einzigartig"

Bei Noble zählt jeder Bissen



Noble
Food Group
EXPERIENCE IN QUALITY

Seit über vier Generationen werden Tag für Tag schokoladige Leckereien kreiert, die Sie allein oder mit Ihren Lieben genießen können. Noble hat es sich zur Aufgabe gemacht, die kleinen Momente des Lebens mit den vielfältigen und raffinierten Köstlichkeiten in edle Momente zu verwandeln. Ein kleines Gourmet-Erlebnis für jeden, zu jeder Gelegenheit, jeden Tag. Diverse Auszeichnungen belegen den Erfolg der Marke.



Charming Collection Mini
Creamy-Haselnuss, Cherry,
Mandel
VE 20 x 44 g
03.4111



Pure Collection Mini
Haselnuss, Soft-Caramel, Marc
de Champagne, Duo-Haselnuss
VE 20 x 54 g
03.4103



Probierpackung
mit kleinen
Mengen

**4 Sorten
à 5 Stück**

Mix-Karton Mini
Art. 03.4103, 03.4106,
03.4107 und 03.4111
VE 4 x 5 St.
03.4110
Preis produktabhängig



Chef's Collection Maxi
Pistazie, Haselnuss, Mocca,
Marc de Champagne, Caramel
VE 11 x 200 g
03.533



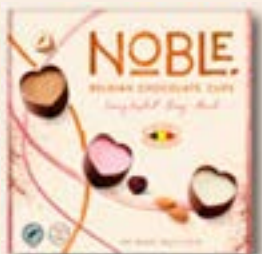
Chef's Collection Mini
Mokka, Haselnuss, Caramel,
Marc de Champagne
VE 20 x 54 g
03.4106



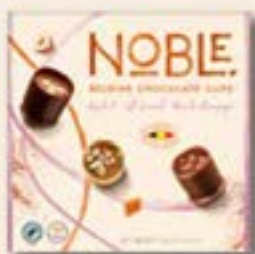
Noisette Collection Mini
Haselnuss, Mandel, Crispy-
Nougat, Haselnuss-Mandel
VE 20 x 54 g
03.4107



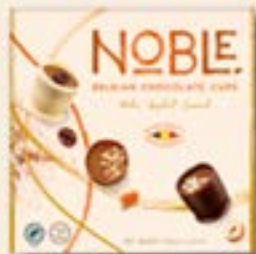
Das Rainforest Alliance-Siegel fördert gemeinsame soziale und ökologische Anstrengungen. Dabei rückt es die positiven Auswirkungen verantwortungsbewusster Entscheidungen in den Fokus, angefangen von den Farmen und Wäldern bis hin an die Kasse. Anhand des Siegels erkennen Sie, welche Produkte die Zukunft für Mensch und Natur positiv beeinflussen und können somit bewusstere Kaufentscheidungen treffen.



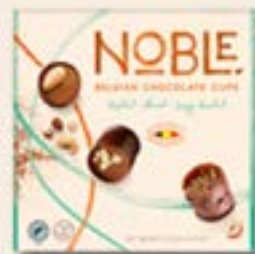
Charming Collection Midi
Creamy-Haselnuss, Cherry,
Mandel
VE 11 x 100 g
03.2201



Pure Collection Midi
Haselnuss, Soft-Caramel, Marc
de Champagne
VE 11 x 120 g
03.242



Chef's Collection Midi
Mokka, Haselnuss, Caramel
VE 11 x 120 g
03.243



Noisette Collection Midi
Haselnuss, Mandel, Crispy-
Nougat
VE 11 x 120 g
03.245

Schlanke Schokoladenbecher

gefüllt mit äußerst
köstlichen Aromen – eine
tolle Verpackungsart
Hier können Sie einen Karton bestellen
in dem insgesamt bis zu 5 Sorten,
aber nur 2025 g, enthalten sind.
IHR VORTEIL! So können Sie ein
großes Sortiment zeigen und immer
wieder in kleiner Menge frisch ordern.

Hinweis!

Weitere Produkte von
Noble finden Sie in der
Rubrik Schoko-Spezial auf
Seite 53.

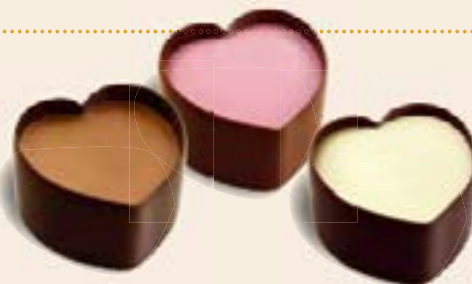
Wählen Sie Ihre Favoriten
**2 Sorten
à 5 bzw. 6 Stück**

Mix-Karton Midi
Art. 03.2201, 03.242, 03.243 und 03.245
VE 2 x 5 bzw. 6 St.
03.250

Preis produktabhängig



Charming Collection Bulk
Creamy-Haselnuss, Cherry, Mandel
VE 1,665 kg (13 g/St.)
03.3220



Chef's Collection Bulk
Mokka, Caramel, Pistazie,
Marc de Champagne,
Haselnuss
VE 2,025 kg (13 – 14 g/St.)
03.3011



Noisette Collection Bulk
Crispy-Nougat, Mandel,
Haselnuss-Mandel,
Haselnuss, Pistazie
VE 2,025 kg (13 – 14 g/St.)
03.3012



Pure Collection Bulk
Marc de Champagne, Dark
Praliné, Duo Praliné,
Cherry, Soft-Caramel
VE 2,025 kg (13 – 14 g/St.)
03.3019



Oliva
dal 1924

Dulcioliva S.r.l.

Dulcioliva S.r.l. ist eine alteingesessene Firma, die 1924 im Piemont – Nordwest Italien – von den Brüdern Luigi und Cesare Oliva gegründet wurde. Durch die hilfreichen Praxiserfahrungen mit Angelina Motta in Milan, entschlossen sich die Oliva-Brüder, ihren ersten Betrieb zu eröffnen. Sie begannen leckere Schokoladen, Nougats und Candies wie auch Backwaren herzustellen. In den 40er Jahren gaben sie die Backwarenproduktion auf und widmeten sich verstärkt den Schokoladenspezialitäten. Mittlerweile besteht Dulcioliva als Familienunternehmen bereits in dritter Generation.

Piemonteser Spezialitäten



Cremini Classico

3-schichtiger Nougatwürfel aus feinem, dunklem und hellem Haselnussnougat

VE 1,0 kg (12 g/St.)

08.6036



Cremini Pistacchio

3-schichtiger Nougatwürfel aus feinem, dunklem Haselnussnougat und hellem Pistaziennougat

VE 1,0 kg (12 g/St.)

08.6037

Cuboghiotti [Cubo = kleiner Würfel]



Cuboghiotti Pralinato Latte

Vollmilchschokoladen-Würfel mit feinen, gerösteten Haselnussstückchen

VE 1,0 kg (12 g/St.)

08.6038



Cuboghiotti Bitter

Zartbitterschokoladen-Würfel mit feiner, dunkler Cremefüllung

VE 1,0 kg (12 g/St.)

08.6039



Cuboghiotti Mix

Almond (Mandel), Gianduia (Nougat), Bitter, Caramel

VE 1,0 kg (12 g/St.)

08.6040

Piemonteser Spezialitäten



Noccioghiotti Assorti - Nusspraliné Linie

Nusspraliné - Sortiment: Bacio di Borgo (Haselnuss), Nocciola (ganze Haselnuss), Gianduja (Nougat)

VE 1,0 kg (19 g/St.)

08.6010



Cuneesi Assorti - Trüffellikörsortiment

Trüffelsortiment mit Likören abgeschmeckt: Rhum (Rum), Cherry (Kirschlikör), Limoncino (Zitronenlikör), Amaretto (Mandellikör), Coffee

VE 1,0 kg (19 g/St.)

08.6018



Dolcenero Assorti

Caramel, Frutti di Bosco, Latte-Panna, Pistachio

VE 1,0 kg (19 g/St.)

08.6030



PRALINEN SORTENREIN

Alle Geschmacksrichtungen aus den Mix-Tüten können auch sortenrein auf Vorbestellung in 1-kg-Tüten geordert werden.

Zusätzlich gibt es sortenrein auch folgende Geschmacksrichtungen:

Dolcenero Cheesecake
Amarena, Dolcenero
Cappucino, Dolcenero
Strawberry, Dolcenero
Hazelnut & Cereal Cream,
Cuneesi Grappa Peach,
Cuneesi Zabaione



Creme D'Or Boules Mix

Coffee, Nocciola (ganze Haselnuss), Milk, Tiramisu

VE 1,0 kg

08.6041



Hinweis

Temperaturänderungen/-schwankungen können dazu führen, dass Kakaobutter an der Oberfläche „blüht“ (weiße Flecken auf der Oberfläche). Das beeinträchtigt aber NICHT die Qualität und den Geschmack des Erzeugnisses.

Gianduiotto

MIT 30 % HASELNÜSSEN

(„Tonda Gentile Trilobata“)

Dulcioliva kreierte, der Tradition folgend, das Rezept der originalen Gianduiotto und mischt dafür die besten Kakaosorten mit 30 % der kostbaren Piemonteser Haselnüsse, ohne Milch zu benutzen. Qualitativ hochwertige Zutaten geben dem Gianduiotto eine angenehme, cremige Sensation und sorgen für einen erhabenen Haselnussgeschmack.



Gianduiotti Classico

typisch italienischer Nougathappen mit 30 % Haselnüssen

VE 10 x 160 g

08.6144

— V —
VISSER
CHOCOLADE

Von der „Bohne bis zur Schokolade“

Seit mehr als 10 Jahren bilden Kakaobohnen aus Tansania die Basis der Pralinen von Visser. Ein spezielles Fermentationsverfahren bildet die Grundlage für die extrem hochwertigen Kakaobohnen, die der Vollmilch- und Zartbitterschokolade ein einzigartiges Geschmacksmuster verleihen.

Nachdem die Tansania-Bohnen im Hafen von Antwerpen gelandet und dort inspiziert wurden, gehen sie in die Manufaktur zur Weiterverarbeitung. Visser steht für spannende Pralinen-Kombinationen und Geschmacksexplosionen. Besonders die neue Picasso-Linie ist ein wahres Highlight.

neu



Original Cinnamon

Vollmilch-Praliné mit einer Zimt-Vanille Füllung und aufgesetzter Zimtmandel

VE 0,996 kg

03.7000



neu



Original Orange Passion

Vollmilch-Praliné gefüllt mit einer fruchtigen Orangencreme

VE 0,798 kg (19 g/St.)

03.7001

neu



Original Salty Peanut

Vollmilch-Praliné gefüllt mit einer Creme aus Peanut Butter und Vanille

VE 0,760 kg (ca. 12 – 13 g/St.)

03.7002

neu



Original Caramel

Zartbitter-Praliné mit einer cremigen Karamell-Füllung

VE 1,02 kg

03.7003

neu



Original Passion Fruit

Zartbitter-Praliné mit einer süß-säuerlichen Passionsfrucht-Creme

VE 0,9 kg

03.7004

neu



Original Amarena Cherry

Zartbitter-Praliné gefüllt mit einer fruchtigen Amarena-Kirschcreme im Vollmilchüberzug

VE 0,798 kg (19 g/St.)

03.7005

neu



Original Sea Buckthorn

Zartbitter-Praliné gefüllt mit einer Creme aus frischem saurem Sanddorn

VE 1,215 kg

03.7006

neu



Original Mint

Zartbitter-Praliné mit einer frischen minzigen Creme

VE 0,798 kg (19 g/St.)

03.7007

neu



Original Honey Cranberry

weiße Praliné, mit einer Florentinermasse aus Honig, Mandeln und Cranberry

VE 0,9 kg

03.7008

Spritzer verschiedener Farbkombinationen und Pinselstriche verleihen dieser Kollektion ein künstlerisches Flair. Die auffällige Farbe, die elegante Form und der brillante Glanz – die Picassos sind edler als andere Pralinen. Jede Geschmacksrichtung hat ihre eigene Handschrift und ist dank der angewandten Handarbeit einzigartig. In dieser Kollektion wurden verschiedene wunderbare Geschmackserlebnisse kreiert.



Picasso Flowers

Zartbitter-Praliné mit Doppelfüllung aus Fruchtgelee und einer weißen Himbeer-Cassis-Ganache im Vollmilchüberzug

VE 0,798 kg (19 g/St.)

03.70001



Picasso Apple Crumble

Vollmilch-Praliné mit Doppelfüllung aus Apfel-Karamell und einer Ganache aus Zimtstreuseln, Haselnuss und Calvados

VE 0,798 kg (19 g/St.)

03.70003



Picasso Espresso Coffee Bailey's

Vollmilch-Praliné mit Doppelfüllung aus Espresso-Karamell und einer Irish-Cream-Ganache

VE 0,798 kg (19 g/St.)

03.70004



Picasso Anise Figs

Vollmilch-Praliné mit Doppelfüllung aus Karamell mit Feige und einer weißen Anis-Ganache

VE 0,798 kg (19 g/St.)

03.70002



Picasso Thai Chili

Vollmilch-Praliné mit Doppelfüllung aus Ananas-, Ingwer- und Limettengelee, sowie Kokosnuss-Chili-Ganache

VE 0,798 kg (19 g/St.)

03.70006



Picasso Orange Liquor Thyme

Zartbitter-Praliné mit Doppelfüllung aus Orangen- und Thymiangelee mit einer Orangen-Likör-Ganache

VE 0,798 kg (19 g/St.)

03.70007



Picasso Joghurt Canberry

Vollmilch-Praliné mit Doppelfüllung aus Cranberry-Gelee und weißer Joghurt-Ganache

VE 0,798 kg (19 g/St.)

03.70005



Picasso Hazelnut Maple Syrup Herbs

Vollmilch-Praliné mit Doppelfüllung aus Karamell mit Ahorn-Sirup, sowie einer Milkschokoladenganache mit verschiedenen Kräutern (Majoran, Thymian, Basilikum, Rosmarin)

VE 0,798 kg (19 g/St.)

03.70009



Picasso Joghurt Basil Mango

Zartbitter-Praliné mit Doppelfüllung aus Mangogelee mit Basilikum-Joghurt-Ganache

VE 0,798 kg (19 g/St.)

03.70008



Picasso Joghurt Basil Mango

Zartbitter-Praliné mit Doppelfüllung aus Mangogelee mit Basilikum-Joghurt-Ganache

VE 0,798 kg (19 g/St.)

03.70008

Dinas Favoriten

"Innovative Verarbeitung
zeitlose Eleganz
und doch tief
verwurzt in der
Tradition!"

Carline

Belgian Royal Chocolates

MIT LIEBE ZUM DETAIL

Langjährige Erfahrung, traditionelle Verfahren und bewährte Rezepte, kombiniert mit einer modernen Fertigung – dafür steht Carline.

Es entsteht ein vielseitiges Sortiment an Pralinen und Schokoladen. Alle Rohstoffe werden sorgfältig ausgewählt oder exklusiv für Carline angefertigt. So enthalten die Schokoladekuvertüren ausschließlich reine Kakao-butter und natürliche Vanille. Die Rezepte werden ständig verfeinert und von den erfahrenen Mitarbeitern mit modernen Fertigungsmaschinen präzise umgesetzt.



Arabica

Kaffee-Creme-Praliné in Vollmilchschokolade

VE 1,0 kg (14 g/St.)

03.8004



Corymbo

Dunkle Ganache mit Blaubeere in Zartbitterschokolade

VE 1,0 kg (14 g/St.)

03.8005



Carmen

weiße Ganachemasse mit Himbeergeschmack, weiß überzogen und mit getrockneten Himbeernibs bestreut

VE 1,0 kg (11 g/St.)

03.8007



California

Mandellikör-Crème-Fraîche Trüffel, Kakao gepudert, mit Zartbitterschokolade

VE 1,0 kg (12 g/St.)

03.8015



Marrakesch

Chili-Pfeffer Trüffel in Zartbitterschokolade

VE 1,0 kg (12 g/St.)

03.8017



Truffle Feullitine

klassische belgische Buttertrüffel mit Waffelcrisp in Vollmilchschokolade

VE 1,0 kg (11 g/St.)

03.8037



Whisky Trüffel

gefüllt mit Whisky Ganache in Vollmilchschokolade

VE 1,0 kg (13 g/St.)

03.8038



Advocaat Trüffel

gefüllt mit Eierlikör Ganache in Vollmilchschokolade

VE 1,0 kg (13 g/St.)

03.8039



Orangenbrandy Trüffel

gefüllt mit Orangenbrandy Ganache in Vollmilchschokolade

VE 1,0 kg (13 g/St.)

03.8040



Erdbeer-Champagner Trüffel

weiße Erdbeer-Champagner Ganache in Vollmilchschokolade

VE 1,0 kg (13 g/St.)

03.8041



**Cocos Töpfchen**

Vollmilch-Töpfchen-Praliné mit Kokos-Fondantcremé

VE 1,0 kg (12 g/St.)

03.8109

**Gianduja Töpfchen**

weißes Schokoladen-Töpfchen gefüllt mit hellem und dunklem Nougat

VE 1,0 kg (14 g/St.)

03.8110

**Smoke-Salt-Sweet**

Butterkaramell mit geräuchertem Meersalz in Vollmilchschokolade

VE 1,0 kg (9 g/St.)

03.8112

**Salt-Sweet**

Butterkaramell mit Meersalz in Zartbitterschokolade

VE 1,0 kg (9 g/St.)

03.8113

**Manon**

Mocca-Buttercreme mit Walnuss

VE 1,0 kg (12 g/St.)

03.8114

**Kaffee-Canache**

Klassische Zartbitter-Ganache mit Kaffee in Vollmilchschokolade

VE 1,0 kg (10 g/St.)

03.8124

**Vanillia**

Vanille-Marzipan mit weißer Schokolade und Mandel-Deko

VE 1,0 kg (11 g/St.)

03.8120

**Dome Ananas**

Formpraliné aus Vollmilchschokolade und Ananas-Buttercremé-Füllung

VE 1,0 kg (13 g/St.)

03.8121

**Dome Fromboos**

Formpraliné aus Zartbitterschokolade und Himbeer-Buttercreme-Füllung

VE 1,0 kg (13 g/St.)

03.8122

**Butter-Karamell Zartbitter**

ausgewogener Butter-Karamell-geschmack mit Zartbitterschokolade

VE 1,0 kg (13 g/St.)

03.8125

**Texas**

weiße Schokoladen-Trüffelkugel, feine, nussige Füllung und mit Haselnuss-Krokant ummantelt

VE 1,0 kg (14 g/St.)

03.8127

**Rum Kogel**

Vollmilch-Trüffelkugel mit Strichdekor und feinem Rum Geschmack

VE 1,0 kg (13 g/St.)

03.8128

**St. Remy Kogel**

Vollmilch-Trüffelkugel in weißer Kuvertüre geigelt und mit feinem Cognac Geschmack

VE 1,0 kg (13 g/St.)

03.8129

**Carré Krokant**

Haselnuss-Krokant Schnittpraline Vollmilch

VE 1,0 kg (10 g/St.)

03.8111

**Zebra**

belgischer Schichtnougat aus hellem und dunklem Gianduja

VE 1,0 kg (11 g/St.)

03.8130

Zum Verlieben

neu

**Carlo**

Vollmilch Formpraline mit Crème Brulée

VE 1,0 kg (10 g/St.)

03.8132





© LUBKA - stock.adobe.com

neu



Grenade

Zartbitter Schnittpraline mit Granatapfel

VE 1,0 kg (13 g/St.)
03.8133

neu



Ceylon

Zartbitter Schnittpraline mit einem Hauch von schwarzem Tee

VE 1,0 kg (13 g/St.)
03.8134

neu



Marc

Trüffekugel aus weißer Schokolade, mit Raspeln ummantelt, Füllung mit zarter Champus-Note

VE 1,0 kg (15 g/St.)
03.8135

neu



Haarlem

Vollmilch-Trüffekugel, mit Zartbitter-Schokoraspeln ummantelt, mit Crème Fraiche und feinem Kaffee-Geschmack

VE 1,0 kg (15 g/St.)
03.8136

neu



Honey Bee

Vollmilch-Ganache mit süßem Honig verfeinert

VE 1,0 kg (13 g/St.)
03.8137

neu



Gauguin

Weißer Schokolade mit Pistazien-marzipan

VE 1,0 kg (13 g/St.)
03.8138

Hinweis!



Weitere Produkte von Carline finden Sie in der Rubrik Schoko-Spezial auf Seite 58, Frühjahrs-Saison auf Seite 91 und Winter-Saison auf Seite 106.

Italienische Kunst,
die man schmecken kann



Die Bäckerei der Familie Stainer wurde 1800 in Österreich gegründet, einem Land mit langer Tradition für Süßigkeiten. Im Jahre 1980 gründeten dann die Familie Stainer und Mr. Pierangelo Fanti die Firma Stainer Schokoladen. Die Manufaktur hat ihren Sitz in Pontremoli, Lunigiana und bringt qualitativ hervorragende und innovative Produkte auf den Markt. Fast der gesamte Kakao stammt aus Südamerika und keines der Stainer-Produkte enthält künstliche Zusatzstoffe, Konservierungsmittel oder Fette, sondern stattdessen natürliche Rohstoffe wie ätherische Öle, Gewürze oder Bourbon-Vanille. Stainer ist der Marktführer im oberen Segment für zartcremige Trinkschokoladen, wobei die Vielfalt der Produkte, die Stainer anbietet, wirklich umfangreich ist: Tafelschokoladen, Pralinen, Gianduja oder auch Zubereitungen für Trinkschokoladen.



neu

Tavoletta Brut 45 %
Vollmilch-Schokolade mit
Sekt
VE 10 x 50 g
07.5086



neu



Tavoletta Rum 70 %
Zartbitter-Schokolade mit Rum
VE 10 x 50 g
07.5087



neu



Tavoletta Irish Coffee 45 %
Vollmilch-Schokolade mit Irish
Coffee
VE 10 x 50 g
07.5088



Cacao di alta qualità



© pablo merchan-montes - unsplash.com

Hinweis!

Weitere Produkte von Steiner finden Sie in der Rubrik Schoko-Spezial auf Seite 54 und Winter-Saison auf Seite 100!



neu



Gold-Tavoletta Puro Bianco 00
zu 100 % pure weiße Schokolade
VE 10 x 50 g
07.5083



neu

Gold-Tavoletta Caffé-Vaniglia 70 % Cacao

Zartbitter-Schokolade mit 2 % Kaffee
und original Bourbon-Vanille

VE 10 x 50 g
07.5084



Gold-Tavoletta Pistazie 32 %
weiße Schokolade mit Pistazie

VE 10 x 50 g
07.5331



Gold-Tavoletta Milk-Salt 32 %
Vollmilch-Schokolade mit Salz

VE 10 x 50 g
07.5332



Gold-Tavoletta Chili-Ananas 75 %
extra dunkle Zartbitter-Schokolade mit Chili
und Ananas

VE 10 x 50 g
07.5333



Gold-Tavoletta Tiramisu 41 %
dunkle Vollmilch-Schokolade - klassisch mit
Tiramisu Geschmack
VE 10 x 50 g
07.5334



Gold-Tavoletta Salted-Caramel 32 %
Vollmilch-Salz-Karamell-Schokolade
VE 10 x 50 g
07.5335



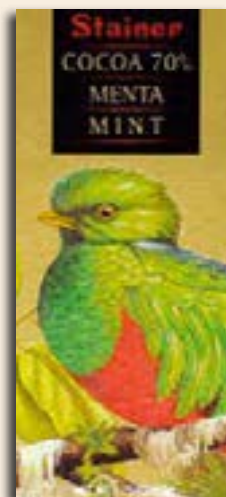
Gold-Tavoletta Vanilla Dark 70 %
Zartbitter-Schokolade mit original
Bourbon-Vanille
VE 10 x 50 g
07.5030



Gold-Tavoletta Vanilla Milk 43 % Cacao
Vollmilch-Schokolade mit original
Bourbon-Vanille
VE 10 x 50 g
07.5031



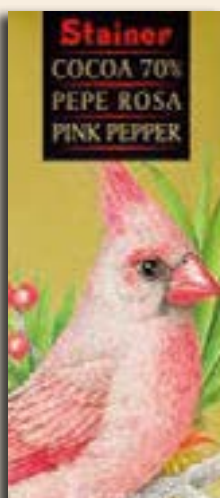
Gold-Tavoletta 100 % Cacao
zu 100 % pure Kakaomasse
VE 10 x 50 g
07.5032



Gold-Tavoletta Mint 70 %
Zartbitter-Schokolade mit ätherischem
Minzöl
VE 10 x 50 g
07.5033



Gold-Tavoletta 80 % Cacao
extra dunkle Zartbitter-Schokolade mit
Kakaobohnensplittern
VE 10 x 50 g
07.5034



Gold-Tavoletta Pink-Pepper 70 % Cacao
Zartbitter-Schokolade mit rosa Pfeffer und
Paprikapulver
VE 10 x 50 g
07.5035



Gold-Tavoletta Orange-Zimt 70 % Cacao
Zartbitter-Schokolade mit Orange und Zimt
VE 10 x 50 g
07.5037



**Maestri
del
Gusto**
Torino e provincia
2019-2020

BOELLA & SORRISI

DAL 1939 CIOCCOLATIERI PIEMONTESI



Tavoletta Bianco Lamponi (Himbeere)

weiße Schokolade (Kakao-
gehalt 28 %) mit feiner,
fruchtiger Note von gefrier-
getrockneten Himbeer-Nips

VE 10 x 100 g

01.7002



Tavoletta Zabaione

weiße Schokoladen-Tafel (Kakao-
gehalt 28 %),
die im Geschmack an zarte Zabaione mit
Marsala erinnert

VE 12 x 100 g

01.7043



Tavoletta Fondente Lamponi (Himbeere)

Zartbitterschokolade (Kakao-
gehalt 55 %) mit
feiner, fruchtiger Note von gefriergetrockneten
Himbeer-Nips

VE 10 x 100 g

01.7059



Tavoletta Latte Lamponi (Himbeere)

Vollmilchschokolade (Kakao-
gehalt 32 %) mit
feiner, fruchtiger Note von gefriergetrockneten
Himbeer-Nips

VE 10 x 100 g

01.7014

**Tavoletta Orange**

Zartbitterschokolade (Kakaogehalt 55 %) mit fruchtiger Orange, kunstvoll vereint

VE 12 x 100 g
01.7030

**Tavoletta Espresso**

Zartbitterschokolade (Kakaogehalt 55 %) mit ganzen Kaffeebohnen

VE 10 x 100 g
01.7019

**Tavoletta Kakaosplitter & Cyprus-Salz**

Zartbitterschokolade (Kakaogehalt 55 %) mit gehackten Kakaosplintern und Cyprus-Salzflocken

VE 10 x 100 g
01.7036



Handgeschöpfte italienische Tafelschokolade

Die Tavoletta von Boella Sorrisi erfreuen sich auch über die Grenzen Turins hinaus größter Beliebtheit. Das Geheimnis: Sie werden immer noch nach der alten Piemont-Tradition hergestellt und verziert. Dazu zählen die Haselnüsse und Pistazien Italiens, die Zitronen und Orangen aus dem Süden, sowie gefriergetrocknete Himbeeren und Waldbeeren. Die wichtigste Zutat ist jedoch die Liebe zum Detail.

**Tavoletta Fragola (Erdbeere)**

weiße Schokolade (Kakaogehalt 28 %) mit fruchtiger Erdbeere, kunstvoll vereint

VE 12 x 100 g
01.7040

**Tavoletta Frutti di Bosco (Waldfrüchte)**

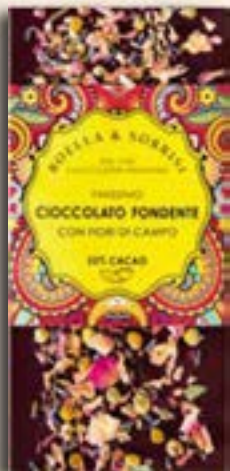
weiße Schokolade (Kakaogehalt 28 %) mit feiner, fruchtiger Note von gefriergetrockneten Waldfrüchten

VE 10 x 100 g
01.7041

**Tavoletta Salted Caramel**

weiße Schokolade (Kakaogehalt 28 %) mit Caramel und Cyprus-Salzflocken

VE 10 x 100 g
01.7009



Tavoletta Fiori Campo
Zartbitterschokolade (Kakao-
gehalt 55 %) mit Blüten von
Kamille, Rose und Lavendel,
verleihen ihr einen eigenen,
kräuterigen Geschmack

VE 10 x 100 g
01.7060



Tavoletta Limone-Salz
Vollmilchschokolade (Kakao-
gehalt 32 %) mit kandierten
Zitronenstückchen und Salz-
kristallen

VE 10 x 100 g
01.7051



**Tavoletta Trio Kokos-Zimt-
Himbeere**
Vollmilchschokolade (Kakao-
gehalt 32 %) mit Kokosstücken,
Zimtbestreuung und gefrier-
getrockneten Himbeer-Nips

VE 10 x 100 g
01.7050



neu



Tavoletta Pistacchi
Vollmilchschokolade (Kakao-
gehalt 32 %) mit Pistazien

VE 10 x 100 g
01.7061



neu



Tavoletta Peru 80 %
Bean-to-Bar Origin-Zartbitter-
schokolade mit 80 % Schokolade
aus Peru

VE 12 x 100 g
01.7064



neu



Tavoletta Madagascar 72 %
Bean-to-Bar Origin-Zartbitter-
schokolade mit 72 % Schokolade
aus Madagascar

VE 12 x 100 g
01.7063



neu



Tavoletta Venezuela 62 %
Bean-to-Bar Origin-Zartbitter-
schokolade mit 62 % Schokolade
aus Venezuela

VE 12 x 100 g
01.7065



neu



Tavoletta Ecuador 42 %
Bean-to-Bar Origin-Vollmilch-
schokolade mit 42 % Schokolade
aus Ecuador

VE 12 x 100 g
01.7062



neu

Tavoleta Piemondor con Nocciole

Milchschokolade (Kakaogehalt 32 %) aus Alpenmilch mit 21 % Piemonteser Haselnüssen

VE 8 x 100 g

01.7066


Tavoleta Piemondor con Crema Nocciola

Milchschokolade (Kakaogehalt 32 %) aus Alpenmilch mit Füllung aus 14 % Piemonteser Haselnusscreme

VE 12 x 100 g

01.7067



neu

HINWEIS

Weitere Produkte von Boella Sorrisi finden Sie in der Rubrik Schoko-Spezial auf Seite 56.



neu


Tavoleta Piemondor Madagascar 72 % con Crema Fondente

Zartbitterschokolade (Kakaogehalt 72 %) mit einer Cremefüllung aus Zartbitterschokolade und 14 % Piemonteser Haselnüssen

VE 12 x 100 g

01.7068



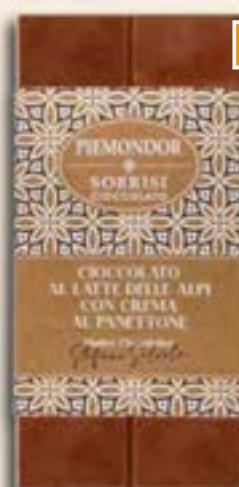
neu


Tavoleta Piemondor con Crema Marc de Champagne

Milchschokolade (Kakaogehalt 32 %) aus Alpenmilch mit Füllung aus 14 % Piemonteser Haselnusscreme, verfeinert mit Marc de Champagne

VE 12 x 100 g

01.7069



neu


Tavoleta Piemondor con Crema al Panettone

Milchschokolade (Kakaogehalt 32 %) aus Alpenmilch mit Füllung aus Panettonecreme (u.a. Eigelb, Sultaninen, kandierte Zitruschalen, Natursauerteig)

VE 12 x 100 g

01.7070

ALLE ARTIKEL

dieses Herstellers



PALMÖLFREI!



Benjamissimo

A NEW EXPERIENCE OF CHOCOLATE

A NEW EXPERIENCE OF CHOCOLATE

2014 gründeten die Brüder Krassimir und Martin Benjamin, nach Jahren beruflicher Werdegänge in Europa bzw. Berlin und München, in ihrer Heimat Bulgarien das Start-up Benjamissimo. Ziel war es eine VEGANE Schokolade in BIO-Qualität zu entwickeln, die einzigartig auf dem Markt ist und dennoch ganz typisch nach Schokolade schmeckt. Dieses Ziel ist nicht nur erreicht, sondern übertroffen. Es ist eine VEGANE Schokolade entstanden, welche geschmacklich neue Maßstäbe setzt, ohne dass das Geschmackserlebnis auf der Strecke bleibt. Dabei sollten die Stichworte Umwelt und Gesellschaft mit einbezogen werden. Um Nachhaltigkeit und soziale Gerechtigkeit gewährleisten zu können, bezieht Benjamissimo in enger Kooperation mit den Zulieferern seinen Kakao lediglich aus geprüften Bauernkooperativen aus Peru, Nicaragua und Kongo.



neu

Dark 90 %

Zartbitterschokolade ohne Zucker mit einer Prise getrocknetem Kokosblütennektar gesüßt

VE 10 x 60 g

07.8074



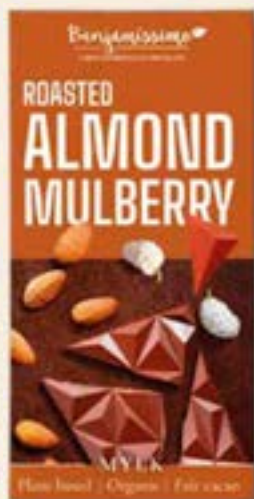
neu

White 35 % - Pistachio Orange

weiße Kakaotafel mit Pistaziencreme und Orangenöl

VE 10 x 60 g

07.8075



Milk 47 % - Roasted Almond Mulberry
Kokosblütennektar-Schokolade mit gerösteten Mandeln und Maulbeeren
VE 10 x 60 g
07.8041



White 35 % - Strawberry Quinoa Pop
weiße Kokos-Schokolade mit gepufftem Quinoa und gefriergetrockneten Erdbeeren
VE 10 x 60 g
07.8042



Dark 70 % - Bulgarian Rose Water
Zartbitterschokolade mit aromatischem, bulgarischem Rosenwasser
VE 10 x 60 g
07.8043



Dark 70 % - Mint
Zartbitterschokolade mit erfrischendem Minzöl
VE 10 x 60 g
07.8044



Dark 70 % - Chia & Grapefruit
Zartbitterschokolade mit Chiasamen und Grapefruitöl
VE 10 x 60 g
07.8047



White 35 % - Matcha & Lemon
weiße Kokos-Schokolade mit japanischem Matchatee und Lemonöl
VE 10 x 60 g
07.8049



Dark 75 % - Raw Cacao Nibs
Zartbitterschokolade mit Kakao-bohnen-Nibs
VE 10 x 60 g
07.8050



Viviens Favorit

White 35 % - Salted Caramel & Almond
weiße Kokosblütennektar-Schokolade mit Mandeln und Himalaya-Salz-Caramel
VE 10 x 60 g
07.8052

"Endlich eine würdige Alternative, die nicht nur mithalten kann, sondern den Takt angibt."

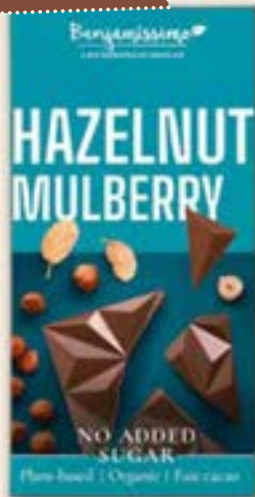


no added sugar / ohne Zucker



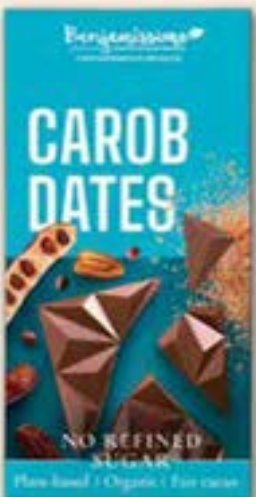
Dark 70 %
Zartbitterschokolade mit feinem
Himalayasalz

VE 10 x 60 g
07.8070



Milk 53 % - Hazelnut Mulberry
Kokosblütennektar-Schokolade mit
gerösteten Mandeln und Maulbeeren,
Zuckerersatz Erythrit

VE 10 x 60 g
07.8071



Carob - Dates
mit dem Geschmack von Johanniskern-
kernen und Datteln

VE 10 x 60 g
07.8072



Milk 53% - Praliné Haselnuss
Haselnuss-Praliné-Schokolade mit
Zuckerersatz Erythrit

VE 10 x 60 g
07.8045



Hinweis!

Weitere Produkte von
Benjamissimo finden Sie in der
Rubrik Schoko-Spezial auf Seite 62
und Winter-Saison auf Seite 107!



**Happy Edition - White 35 % - Strawberry
& Raspberry**

weiße Kokos-Schokolade mit gefrier-
getrockneten Erdbeeren, Himbeeren und
Tigernussmehl

VE 10 x 60 g
07.8055



White 35 % - Coffee Time
Kokosnusscreme-Schokolade mit
Swiss Water® decaf Coffee

VE 10 x 60 g
07.8058



Happy Edition - White 35 % - Blue Spirulina
weiße Kokos-Schokolade mit Spirulina und
Tigernussmehl

VE 10 x 60 g
07.8056



**Happy Edition - White 35 % - Curcuma,
Ginger & Lemon**

weiße Kokos-Schokolade mit Curcuma,
Ingwerpulver und Lemonöl

VE 10 x 60 g
07.8057

SÜSSE VERFÜHRUNG AUF GRIECHISCH



1922 beginnt die Geschichte von Laurence Galerie de Chocolat. Mittlerweile bereits in der dritten Generation werden dort mit Liebe und Tradition Schokoladenprodukte hergestellt. Dabei sind die Rezepte von der Unternehmerfamilie kreiert, verkostet und perfektioniert worden, woraus sich eine unvergleichliche Qualität und ein edler Geschmack ergibt. Jede Zutat und jedes Gewürz ist von höchster Güte und mehrfach geprüft. Weich, süß und köstlich aromatisch, Laurence Schokoladen bieten ein ultimatives Geschmackserlebnis für jeden Gaumen.

INSPIRATION – QUALITÄT – ERFAHRUNG

All dies geschieht mit modernster Technik und Qualitätskontrolle, was zur Herstellung von mehr als 150 verschiedenen Schokoladenkreationen führt. Im Kreativ-Raum lässt man sich inspirieren und erschafft neue Geschmacksrichtungen, die Phantasie, Qualität und jahrelange Erfahrung verbinden. Zu den „Protagonisten“ zählen unter anderem Pralinen, Waffelröllchen, verpackte Leckerbissen, handgemachte, teils auch zuckerfreie, Schokoladen, Schokoladenriegel und Gebäckstücke.



Laurence Dark 55 % - Almonds
Zartbitter-Schokolade mit Mandeln

VE 20 x 100 g
02.1030



Laurence Dark 55 % - Rose
Zartbitter-Schokolade mit Rosenblüten

VE 20 x 100 g
02.1031



Laurence Dark 55 % - Fruit-Nuts
Zartbitter-Schokolade mit einem Früchte-Nuss-Mix

VE 20 x 100 g
02.1032



Laurence Dark 55 % - Strawberry-Pepper
Zartbitter-Schokolade mit Erdbeeren und Pfeffer

VE 20 x 100 g
02.1033



Laurence Milk 33,4 % - Almonds
Vollmilch-Schokolade mit Mandeln

VE 20 x 100 g
02.1034



Laurence Milk 33,4 % - Hazelnuts
Vollmilch-Schokolade mit Haselnüssen

VE 20 x 100 g
02.1035



Laurence Milk 33,4 % - Salted-Caramel
Vollmilch-Schokolade mit Caramel und Salz

VE 20 x 100 g
02.1036

Wählen Sie Ihre Favoriten

8 Sorten à 5 Stück

Mix- Karton

freie Wahl aus den Artikeln 02.1030 - 02.1038

VE 8 x 5 x 100 g

03.10300



KAKAOGEHALT

Dark mindestens 55 %
Milk mindestens 33,4 %
White mindestens 22,8 %



Laurence White 22,8 % - Black Bisquit
weiße Schokolade mit dunklem Gebäck-Crunch

VE 20 x 100 g
02.1038

"Solange Kakao auf den Bäumen wächst, ist Schokolade für mich Obst."



Heikes Favorit

Laurence Milk 33,4 % - Strawberry
Vollmilch-Schokolade mit Erdbeeren

VE 20 x 100 g
02.1037



**Choco-Pizza Milk 33,4 %
with ChocoBalls**

Vollmilchschokolade umschließt
kleine Choco-Bällchen

VE 9 x 80 g
02.1051



**Choco-Pizza Dark 55 %
with ChocoBalls**

Zartbitterschokolade umschließt
kleine Choco-Bällchen

VE 9 x 80 g
02.1052



**Choco-Pizza White 22,8 %
with ChocoBalls**

weiße Schokolade umschließt
kleine Choco-Bällchen

VE 9 x 80 g
02.1053



**Choco-Pizza Milk 33,4 %
Bisquit Kokos**

Vollmilchschokolade umschließt
feinen Vanille-Bisquit-Crunch mit
Kokosnussraspeln bestreut

VE 9 x 100 g
02.1054



**Choco Pizza White 22,8 %
Cappuccino**

weiße Schokolade umhüllt
Bisquit-Crunch und feinen Kaffee

VE 9 x 100 g
02.1055



KAKAOGEHALT

Dark mindestens 55 %
Milk mindestens 33,4 %
White mindestens 22,8 %

Choco Pizza Bunte Platte

von allen 9 Sorten
jeweils 3 Stück

VE 9 x 3 x 80 g
02.1050



**Choco-Pizza White 22,8 %
Strawberry**

weiß-rote Erdbeer-Schokolade
umhüllt Bisquit-Crunch, bestreut
mit dunklen Schokoflakes

VE 9 x 100 g
02.1056



**Choco Pizza Milk 33 %
Bisquit no sugar**

Vollmilchschokolade umschließt
feinen Bisquit-Crunch, OHNE
ZUCKER

VE 9 x 100 g
02.1057



**Choco-Pizza White 22,8 %
Bisquit Lemon**

weiß-gelbe Zitronen-Schokolade
umhüllt Bisquit-Crunch, bestreut
mit dunklen Schokoflakes

VE 9 x 100 g
02.1058



**Choco-Pizza White 14 %
Bisquit Orange**

orange-weiße Orangen-Schoko-
lade umhüllt Bisquit-Crunch,
bestreut mit dunklen Schokoflakes

VE 9 x 100 g
02.1059

Zum Probieren im Mixkarton
3 Sorten à 8 Stück

Chommelier Mix-Karton

aus den Artikeln 02.1061 – 02.1063

VE 3 x 8 x 100 g

02.1060



Chommelier White Wine

ohne Alkohol - weiße Schokolade (22,8 %) mit Zitronengeschmack, passt besonders gut zu Weißwein

VE 24 x 100 g

02.1061



Chommelier Red Wine

ohne Alkohol - Zartbitterschokolade (55 %) mit einem feinen Geschmack nach Sauerkirsch und Rosenblüten, passt besonders gut zu Rotwein

VE 24 x 100 g

02.1062



Chommelier Rose Wine

ohne Alkohol - Ruby-Schokolade (41,8 %) mit einem feinen Geschmack nach Granatapfel und Erdbeere, passt besonders gut zu Rosewein

VE 24 x 100 g

02.1063



neu



State of the Art Pistachio
with 22,8 % with strawberry
Weiße Schokolade mit nussiger
Pistazie in Kombination mit
fruchtiger Erdbeere
VE 20 x 80 g
02.1073



neu



State of the Art Milk with
44 % with strawberry
Vollmilchschokolade mit
fruchtiger Erdbeere
VE 20 x 80 g
02.1074



neu



State of the Art Dark with
65 % with mint
Zartbitterschokolade mit frischer
Minze
VE 20 x 80 g
02.1075



neu



State of the Art Dark with
65 % with orange liqueur
Zartbitterschokolade mit
Orangen-Likör
VE 20 x 80 g
02.1076



neu



State of the Art Milk with
44 % with chili
Vollmilchschokolade mit einem
Hauch von Chili und rosa Pfeffer
VE 20 x 80 g
02.1077



neu



State of the Art Milk with
44 % with orchid
Vollmilchschokolade mit
exotischer Orchidee
VE 20 x 80 g
02.1078



neu



State of the Art Ruby with
41,8 % with berries
Ruby-Schokolade mit fruchtigen
Erdbeeren und Cranberries
VE 20 x 80 g
02.1079



neu



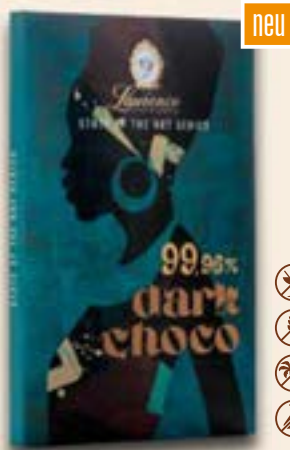
State of the Art Dark with
65 % with cherry
Zartbitterschokolade mit
fruchtiger Kirsche
VE 20 x 80 g
02.1080



neu



State of the Art Milk with
44 % with honey
Vollmilchschokolade mit
samtigem Honig
VE 20 x 80 g
02.1081



neu



State of the Art Dark 99,96 %
no added sugar
extra dunkle Zartbitterschokolade
mit 99,96 % Kakao-Anteil
VE 20 x 80 g
02.1082

Wählen Sie Ihre Favoriten

4 Sorten à 5 Stück

State of the Art Mix Karton

freie Wahl aus den Artikeln 02.1073 - 02.1082

VE 4 x 5 x 80 g

02.10731

Preis produktabhängig



Hinweis!

Weitere Produkte von
Laurence finden Sie in der
Rubrik Süßes-Gebäck auf Seite 73!





Peanut-Butter Bar

zartes Gebäckstäbchen mit einem Topping aus Erdnussbutterfüllung, Vollmilch überzogen und hübsch stannoliert

VE 1,5 kg (ca. 37 St./kg - ca. 6 cm lang)

02.1018



Bitter heart

Zartbitterschokoladen-Herz mit cremiger, dunkler Praliné-Füllung, hübsch stannoliert

VE 1,5 kg (ca. 50 St./kg)

02.1024



Strawberry heart

Vollmilch-Herz mit cremiger Erdbeer-Füllung in zartem rosa Wickler, hübsch stannoliert

VE 1,5 kg (ca. 50 St./kg)

02.1025



Snack Bites Tahini Sesam

zarte, knusprige Waffel gefüllt mit feiner Sesam-Creme, mit Schokolade überzogen in Sesam gerollt, einzeln in Folie verpackt

VE 1,5 kg (ca. 50 St./kg)

02.1027



Snack Bites Peanut-Butter

zarte, knusprige Waffel gefüllt mit feiner Erdnussbutter-Creme, mit Schokolade überzogen in Nuss-Crunch gerollt, einzeln in Folie verpackt

VE 1,5 kg (ca. 50 St./kg)

02.1028



Parfait

Vollmilchschokolade umhüllt ein Carree aus knusprigen Waffeln und feinem Nougat, hübsch stannoliert

VE 1,5 kg (ca. 51 St./kg)

02.1026



Petit Carre Gianduja

Vollmilch-Carre mit cremiger Gianduja-Füllung in zartem lila Wickler, hübsch stannoliert

VE 1,5 kg (ca. 75 St./kg)

02.1029





Viviens Favorit



Praliné Toffee-Bisquit

Formpraline Vollmilch mit Toffee und leichter Bisquit-Füllung, hübsch stannioliert

VE 1,5 kg (ca. 31 St./kg)

02.1015



Praliné Classic-Hazelnut

Formpraline Vollmilch mit dunkler Haselnusscreme und ganzer gerösteter Haselnuss, hübsch stannioliert

VE 1,5 kg (ca. 31 St./kg)

02.1016



Praliné - Classic-milk

Formpraline Vollmilch mit cremiger dunkler Praliné-Füllung, hübsch stannioliert

VE 1,5 kg (ca. 31 St./kg)

02.1014



Praliné Classic-Dark

Formpraline Zartbitter mit dunkler Pralinéfüllung, hübsch stannioliert

VE 1,5 kg (ca. 31 St./kg)

02.1017



"Macht aus einem schlechten Tag, im Handumdrehen einen guten Tag."

Pascals Favorit



Pouraki Pistazie

Butter-Waffelröllchen mit Pistaziencreme und Vollmilkschokolade überzogen, hübsch stannioliert

VE 1,5 kg (ca. 30 St./kg - ca- 7 cm lang)

02.1019

Florians Favorit



Pouraki Haselnuss

Butter-Waffelröllchen mit Haselnusscreme und Vollmilkschokolade überzogen, hübsch stannioliert

VE 1,5 kg (ca. 30 St./kg - ca- 7 cm lang)

02.1020

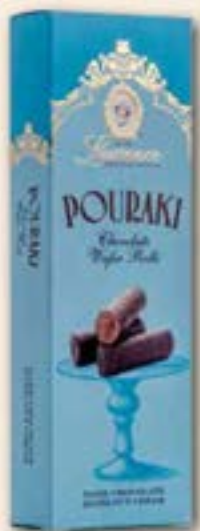


Pouraki Laureno

Kakao-Waffelröllchen mit heller Haselnusscreme und Zartbitterschokolade überzogen, hübsch stannioliert

VE 1,5 kg (ca. 30 St./kg - ca- 7 cm lang)

02.1021



Pouraki Zartbitter dunkle Haselnusscreme

Waffelröllchen mit dunkler Haselnusscreme und Zartbitter-Schokolade überzogen

VE 20 x 120 g (4 St./Packung)

02.1040



Pouraki Vollmilch helle Pistaziecreme

Butter-Waffelröllchen mit Pistaziencreme und Vollmilch-Schokolade überzogen

VE 20 x 110 g (4 St./Packung)

02.1041



Pouraki Vollmilch dunkle Haselnusscreme

Butter-Waffelröllchen mit dunkler Haselnusscreme und Vollmilch-Schokolade überzogen

VE 20 x 110 g (4 St./Packung)

02.1042



Pouraki Zartbitter helle Haselnusscreme

Kakao-Waffelröllchen mit heller Haselnusscreme und Zartbitter-Schokolade überzogen

VE 20 x 120 g (4 St./Packung)

02.1043



Hinweis!

Weitere Produkte von Laurence finden Sie in der Rubrik Tafelschokolade auf Seite 46 und Süßes Gebäck auf Seite 73!

Mixkarton zum Probieren

4 Sorten à 5 Stück

Pouraki Mix Karton

VE 4 x 5 St.

02.4045

Preis produktabhängig



neu



Marzipan Wild Cherry

Chocolate-Bars mit fruchtiger Marzipan-Wildkirsche Füllung

VE 22 x 140 g (8 St./Packung)

02.1091



neu



Marzipan Orange

Chocolate-Bars mit fruchtiger Marzipan-Orangen Füllung

VE 22 x 140 g (8 St./Packung)

02.1090



neu



Kunefe Style

Chocolate-Bars aus Vollmilchschokolade mit cremiger Pistazienfüllung und einer einzigartigen Kunefe-Textur

VE 6 x 180 g

02.1071

neu



Mixkarton zum Probieren

2 Sorten à 11 Stück

Marzipan Mix Karton

VE 2 x 11 x 140 g

02.10901



Chocolate Sticks Crisp White
weiße, belgische Kuvertüre mit
Reis-Crisp
VE 10 x 200 g
03.3031



Chocolate Sticks Crisp Milk
belgische Vollmilch-Kuvertüre mit
Reis-Crisp
VE 10 x 200 g
03.3032



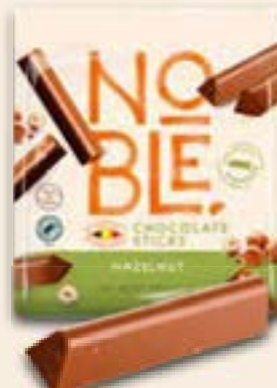
Chocolate Sticks Crisp Dark
belgische Zartbitter-Kuvertüre mit
Reis-Crisp
VE 10 x 200 g
03.3033



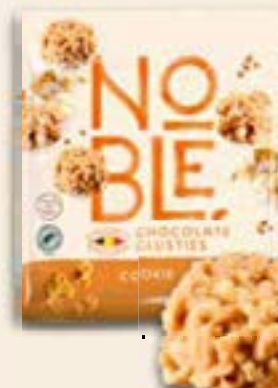
Chocolate Sticks Crisp Mix
verschiedene Sorten Chocolate
Sticks
VE 10 x 200 g
03.3034



**Chocolate Sticks Crisp Milk
Mandeln**
belgische Vollmilch-Kuvertüre mit
Mandelstückchen
VE 10 x 200 g
03.3035



**Chocolate Sticks Crisp Milk
Haselnuss**
belgische Vollmilch-Kuvertüre mit
Haselnussstückchen
VE 10 x 200 g
03.3036



Chocolate Clusties - Cookie
weiße, belgische Kuvertüre mit
Cerealien und Keks-Crunch
VE 10 x 200 g
03.3041



Chocolate Clusties - Milk
belgische Vollmilch-Kuvertüre mit
Cerealien und Keks-Crunch
VE 10 x 200 g
03.3042

Hinweis!

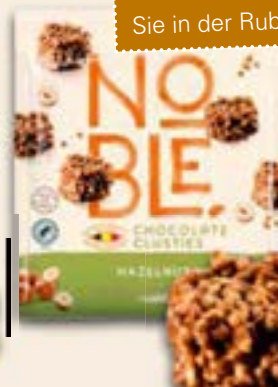
Weitere Produkte von Noble finden
Sie in der Rubrik Pralinen auf Seite 26.



Chocolate Clusties - Caramel
belgische Vollmilch-Kuvertüre mit
Cerealien und Caramelstückchen
VE 10 x 200 g
03.3043



**Chocolate Clusties - White
Rice-Crisp**
weiße, belgische Kuvertüre mit
Reis-Crisp
VE 10 x 200 g
03.3044



**Chocolate Clusties - Milk
Haselnuss**
belgische Vollmilch-Kuvertüre mit
Cerealien und Haselnussstückchen
VE 10 x 200 g
03.3045



**Chocolate Clusties - Milk
Mandeln**
belgische Vollmilch-Kuvertüre mit
Cerealien und Mandelstückchen
VE 10 x 200 g
03.3046



Display Taste of Italy *exceptional*

Schmuckdisplay mit Pralinen in 3 verschiedenen Geschmacksrichtungen: weiße Schokolade mit Balsamico-Trüffelmasse, weiße Schokolade mit einer extra-vergine Olivenöl-Trüffelmasse, weiße Schokolade mit Pesto-Trüffelmasse

VE 3 x 10 x 30 g (ca. 10 g/St.)

07.5001



Hinweis!

Weitere Produkte von Steiner finden Sie in der Rubrik Tafelschokoladen auf Seite 35 und Wintersaison auf Seite 100.

Display Taste of Italy

Schmuckdisplay mit Pralinen in 3 verschiedenen Geschmacksrichtungen: Zartbitter-Schokolade mit cremiger Grappa-Trüffelmasse, Zartbitterschokolade mit cremiger Espresso-Trüffelmasse, Zartbitterschokolade mit fruchtiger Limoncello-Trüffelmasse

VE 3 x 10 x 30 g (ca. 10 g/St.)

07.5010





Wählen Sie Ihren Favoriten

2 Sorten à 6 Stück

Borkenkonfekt Mix-Karton

zur Auswahl stehen die Artikel 03.61022, 03.61023 und aus der Winter-Saison 03.61014 (Achtung! Dieser Artikel ist nur saisonal verfügbar.)

VE 2 x 6 x 175 g

03.61025



Borkenkonfekt Truffines

zartschmelzende, locker leichte Truffles mit Vollmilch-Borkenschokolade umhüllt

VE 12 x 175 g

03.61022

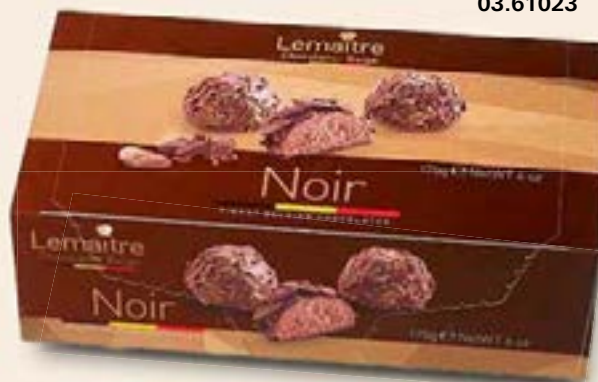


Borkenkonfekt Noir

zartschmelzende, locker leichte dunkle Truffles mit kräftigem Kakao-Geschmack und Zartbitter-Borkenschokolade umhüllt

VE 12 x 175 g

03.61023



Hinweis!

Weiteres Produkt von Délices finden Sie in der Rubrik Winter auf Seite 95.



Mixkarton zum Probieren

3 Sorten à 4 Stück

Truffles Mix-Karton

VE 3 x 4 x 175 g

03.61015



Truffles Extra Dark

zartschmelzende, locker leichte Truffles mit Kakaopuder umhüllt und einem unschlagbaren, kräftigen Geschmack nach Schokolade

VE 12 x 175 g

03.61011



Truffles Cappuccino

zartschmelzende, locker leichte Truffles mit Kakaopuder umhüllt und einem kräftigen Geschmack nach frischem italienischen Cappuccino

VE 12 x 175 g

03.61013

Jürgens Favorit



Truffles Original

zartschmelzende, locker leichte Truffles mit Kakaopuder umhüllt

VE 12 x 175 g

03.61012

„Diese Schokolade ist Glück, das im Mund verschwindet.“





Gianduiotti Classic

zartes Nusspraliné mit 30 % Piemonteser Haselnusspaste und Vollmilchschokolade, perfekt als Geschenk in edler Schmuckverpackung

VE 8 x 200 g Box (10 – 11 g/St.)

01.7091

Gianduiotti Classic

im Vorteilsack, lose

VE 2,0 kg (10 – 11 g/St.)

01.7090



Gianduiotti Fondenti (Zb)

dunkles Nusspraliné mit 30 % Piemonteser Haselnusspaste und Zartbitterschokolade, perfekt als Geschenk in edler Schmuckverpackung

VE 8 x 200 g Box (10 – 11 g/St.)

01.7093

Gianduiotti Fondenti (Zb)

im Vorteilsack, lose

VE 2,0 kg (10 – 11 g/St.)

01.7092



Gianduiotti Nocciola

der pure Nussgeschmack mit 30 % Piemonteser Haselnusspaste, perfekt als Geschenk in edler Schmuckverpackung

VE 8 x 200 g Box (10 – 11 g/St.)

01.7095

Gianduiotti Nocciola

im Vorteilsack, lose

VE 2,0 kg (10 – 11 g/St.)

01.7094



Gianduiotti Caffè

zartes Nusspraliné mit 30 % Piemonteser Haselnusspaste und 2 % Kaffee, perfekt als Geschenk in edler Schmuckverpackung

VE 8 x 200 g Box (10 – 11 g/St.)

01.7097

Gianduiotti Caffè

im Vorteilsack, lose

VE 2,0 kg (10 – 11 g/St.)

01.7096



BOELLA & SORRISI
DAL 1939 CIOCCOLATIERI PIEMONTESE



Die Heimat der süßen Verführung ist Turin. Zwei traditionelle Handwerksfamilien erschafften den heute weltweit bekannten Süßwarenhersteller, während sich die Wurzeln bis zur Gründung 1939 zurückverfolgen lassen.

Die Familie Boella brachte ihr ganzes Fachwissen zu Panettone und Gebäck ein, die Familie Sorrisi das Kunsthandwerk aus und mit Schokolade. Alte Rezepte, edle und beste Zutaten, sowie die Verarbeitungsmethoden sind die Geheimnisse von Boella & Sorrisi.

Die Geduld, zur Entwicklung der natürlichen Aromen der Zutaten, verleiht den einzigartigen Geschmack. Entstanden sind unter anderem zarte Nusspralinés mit Piemonteser Haselnüssen und handgeschöpfte Tavoletta (ital. Tafelschokolade).

Wählen Sie Ihre Favoriten

2 Sorten à 4 Boxen

Mix-Karton

freie Wahl aus den 10 verschiedenen Schmuckverpackungen der Gianduiotti & Cremini auf Seite 56 und 57

VE 2 x 4 x 200 g Box (10 – 11 g/St.)

01.7800





neu



Gianduiotti Caramello Salato

zartes Nusspraliné mit 20 % Piemonteser Haselnusspaste und gesalzenem Caramel, perfekt als Geschenk in edler Schmuckverpackung

VE 8 x 200 g Box (10 – 11 g/St.)

01.7111

Gianduiotti Caramello Salato

im Vorteilsack, lose

VE 2,0 kg (10 – 11 g/St.)

01.7110



neu



Gianduiotti Pistacchio

zartes Nusspraliné mit 30 % Pistazien, perfekt als Geschenk in edler Schmuckverpackung

VE 8 x 200 g Box (10 – 11 g/St.)

01.7099

Gianduiotti Pistacchio

im Vorteilsack, lose

VE 2,0 kg (10 – 11 g/St.)

01.7098



neu



Cremini Gianduia

2-schichtiger Gianduia-Würfel mit 30 % Piemonteser Haselnusspaste aus Vollmilch- und weißer Schokolade, perfekt als Geschenk in edler Schmuckverpackung

VE 8 x 200 g Box (10 – 11 g/St.)

01.7301

Cremini Gianduia

im Vorteilsack, lose

VE 2,0 kg (10 – 11 g/St.)

01.7300



neu



Cremini Pistacchio

2-schichtiger Würfel mit 30 % Pistazien aus Vollmilch- und weißer Schokolade, perfekt als Geschenk in edler Schmuckverpackung

VE 8 x 200 g Box (10 – 11 g/St.)

01.7303

Cremini Pistacchio

im Vorteilsack, lose

VE 2,0 kg (10 – 11 g/St.)

01.7302



neu



Cremini Fondente

Zartbitter-Gianduia-Würfel mit 40 % Piemonteser Haselnusspaste, perfekt als Geschenk in edler Schmuckverpackung

VE 8 x 200 g Box (10 – 11 g/St.)

01.7305

Cremini Fondente

im Vorteilsack, lose

VE 2,0 kg (10 – 11 g/St.)

01.7304



neu



Cremini Nocciola

weißer Gianduia-Würfel mit 40 % Piemonteser Haselnusspaste, perfekt als Geschenk in edler Schmuckverpackung

VE 8 x 200 g Box (10 – 11 g/St.)

01.7307

Cremini Nocciola

im Vorteilsack, lose

VE 2,0 kg (10 – 11 g/St.)

01.7306

Hinweis!

Weitere Produkte von Boella Sorrisi finden Sie in der Rubrik Tafelschokoladen auf Seite 38.



Privat Lable

Informationen zur Veredelung von Gianduiotti finden Sie in der Rubrik Private Label auf Seite 114.



© mirrho - stock.adobe.com



Bûche Mokka

belgischer Marzipan-Baumstamm mit feiner Mokka-Note, hübsch verpackt im Klarsichtköcher

VE 9 St. (100 g/St.)

03.8095



Bûche Framboos

belgischer Marzipan-Baumstamm mit feiner Himbeer-Note, hübsch verpackt im Klarsichtköcher

VE 9 St. (100 g/St.)

03.8096



Bûche Sinaas

belgischer Marzipan-Baumstamm mit feiner Orangen-Note, hübsch verpackt im Klarsichtköcher

VE 9 St. (100 g/St.)

03.8097



Orangenzesten - Dark

kandierte Orangenschale in Stäbchenform mit Zartbitterkuvertüre

VE 1,0 kg (5 g/St.)

03.8024



Ingwerstäbchen - Milk

ein Klassiker, Ingwerstäbchen mit Vollmilchkuvertüre

VE 1,0 kg (5 g/St.)

03.8026



Ingwerstäbchen - Dark

ein Klassiker, Ingwerstäbchen mit Zartbitterkuvertüre

VE 1,0 kg (5 g/St.)

03.8027



Domino I.

Schokoplättchen weiß, mit einem Hauch von Vollmilchschokolade, getrockneten Früchten und Nüssen

VE 1,0 kg (11 g/St.)
03.8028



Domino II.

Schokoplättchen aus Vollmilch- und weißer Schokolade, gerösteten Nüssen und Mandeln, sowie getrockneten Himbeernibs

VE 1,0 kg (11 g/St.)
03.8029



Lemonette - Weiß

kandierte Zitronenscheibe mit weißer Schokolade

VE 1,0 kg (20 g/St.)
03.8020



Orangette 1/2 - Dark

halbe kandierte Orangenscheibe mit Zartbitterkuvertüre

VE 1,0 kg (11 g/St.)
03.8022



Domino III.

Schokoplättchen aus Vollmilch- und Zartbitterschokolade, gerösteten Nüssen und Mandeln

VE 1,0 kg (11 g/St.)
03.8030



Domino IV.

Ruby-Schokoladentaler mit gefriergetrockneten Himbeernibs

VE 1,0 kg (11 g/St.)
03.8045



Orangette - Milk

kandierte Orangenscheibe mit Vollmilchkuvertüre

VE 1,0 kg (20 g/St.)
03.8018



Orangette - Dark

kandierte Orangenscheibe mit Zartbitterkuvertüre

VE 1,0 kg (20 g/St.)
03.8019

Andreas Favorit



Domino Display

Schokotaler im Klarsichtköcher im Display. Belgische Kuvertüre in Vollmilch, Zartbitter, weiß und Ruby mit feinem Himbeergranulat, sowie ein Duo aus Vollmilch und weiß mit Mandeln und Himbeer-Nips.

VE 15 St. (125 g – 155 g/St. je nach Sorte)
03.8046

Hinweis!

Weitere Produkte von Carline finden Sie in der Rubrik Pralinen auf Seite 32, Frühjahrs-Saison auf Seite 91 und Winter-Saison auf Seite 106.

"So raffiniert decke ich meinen Vitamin C-Bedarf."





© Anjantha - stock.adobe.com



Schoko-Pflaumen
getrocknete Pflaumen, getaucht in
Zartbitterschokolade (53 %)
VE 2 kg (ca. 7 g/St.)
01.011



Schoko-Ananas-Stücke
getrocknete Ananas-Stücke, getaucht in
Vollmilchschokolade (43 %)
VE 2 kg (ca. 7 g/St.)
01.012



Aprikose in weißer Schokolade
getrocknete Aprikosen, getaucht in weißer
Schokolade (30 %)
VE 2 kg (ca. 10 g/St.)
01.013



Schoko-Äpfelringe
getrocknete Äpfelringe, getaucht in
Vollmilchschokolade (57 %)
VE 2 kg (ca. 10 g/St.)
01.014



Schoko-Feigen
getrocknete Feigen, getaucht in
Zartbitterschokolade (72 %)
VE 2 kg (ca. 8 g/St.)
01.015



Schoko-Datteln
getrocknete Datteln, getaucht in
Vollmilchschokolade (30 %)
VE 2 kg (ca. 8 g/St.)
01.016

Feines aus Italien Kaffeebohnen & Schokolade

Grand-cru
KONFEKT

Schoko-Spezial



Amoretti

traditionelles, italienisches Mandelgebäck mit Zartbitterkuvertüre (56 %) überzogen, einzeln in schwarzer Glanzfolie verpackt, ideal zum Heißgetränk oder als Nascherei zwischendurch

VE 0,925 kg (ca. 500 St.)

08.1875



Kaffeebohnen Zartbitter

südamerikanischer Kaffee trifft italienische Röst-Spezialisten und belgische Zartbitterkuvertüre (56 %), einzeln in Goldfolie verpackt, ideal zum Heißgetränk oder als kleine Nascherei zwischendurch

VE 0,925 kg (ca. 500 St.)

08.1883



Kaffeebohnen Vollmilch

Südamerikanischer Kaffee trifft italienische Röst-Spezialisten und belgische Vollmilchkuvertüre (28 %), einzeln in Silberfolie verpackt, ideal zum Heißgetränk oder als kleine Nascherei zwischendurch

VE 0,925 kg (ca. 500 St.)

08.1891



Mixkarton P & T Schokoblättchen

zusammengestellt in den Sorten:
8 x Haselnuss in Vollmilchschokolade,
4 x Haselnuss in Zartbitterschokolade,
4 x Orange in Vollmilchschokolade und
4 x Orange in Zartbitterschokolade.

VE 20 x 80 g/Display

06.526



ACHTUNG!
Zukünftig wird
die VE auf 4 kg
angepasst



Kaffeebohnen Zartbitter

südamerikanischer Kaffee trifft italienische Röst-Spezialisten und belgische Zartbitterkuvertüre (Kakaogehalt mind. 56 %). Ideal für eigene Verpackungsideen.

VE 3 kg, lose

08.1882

Hinweis!

Weitere Produkte von P+T finden Sie in der Rubrik Wintersaison auf Seite 103.



Grand-cru
KONFEKT



© Emma - stock.adobe.com

Benjamissimo

A NEW EXPERIENCE OF CHOCOLATE

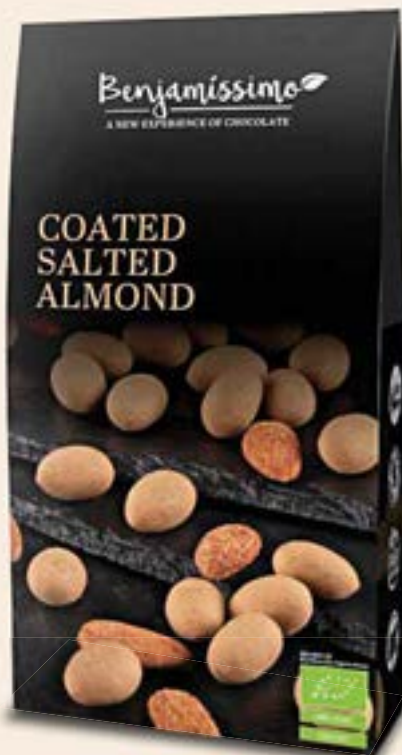


Coated Hazelnuts

Haselnüsse umhüllt von edler Praliné-Schokolade (41 %) mit Zuckerersatz Erythrit

VE 8 x 60 g

07.8078



Coated Salted Almond

Geröstete Mandeln in einer feinen Salzkaramell-Hülle

VE 8 x 60 g

07.8079



Coated Salted Cashew

Cashewnüsse in einer fruchtigen Ummantelung aus Kurkuma, Ingwer, Zitrone und Salz

VE 8 x 60 g

07.8081

Hinweis!

Weitere Produkte von Benjamissimo finden Sie in der Rubrik Tafelschokoladen auf Seite 42 und Winter-Saison auf Seite 107.



KAKAO

EIN SCHATZ AUS DEN TROPEN

© SALMONNEGRO - stock.adobe.com

KAKAO ist weit mehr als nur die Grundlage für Schokolade. Er ist ein Naturwunder, ein Kulturgut – und ein unterschätzter Schatz. Denn was in unseren Supermarktregalen oft für wenige Euro zu finden ist, wächst unter Bedingungen, die so anspruchsvoll sind, dass man sich fragt: Warum ist Kakao eigentlich so günstig?

Die Kakaopflanze gedeiht ausschließlich in einem schmalen Gürtel rund um den Äquator – zwischen 20° nördlicher und 20° südlicher Breite. Dort herrscht ein Klima, das wie maßgeschneidert für diese empfindliche Pflanze ist: ganzjährig heiß, feucht und stabil. Mit durchschnittlichen Temperaturen von 25 – 28 °C, einer Luftfeuchtigkeit von 100 % am Tag und mindestens 80 % in der Nacht sowie jährlichen Niederschlagsmengen von 1500 – 2000 mm. Zum Vergleich: In Berlin fallen gerade einmal rund 600 mm Regen pro Jahr. Doch selbst unter diesen idealen Bedingungen ist der Anbau von Kakao eine Kunst. Der Boden muss leicht sauer sein (pH-Wert 5,5 – 7), und die Bäume brauchen Schatten – weshalb zusätzlich schattenspendende Pflanzen gesetzt werden müssen. Ein Kakaobaum trägt frühestens nach 3 – 5 Jahren Früchte und kann bis zu 25 Jahre lang Ertrag bringen. Doch er ist empfindlich: Krankheiten, Wetterverände-

rungen und Lichtstress setzen ihm schnell zu.

Die Bestäubung ist ein weiteres Wunderwerk der Natur – und eine Herausforderung für den Menschen. Nur etwa 5 % der Blüten werden natürlich bestäubt. Für eine gute Ernte müssen die Blüten innerhalb weniger Stunden per Hand mit einem Pinsel befruchtet werden. Ein aufwendiger, präziser Prozess, der viel Erfahrung verlangt.

Auch die Ernte ist reine Handarbeit. Die Früchte reifen nicht gleichzeitig, sodass die Erntearbeiter denselben Baum mehrfach aufsuchen müssen. Die Reife zu erkennen ist eine Wissenschaft für sich: Manche Pflanzler beurteilen die Farbe der Frucht, andere schneiden die Schale ein oder nutzen die Klopfprobe – denn eine reife Frucht klingt hohl, wenn sich die Bohnen im Inneren gelockert haben. Beim Ernten darf der Baum nicht verletzt werden, sonst trägt er an dieser Stelle nie wieder Frucht. Maschinen sind hier keine Hilfe – zu sensibel ist der Prozess.

Und all das geschieht unter Bedingungen, die den Erhalt von Gebäuden, Werkzeugen und Fahrzeugen extrem erschweren. Hinzu kommen steigende Verwaltungslasten und die größte Herausforderung: wirtschaftlich zu überleben. In Grenada etwa liegt das Durchschnittsalter der Kakaofarmer bei 65 Jahren – die nächste Generation fehlt.

14 SCHRITTE

Bis der Kakao schließlich bei uns im Regal landet, durchläuft er 14 aufwendige Schritte:

1. Ernte der Früchte
2. Fermentation der Bohnen
3. Trocknung
4. Transport
5. Sortierung
6. Rösten
7. Brechen
8. Reinigen
9. Mahlen und Raffinieren
10. Mischen
11. Conchieren
12. Setzen und Reifen
13. Temperieren
14. Formen und Verpacken

*Kakao ist kostbar
und verdient unsere
Wertschätzung*

Wenn wir das nächste Mal ein Stück Schokolade genießen, sollten wir uns bewusst machen, wie viel Hingabe, Wissen und Arbeit darin steckt. Kakao ist kein Massenprodukt – er ist ein Meisterwerk der Natur und der Menschen, die ihn mit Leidenschaft kultivieren.



Lolly Display Dark

Belgische Zartbitter Kuvertüre mit liebevoller Bestreuung; Herzchen, Nonpareilles oder kleine Dragées

VE 24 St. (26 – 28 g/St. je nach Topping)

04.1795



Lolly Display White

Belgische, weiße Kuvertüre mit liebevoller Bestreuung; Herzchen, Nonpareilles oder kleine Dragées

VE 24 St. (26 – 28 g/St. je nach Topping)

04.1796



Lolly Display Milk

Belgische Vollmilch-Kuvertüre mit liebevoller Bestreuung; Herzchen, Nonpareilles oder kleine Dragées

VE 24 St. (26 – 28 g/St. je nach Topping)

04.1797

Kleine Verführer ganz groß

Display mit 8 Sorten

Große Auswahl auf kleinem Raum! Geschmacksrichtungen: Milk, Dark, Haselnuss, Cointreau, Kokos, Caramel, Mocca, Bourbon-Vanille. Verpackte Ware zu 1er Sticks – Flow-Pack – im Thekendisplay

VE 96 Sticks je 33 g im Display, mit 8 Sorten je 12 St.

04.1414



Hinweis!

Weitere Produkte von MoMe finden Sie in der Rubrik Wintersaison auf Seite 102.



MoMe für die Gastronomie

Dieses Sortiment ist die Antwort auf die ständig wachsende Nachfrage der Gastronomie nach einer erschwinglichen und benutzerfreundlichen Alternative, die auch heute noch den bekannten Choc-o-lait-Stick garantiert. Der Stick wurde durch einen Holzlöffel ersetzt und wird in einem praktischen Mehrfachspender geliefert. Die Rezeptur des beliebten Sticks hat sich kaum geändert: Einfach eine Minute in einer Tasse heißer Milch (80° C) umrühren und fertig!



MoMe Spoon Dark

Aufsteller mit 60 Sticks, massive Zartbitterschokolade

VE 60 St./Display (26 – 28 g/St.)

04.1415



MoMe Spoon Milk

Aufsteller mit 60 Sticks, massive Vollmilchschokolade

VE 60 St./Display (26 – 28 g/St.)

04.1416



MoMe Spoon weiß Vanille

Aufsteller mit 60 Sticks, massive weiße Schokolade mit feiner Vanillenote

VE 60 St./Display (26 – 28 g/St.)

04.1417

Tartufo

Die italienische Verführung ...

... der kaum einer widerstehen kann! Im 17. und 18. Jahrhundert – ja, so lange gibt es diese Spezialität schon – konnte man in allen venezianischen und florentinischen Gastwirtschaften Schokoladen genießen. Die Region Piemont entwickelte sich in dieser Zeit zu einem bedeutenden Kakao- und Confiserie-Zentrum. Diese Tartufo mit ihrem zarten, gaumenschmeichelnden Schmelz sind ein Genussserlebnis. Diese Pralinen passen immer – zum Espresso, einem Glas Wein oder einfach zwischendurch.



Tartufo Orange

herber, dunkler Trüffel wird mit edlen Haselnüssen und kleinen Orangestückchen zu einer harmonischen Liaison vereint

VE 1,0 kg (18 g/St.)

07.2006



Tartufo Pistazie

weißer Trüffel und edle Pistazien zu einer harmonischen Liaison vereint

VE 1,0 kg (18 g/St.)

07.2007



Tartufo Cappuccino

weißer Trüffel und edle Haselnüsse und Cappuccinogeschmack

VE 1,0 kg (18 g/St.)

07.2008



Tartufo Bianco

für den Liebhaber der weißen Trüffel mit Haselnüssen

VE 1,0 kg (18 g/St.)

07.2010



Tartufo Nero

herber, dunkler Trüffel wird mit edlen Haselnüssen zu einer harmonischen Liaison vereint

VE 1,0 kg (18 g/St.)

07.2011



Tartufo Zabaione

weißer Trüffel, mit Marsala, Zabaione und Haselnüssen

VE 1,0 kg (18 g/St.)

07.2003



Tartufo Salted Peanuts

weißer Trüffel und geröstete, gesalzene Erdnüsse

VE 1,0 kg (18 g/St.)

07.2009



Tartufo Salted Caramel

weißer Trüffel mit Haselnüssen und gesalzenem Caramel

VE 1,0 kg (18 g/St.)

07.2050



Tartufo Crema Custard

weißer Trüffel mit Haselnüssen und italienischer Puddingcreme

VE 1,0 kg (18 g/St.)

07.2051



Divini

Die liebliche Hügellandschaft des südwestlichen Piemont ist bedeckt von Reben, Haselnusssträuchern und Wäldchen. Von dort kommen Weine wie der Barolo, die begehrten Alba-Trüffel und raffinierte Süßigkeiten.

Die Cafés der Hauptstadt Turin sind weltberühmt. Spezialität und Basis fast aller Rezepte ist die beste Haselnuss der Welt: Die Nocciola Tonda Gentile dell Langhe oder Nocciola Piemonte IGP.

Divini sind ebenfalls eine typische Gebäck-Pralinspezialität aus dem Piemont. Verschiedene Füllungen, mit und ohne Alkohol, auf zartem Baiser mit Zartbitterschokolade überzogen und farbenfroh einzeln verpackt.



Divini Marroni

Baisergebäck mit einer Maronen-Crème (Esskastanie) und einem Überzug aus Zartbitterschokolade (60 % Kakaobestandteile)

VE 1,0 kg (ca. 22 g/St.)

07.2014



Divini Gianduia

Baisergebäck mit Gianduia (Nougat) und einem Überzug aus Zartbitterschokolade (60 % Kakaobestandteile)

VE 1,0 kg (ca. 22 g/St.)

07.2015



Divini Panna Caffé

Baisergebäck mit einer Kaffee-Crème und einem Überzug aus Zartbitterschokolade (60 % Kakaobestandteile)

VE 1,0 kg (ca. 22 g/St.)

07.2017



Divini Grappa

Baisergebäck mit einer Grappa-Crème und einem Überzug aus Zartbitterschokolade (60 % Kakaobestandteile)

VE 1,0 kg (ca. 22 g/St.)

07.2019



Divini Pistazie

Baisergebäck mit einer Pistazien-Crème und einem Überzug aus Zartbitterschokolade (60 % Kakaobestandteile)

VE 1,0 kg (ca. 22 g/St.)

07.2021



Divini Himbeere

Baisergebäck mit einer Himbeer-Crème und einem Überzug aus Zartbitterschokolade (60 % Kakaobestandteile)

VE 1,0 kg (ca. 22 g/St.)

07.2022



Divini Tiramisu

Baisergebäck mit einer Tiramisu-Crème und einem Überzug aus Zartbitterschokolade (60 % Kakaobestandteile)

VE 1,0 kg (ca. 22 g/St.)

07.2023



Divini Salted Caramel

Baisergebäck mit einer Salted-Caramel-Crème und einem Überzug aus Zartbitterschokolade (60 % Kakaobestandteile)

VE 1,0 kg (ca. 22 g/St.)

07.2024

Florians Favorit



Divini Zabaione

Baisergebäck mit einer Zabaione-Crème und einem Überzug aus Zartbitterschokolade (60 % Kakaobestandteile)

VE 1,0 kg (ca. 22 g/St.)

07.2025

„WAHNSINN – von so einer Süßigkeit hat man schlaflose Nächte auf der Suche nach mehr.“



Noccioloso

Schokoladen-Nussgebäck gefüllt mit zarter Kakaocrème und Zartbitterschokolade überzogen

VE 1,0 kg (ca. 22 g/St.)

07.2020



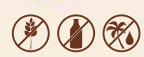
Das Unternehmen beschäftigt sich mit der Herstellung hausgemachter Backwaren, wie zum Beispiel Divini (Baisergebäck mit Schokoladenfüllung und Überzug) und insbesondere Tartufi, aber auch mit weichen Amaretto-Plätzchen, den so genannten Softamaretti. Die Verarbeitung aller Erzeugnisse wird einer jungen und dynamischen Arbeitsgruppe anvertraut, die die Tradition mit neuen Innovationen zu vereinen weiß und bestehende Rezepte auf Verbesserungen überprüft.



Softamaretti Classico
direkt aus dem Piemont
VE 1,0 kg (ca. 45 St. (21 – 22 g/St.))
07.1010



Softamaretti Cacao
mit Kakao
VE 1,0 kg (ca. 45 St. (21 – 22 g/St.))
07.1011



Softamaretti Grappa
mit Grappa
VE 1,0 kg (ca. 45 St. (21 – 22 g/St.))
07.1018



Softamaretti Caffé
mit Kaffee
VE 1,0 kg (ca. 45 St. (21 – 22 g/St.))
07.1013



Softamaretti Fragola
mit Erdbeerpaste
VE 1,0 kg (ca. 45 St. (21 – 22 g/St.))
07.1014



Softamaretti Limone
mit Zitronenpaste
VE 1,0 kg (ca. 45 St. (21 – 22 g/St.))
07.1015

neu



Softamaretti Tiramisu
mit Tiramisu-Paste
VE 1,0 kg (ca. 45 St. (21 – 22 g/St.))
07.1037

neu



Softamaretti Salted Caramel
mit Salted-Caramel-Paste
VE 1,0 kg (ca. 45 St. (21 – 22 g/St.))
07.1038



Softamaretti Nocciola
mit Haselnusspaste
VE 1,0 kg (ca. 45 St. (21 – 22 g/St.))
07.1012



Softamaretti Pistazie
mit Pistazienpaste
VE 1,0 kg (ca. 45 St. (21 – 22 g/St.))
07.1019

SOFTAMARETTI

Saftig weiches italienisches Mandelgebäck mit Honig und einem 49%igen Anteil an Mandeln und Aprikosenkernen.



Softamaretti Blaubeere
mit Blaubeerpaste

VE 1,0 kg (ca. 45 St. (21 – 22 g/St.))

07.1026



Softamaretti Vanille
harmonische Vanille-Note

VE 1,0 kg (ca. 45 St. (21 – 22 g/St.))

07.1029



Softamaretti Orange
mit Orangenpaste

VE 1,0 kg (ca. 45 St. (21 – 22 g/St.))

07.1035



Softamaretti Kirsche
mit Kirschpaste

VE 1,0 kg (ca. 45 St. (21 – 22 g/St.))

07.1036



Hinweis!

Weitere Baci di Dama (vom Produzenten Riva Pasticceria) finden Sie auf Seite 76.

Privat Label

Softamaretti finden Sie in der Rubrik Private Label auf Seite 113.

Baci di Dama

(ital.) Kuss der Dame



Baci di Dama Zabajone
besonders zartes Piemonteser-Nussgebäck
gefüllt mit einer Zabaionecrème

VE 1,0 kg (ca. 18 – 20 g/St.)

07.2041



Baci di Dama Traditional
besonders zartes Piemonteser-Nussgebäck
gefüllt mit einer Schokoladencrème

VE 1,0 kg (ca. 18 – 20 g/St.)

07.2042

Kleines Gebäck für großen Genuß

Grand-cru
KONFEKT



Butter-Erdnuss-Taler

Kombination aus einer cremigen Note von Butter (16 % Butterreinfett) mit süßem Zucker und aromatischen Erdnüssen

VE 2,0 kg (ca. 11 g/St.)

01.910



Butter-Hafertaler Apfel

verbindet gekonnt eine süße Butternote (25 % Butterreinfett) und Haferflocken mit fruchtigen Apfelstückchen

VE 2,0 kg (ca. 8 – 9 g/St.)

01.913



Butter-Marmor Herz

samtiges, hochwertiges Kakaopulver verbindet sich mit feinen Butter-Noten (26 % Butterreinfett) und süßem Zucker

VE 2,0 kg (ca. 12 – 13 g/St.)

01.8415



Flämische Waffel

knuspriger Gebäck-Traum mit cremigem Buttergeschmack (23 % Butterreinfett), perfekt ausgebacken in einem goldbraunen Gewand

VE 1,25 kg (ca. 5 g/St.)

01.920



Butter-Kokos Spritzgebäck

feine Kokosraspeln verbinden sich mit süßen Butter-Noten (24 % Butterreinfett) und Zucker

VE 2,0 kg (ca. 7 – 8 g/St.)

01.912



Butter-Schokokrokant

Buttergebäck (24 % Butterreinfett) mit Schokostückchen und Haselnusskrokant

VE 2,0 kg (ca. 8 – 9 g/St.)

01.917



Stracciatella

Mürbegebäck (24 % Butterreinfett) mit Schokostückchen

VE 2,0 kg (ca. 8 – 9 g/St.)

01.808



Butter-Heidesand

Buttergebäck (29 % Butterreinfett) mit Zuckerrand

VE 2,0 kg (ca. 8,5 g/St.)

01.914



Vanillekipferl

VE 2,0 kg (ca. 7 – 8 g/St.)

01.915



Pistazientaler

Zartes Mürbegebäck in Talerform, gänzlich von Zartbitterschokolade umhüllt und mit gehackten Pistazien verziert

VE 2,0 kg

01.823



Butter-Nussblätter

zartes Butter-Mürbegebäck (25 % Butterreinfett) mit Haselnüssen

VE 2,0 kg (ca. 8 – 9 g/St.)

01.830



Butter-Mandel-Happen

zartes Buttergebäck (17 % Butterreinfett) mit halbierten Mandeln

VE 2,0 kg (ca. 8 – 9 g/St.)

01.824



Butter-Früchte-Flora Vollmilch

kleiner Florentiner mit Vollmilchschokolade (6 % Butterreinfett)

VE 2,0 kg (ca. 8 – 9 g/St.)

01.8400



Butter-Früchte-Flora Zartbitter

kleiner Florentiner mit Zartbitterschokolade (6 % Butterreinfett)

VE 2,0 kg (ca. 8 – 9 g/St.)

01.8202



Butter-Mandel-Amaros

Buttergebäck (16 % Butterreinfett) mit leicht karamellisierten Mandelsplittern und als Dekoration eine Belegkirsche

VE 2,0 kg (ca. 8 – 9 g/St.)

01.822



Blütengebäck - Vierfrucht

zartes Buttergebäck (17 % Butterreinfett) in Blütenform mit Vierfrucht-Marmelade und Zierschnee

VE 2,0 kg (ca. 7 – 8 g/St., Ø 5 cm)

01.842



neu



Kirschhupferl Zartbitter

Mürbeteigkeks mit fruchtiger Kirschkonfitüre gefüllt, komplett umhüllt mit Zartbitterschokolade

VE 2,5 kg (ca. 12 g/St.)

01.003



neu



Schoko-Knusper-Mandel-Dörte

Dinkel-Keks mit Mandelstiften und Vollmilchschokoladenfuß

VE 2,5 kg (ca. 8 g/St.)

01.010



Kakao-Nuß-Gebäck

Mürbegebäck in rechteckiger Form, gänzlich von Vollmilchschokolade umhüllt und mit einem feinen Zartbitterschoko-Dekor

VE 2,0 kg (ca. 10 – 11 g/St.)

01.835



„Das kleine Törtchen mit dem süßen Kuss des Kaffees, der den Moment veredelt.“

Jürgens Favorit



Mokkacreme-Törtchen

Schokogeback mit zarter Mokka-creme und Zartbitterschokoladenüberzug

VE 2,0 kg (ca. 21 – 23 g/St.)

01.8324

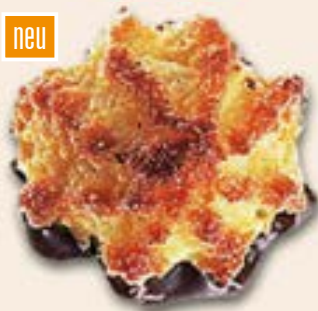
neu



Kokosmakrönchen
traditionelle Kokosmakrone im
Miniformat

VE 2,5 kg (ca. 8 g/St.)
01.001

neu



Kokosmakrönchen Zartbitter
traditionelle Kokosmakrone im
Miniformat mit Zartbitterschoko-
ladenfuß

VE 2,5 kg (ca. 14 g/St.)
01.002

Privat Lable

Informationen zu individuellen
Verpackungen von Keksen|
finden Sie in der Rubrik
Private Label auf Seite 111.



neu



Nusseckchen
Haselnussgebäck mit Zartbitter-
schokoladenfuß

VE 2,5 kg (ca. 12 g/St.)
01.008

neu



Johannisbeertörtchen
feines Mübeteiggebäck, mit
fruchtiger Johannisbeer-Konfitüre
gefüllt

VE 2,5 kg (ca. 12 g/St.)
01.005

neu



Schweineöhrchen
knuspriges Blätterteiggebäck in
der beliebten Form

VE 2 kg (ca. 12 g/St.)
01.006

neu



Kaffeekränzchen Zartbitter
knusprig-krosses Mübeteigge-
bäck mit Hagelzucker bestreut
und Zartbitterschokoladenfuß

VE 2,5 kg (ca. 10 g/St.)
01.007

neu



**Johannisbeertörtchen
Zartbitter**
feines Mübeteiggebäck, mit
fruchtiger Johannisbeer-Konfitüre
gefüllt und vollendet mit einem
Zartbitterschokoladenfuß

VE 2,5 kg (ca. 15 g/St.)
01.004



Butterstreuselschnittchen
Mübeteigboden mit fruchtiger
Johannisbeer-Konfitüre bestri-
chen, leckeren Buttermübeteigs-
treuseln vollendet und Zartbitter-
schokoladenfuß

VE 3 kg (ca. 20 g/St.)
01.009

neu



Mandelzauber

Weiches Mandeldessert.
Klassisch hergestellt mit
Sahne, Honig und Mandeln,
gefußt in Zartbitterkuvertüre,
Vollmilchkuvertüre, weiß
oder naturell, sortiert im
Karton

VE 1,5 kg/40 St. (ca. 35 g/St.)
Sortierung: 20 Zartbitter,
10 Vollmilch, 5 Weiße, 5 Natur
01.721

Auch sortenrein bestellbar ab 2 VE.



Butter-S

klassisches Butter-Spritzgebäck
(21 % Butterreinfett) mit
Zartbitterschokolade

VE 2,0 kg (ca. 13 – 15 g/St.)
01.810



Hinweis!

Weitere Feinconfiserie-
Waren von Grand cru
Konfekt finden Sie in der
Rubrik Winter-Saison
auf Seite 96.

kleine Törtchen, GROSSER GENUSS

OHNE ZUCKER



Les Tartelettes no Sugar

Ø 9 cm großes, zartes Hafer-Mürbeteigtörtchen mit Vollmilchschokolade gefüllt – OHNE ZUCKER

VE 20 x 75 g

02.1066



Les Tartelettes Cherry

Ø 9 cm großes, zart-rotes Mürbeteigtörtchen mit weißer Schokolade gefüllt und aromatischen Kirschen

VE 20 x 100 g

02.1067



Les Tartelettes Strawberry

Ø 9 cm großes, zartes Mürbeteigtörtchen mit weißer Schokolade, Erdbeeren und Blaubeeren gefüllt

VE 20 x 100 g

02.1068



Les Tartelettes Milk - Bisquit

Ø 9 cm großes, zartes Mürbeteigtörtchen mit Vollmilchschokolade gefüllt, mit Keks-Crunch bestreut

VE 20 x 100 g

02.1069

Mix-Karton zum Probieren

4 Sorten à 5 Stück

Les Tartelettes Mix-Karton

VE 4 x 5 St.

02.1065



Süßes Gebäck



Hinweis!

Weitere Produkte von Laurence finden Sie in der Rubrik Schoko-Spezial auf Seite 50 und Tafel-schokolade auf Seite 46.



DECA[®] FOOD

Tradition, Authentizität und Liebe zum Handwerk sind die Hauptzutaten bei Deca. Daraus entstehen köstliche Konditoreiprodukte, die Sie in eine Welt voller Aromen, Geschmäcker und einzigartiger Gebäcke führen. Es werden ausschließlich hochwertige Rohstoffe verwendet und gepaart mit den geschickten Händen der Konditormeister, ergeben sich einzigartige Produkte mit einem Qualitätsstandard auf höchstem Niveau. Für die Produkte kommen echte italienische lokale Zutaten zum Einsatz. Eines der aufwendigsten Produkte sind die Aragostine. Ein geschmeidiger Teig, Butter und unendliche Geduld werden durch geschicktes, fachmännisches Aufwickeln vereint. Dies ist nur der erste Schritt zu einem raffinierten, knackigem Gebäck mit unterschiedlichsten Füllungen, das dem uns bekannten Blätterteig ähnelt, aber dennoch nicht vergleichbar ist.



Cannoli Siciliani Misti - 4er Sorten-Mix

Sorten: Nusscreme, Pistaziencreme, Schokocreme und Milchcreme

VE 1,5 kg (30 g/St.)

07.3327



Barchette Misti - 4er Sorten-Mix

knackige Mürbegebäckschiffchen mit verschiedenen Füllungen: Nusscreme, Milchcreme, Schokocreme und Pistaziencreme, Crunch-Bestreuung

VE 1,0 kg (20 g/St.)

07.3328



Tartellette Misti

3er Sorten-Mix

Sorten: Nusscreme, Pistaziencreme, Schokocreme, Crunch-Bestreuung

VE 1,0 kg (20 g/St.)

07.3329

Catanesi - Mandelgebäck
traditionelles Marzipangebäck
in gehobelten Mandeln gerollt

VE 1,5 kg (23 g/St.)

07.3316



Misto Mandorla - Mandelgebäck Mix

weiches Mandelspritzgebäck in drei verschiedenen Garnituren

VE 1,5 kg (22 g/St.)

07.3317

ARAGOSTINE

Außergewöhnliche Handwerkskunst lässt ein Gebäck entstehen, das außen knackig-knusprig und innen weich ist. Mit verschiedenen Füllungen sind Aragostine eine Freude für Augen und Gaumen. Sie werden traditionell so genannt, da ihre Form der eines Hummerpanzers ähnelt.



Aragostine Limone

zartes, Blätterteig ähnliches Gebäck mit Limonencreme-Füllung
VE 1,5 kg (37 g/St.)
07.3324



Aragostine Cioccolato

zartes, Blätterteig ähnliches Gebäck mit Schokocreme-Füllung
VE 1,5 kg (37 g/St.)
07.3326



Aragostine Nocciola

zartes, Blätterteig ähnliches Gebäck mit Nusscreme-Füllung
VE 1,5 kg (37 g/St.)
07.3323

Pascals Favorit



Aragostine Pistacchio

zartes, Blätterteig ähnliches Gebäck mit Pistaziencreme-Füllung
VE 1,5 kg (37 g/St.)
07.3325



Cuori Albicocca - Aprikosen Herz

Mürbegebäck-Herz gefüllt mit Aprikosenmarmelade und Zierschnee dekoriert
VE 1,5 kg (25 g/St.)
07.3303



Farfallini Ciliegia - Kirsch

zartes Mürbegebäck mit Kirschfüllung und Zierschnee dekoriert
VE 1,5 kg (28 g/St.)
07.3309

*"Knusprige und
zartsplitttrige
Momente!"*



Cuori Limone - Zitronen Herz

Mürbegebäck-Herz gefüllt mit Zitronenmarmelade und Zierschnee dekoriert
VE 1,5 kg (25 g/St.)
07.3005



Die Geschichte der Konditorei Riva nahm ihren Anfang in den schwierigen Zeiten des Zweiten Weltkriegs, als Costante Riva in der renommierten Konditorei seines Onkels im Zentrum der Stadt Merate zu arbeiten begann. Sein Onkel, ein großer Experte des Konditoren-Handwerks, gab sein Wissen an Costante weiter. 1961 eröffnete Costante seinen eigenen kleinen Handwerksbetrieb und schaffte sich den ersten Ofen, die erste Knetmaschine und notwendige Gerätschaften an. Der kontinuierlich wachsende Erfolg der Konditorei Riva ist gegründet auf Talent, Kreativität, Professionalität und Geschick bei der Wahl der Zutaten.

1968 eröffnete Costante eine große Konditorei in Missaglia, kaufte einen Lieferwagen und organisierte den Vertrieb der Waren. Anfang der 1980er-Jahre hielt die zweite Generation im Betrieb Einzug. Das Jahr 2004 läutete mit der umfassenden Modernisierung und einem weiteren Ausbau der Konditorei eine erneute Wende ein, um mit den modernen Marktanforderungen Schritt halten zu können.

Die Geheimnisse des Unternehmens sind alte Rezepte und Tradition kombiniert mit Erfahrung und modernen Technologien. Es werden nur die besten Zutaten verwendet, daher wird auch auf gehärtetes Pflanzenfett oder Schokoladenersatzstoffe verzichtet. Für diese Werte stehen Francesco Riva und seine Schwester.



Rosa del deserto

knackiges Mübbe-Spritzgebäck
ummantelt mit Cornflakes

VE 1,0 kg (ca. 8 – 10 g/St.)

07.4164



Canestrello Cioccolato

zarte Butter-Gebäckblume
mit einem Fuß aus
Zartbitterschokolade

VE 1,0 kg (ca. 9 – 12 g/St.)

07.4165



Tartelletta Gianduia

Buttergebäckörtchen gefüllt mit
Nusscreme

VE 1,4 kg (ca. 27 – 30 g/St.)

07.4162



Tartelletta Albicocca

Buttergebäckörtchen gefüllt mit
Aprikosenmarmelade und Mandel

VE 1,4 kg (ca. 27 – 30 g/St.)

07.4163



Baci di Dama

Baci Di Dama – Kuss der Dame! Fluffig, zartes Gebäck zusammengesetzt mit einer feinen Kakaocreme.

Ein traditionelles Gebäck aus dem Piemont.

Ein Genuss der Sinne.



Baci Di Dama Classic
zarte Mandel-Gebäckhäften zusammengesetzt mit Kakaocreme

VE 1,0 kg (ca. 15 – 16 g/St.)
07.4157



Baci Di Dama Cacao
zarte, dunkle Mandel-Gebäckhäften zusammengesetzt mit Kakaocreme

VE 1,0 kg (ca. 15 – 16 g/St.)
07.4158



Baci Di Dama Nocciola
zarte Nuss-Gebäckhäften mit Piemonteser Haselnüssen, zusammengesetzt mit Kakaocreme

VE 1,0 kg (ca. 15 – 16 g/St.)
07.4159



Caffe Bicolore
Butterspritzgebäck
VE 1,0 kg (ca. 6 – 7 g/St.)
07.4154



Brutti E Buoni
Haselnuss-Mandel-Baiser
VE 1,0 kg (ca. 5 – 6 g/St.)
07.4156



Anello Rigato
Butter-Mürbekringel
VE 1,0 kg (ca. 9 – 10 g/St.)
07.4150



Frollino - Dama
zweifarbigen, ital. Feingebäck
VE 1,0 kg
07.4177

Hinweis!

Weitere Brutti E Buoni (vom Produzenten Scapigliati) finden Sie auf Seite 79.



Frollino - Albicocca
Mürbegebäck-Blüte mit Aprikosenmarmelade
VE 1,0 kg
07.4178



Confettura Ciliegia
italienisches Ochsenauge, Butter-Spritzgebäck mit fruchtigem Kirschmarmeladen-
klecks
VE 1,0 kg (ca. 12 – 13 g/St.)
07.4151



"Mein absoluter Lieblingskeks ist aus Teig geformte Liebe."



Heikles Favorit



Ungherese
sehr zartes Butter-Mürbehörnchen mit Zartbitterschokolade
VE 1,0 kg (ca. 13 – 14 g/St.)
07.4155



Sommermischung 200 g
Gebäckmischung
OHNE Schokolade
VE 200 g
07.4145



Wintermischung 200 g
Gebäckmischung
mit Schokolade
VE 200 g
07.4144



Sommermischung 500 g
Gebäckmischung
OHNE Schokolade
VE 500 g
07.4143



Wintermischung 500 g
Gebäckmischung
mit Schokolade
VE 500 g
07.4142



Sommermischung 1000 g
Gebäckmischung
OHNE Schokolade
VE 1,0 kg
07.4141



Wintermischung 1000 g
Gebäckmischung
mit Schokolade
VE 1,0 kg
07.4140

Genießen auf italienische Art



Vor fast 100 Jahren, Anno 1926, eröffnete Dante Scapigliati eine Feinbäckerei in Florenz. Seine Prämisse war, die Kekse fachmännisch, aber auch mit „Kunst“, also fürs Auge, herzustellen. Ein Wendepunkt kam, als Sohn Giorgio mit ins Unternehmen einstieg. Nun wurden Vorstellungen von zwei Generationen umgesetzt: die handwerkliche, künstlerische Herstellung und das professionelle Wachstum der Produktion. In den 70er Jahren verband man mit Cantuccini nur einen Namen – „Scapigliati“. Die dritte Generation kam in den 90er Jahren hinzu und Roberto, sowie Daniele setzten das angefangene „Abenteuer“ mit Leidenschaft fort. Cantuccini stehen für ein traditonelles, geographisch geschütztes Mandelgebäck aus der Toskana. Eine alte Tradition ist Cantuccini in einen Vin Santo (Süß- und Dessertwein) einzutauchen, die Augen zu schließen und zu genießen.



Cantuccini Mandorle einzeln verpackt

in Folie verpackt, im praktischen
Thekendisplay

VE 1,0 kg (ca. 8 – 10 g/St. (ca.125 St.))
07.4050

Brutti e buoni



Brutti E Buoni - Mandelbaiser

feiner Mandelbaiser mit 63 % Mandeln
VE 12 x 150 g (ca. 10 – 11 g/St.)
07.4065



Brutti E Buoni - Mandelbaiser Lemon

feiner Mandelbaiser mit 63 % Mandeln mit
zartem Zitronenaroma verfeinert
VE 12 x 150 g (ca. 10 – 11 g/St.)
07.4070

Hinweis!

Weitere Brutti
E Buoni (vom
Produzenten
Riva) finden Sie
auf Seite 77.



neu





neu



Cantuccini alle Mandorle Box

klassisches, italienisches Mandelgebäck, in edler Schmuckverpackung

VE 12 x 200 g (ca. 8 – 10 g/St.)

07.4067



neu



Cantuccini Cioccolato Box

italienisches Mandelgebäck mit dunklen Schokoladennips, in edler Schmuckverpackung

VE 12 x 200 g (ca. 8 – 10 g/St.)

07.4068



neu



Cantuccini all'Arancia Box

italienisches Mandelgebäck mit kandierten Orangen- und Citruspalten, in edler Schmuckverpackung

VE 12 x 200 g (ca. 8 – 10 g/St.)

07.4069

Pascals Favorit



Cantuccini Mandorle XXL

italienisches Mandelgebäck in extra groß, einzeln in Folie verpackt

VE 1,2 kg (38 g/St. (ca. 32 St.))

07.4049

"Handwerklich und
traditionell im
Geschmack!"



neu



Panforte

italienische Spezialität aus Mandeln, Nüssen und getrockneten Früchten

VE 12 x 250 g

07.4071



Hinweis!

Weitere Panforte
(vom Produzenten
Marabissi) finden
Sie auf Seite 82.



Cantuccini allo Zafferano
italienisches Mandelgebäck, mit
Safran und weißer Schokolade

VE 12 x 150 g (ca. 8 – 10 g/St.)
07.4052



**Cantuccini alle Mandorle con
Sale Marino**
italienisches Mandelgebäck, mit
Meersalz

VE 12 x 150 g (ca. 8 – 10 g/St.)
07.4053



Cantuccini Cacao
italienisches Mandelgebäck mit
Kakao

VE 12 x 150 g (ca. 8 – 10 g/St.)
07.4054



Cantuccini alle Mandorle
klassisches, italienisches
Mandelgebäck

VE 12 x 150 g (ca. 8 – 10 g/St.)
07.4055



Cantuccini Cioccolato
italienisches Mandelgebäck mit
dunklen Schokoladennips
VE 12 x 150 g (ca. 8 – 10 g/St.)
07.4056



Wählen Sie
Ihre Favoriten

**2 Sorten
à 6 Stück**

Cantuccini 150 g Mix
freie Wahl aus 07.4052 bis
07.4066, 07.4070
VE 2 x 6 x 150 g
07.4058



Cantuccini all Arancia
italienisches Mandelgebäck mit
kandierte Orangen- und
Citruspalten

VE 12 x 150 g (ca. 8 – 10 g/St.)
07.4057



**Cantuccini Pepparkaks
Lebkuchen**
italienisches Mandelgebäck, fein
würzig mit Nelken, Ingwer, Zimt
und Kardamom

VE 12 x 150 g (ca. 8 – 10 g/St.)
07.4059



**Cantuccini al Limone e
Zenzero**
italienisches Mandelgebäck mit
Limone und Ingwer
VE 12 x 150 g (ca. 8 – 10 g/St.)
07.4061



Cantuccini con Anice e Uvetta
italienisches Mandelgebäck mit
Anis und Rosine
VE 12 x 150 g (ca. 8 – 10 g/St.)
07.4062



Cantuccini al Cranberry
italienisches Mandelgebäck mit
schmackhaften süß-sauren
Cranberries
VE 12 x 150 g (ca. 8 – 10 g/St.)
07.4063



Cantuccini Cardamom
italienisches Mandelgebäck mit
dem intensiven, umhüllenden
Gewürz Kardamom
VE 12 x 150 g (ca. 8 – 10 g/St.)
07.4066



Panforte - Margherita
italienische Spezialität aus
Mandeln, Nüssen und
getrockneten Früchten mit
Puderzucker
VE 18 x 100 g
07.6993



Panforte - Nero
italienische Spezialität aus
Mandeln, Nüssen und
getrockneten Früchten mit
dunklem Kakaopulver
VE 18 x 100 g
07.6994



Panforte - Datteri e mandorle
italienische Spezialität aus
Datteln, Mandeln und
getrockneten Früchten
VE 18 x 100 g
07.6996

Mix-Karton zum Probieren

3 Sorten à 6 Stück

Panforte-Mix
VE 3 x 6 x 100 g
07.6999



Hinweis!

Weitere Panforte (vom
Produzenten Scapigliati)
finden Sie auf Seite 80.



Die Vollendung der italienischen Feingebäck-Tradition



Seit mehr als 60 Jahren und drei Generationen steht MARABISSI für die Vollendung der italienischen Feingebäck-Tradition. Die kontinuierliche Leidenschaft der Mitarbeiter, die jeden Tag mit Hingabe und Sorgfalt auf „das Beste zielen“, spiegelt die Kultur, die Herkunft und die Fähigkeiten wieder! Das tägliche Lernen, vor allem „an sich selbst“, und die Aufrechterhaltung der angestrebten Ziele, verleihen der Qualität ihren Platz auf höchstem Niveau! Die klassischen und knackigen CROCCANTINI, reich an italienischen Haselnüssen, bestechen und überzeugen durch ihren Duft und ihren leichten und knusprigen Geschmack! PANFORTE – das berühmte und bekannteste Dessert aus Siena ist seit dem dreizehnten Jahrhundert von Legenden um Mönche, Könige, Ärzte und Apotheker umgeben. Es wird hergestellt aus Honig, Gewürzen, sowie getrockneten und kandierte Früchten. Nach einigen Jahren der Entwicklung, vielen Experimenten und Verkostungen hat Marabissi es geschafft, den traditionellen PANFORTE DI SIENA zu einem neuen und sehr aromatischen Geschmackserlebnis weiterzuentwickeln! Es ist wahrlich eine ausgewogene Delikatesse entstanden. Der Geschmack überzeugt durch die Aromen und die Raffinesse der Kombinationen!



Croccantini alle Nocciole con Cioccolato
knuspriges Haselnuss-Gebäck
(baiserähnlich), halb mit Schokolade
überzogen

VE 12 x 200 g
07.6989



Croccantini alle Nocciole
knuspriges Haselnuss-Gebäck (baiserähnlich)
VE 12 x 150 g
07.6990



Mix-Karton zum Probieren
2 Sorten à 6 Stück

Croccantini-Mix
VE 2 x 6 St.
07.6988

Handwerkskunst gepaart mit Kreativität und italienischer Leidenschaft für Qualität. Seit fast 50 Jahren steht das kleine, inhabergeführte Familienunternehmen für eine Auswahl bester Rezepte, die Zubereitung mit hochwertigen Zutaten und den Einsatz modernster Technologien.



ALLE PRODUKTE
mindestens
6 Monate haltbar



Macarons Cacao

Gebäckstücke mit 33 % Mandelanteil, gefüllt mit dunkler Kakao-creme

VE 12 x 90 g (15 g/St.)

07.3405



Macarons Champagne

Gebäckstücke mit 35 % Mandelanteil, gefüllt mit feiner Champagnerwein-creme

VE 12 x 90 g (15 g/St.)

07.3406



Macarons Vanille

Gebäckstücke mit 35 % Mandelanteil, gefüllt mit aromatischer Vanille-creme

VE 12 x 90 g (15 g/St.)

07.3407



Macarons Strawberry

Gebäckstücke mit 34 % Mandelanteil, gefüllt mit fruchtiger Erdbeer-creme

VE 12 x 90 g (15 g/St.)

07.3408



Macarons Nocciola

Gebäckstücke mit 31 % Mandelanteil, gefüllt mit feiner Haselnuss-creme

VE 12 x 90 g (15 g/St.)

07.3409



Macarons Pistacchio

Gebäckstücke mit 34 % Mandelanteil, gefüllt mit feiner Pistazien-creme

VE 12 x 90 g (15 g/St.)

07.3410



Macarons Lemon

Gebäckstücke mit 35 % Mandelanteil, gefüllt mit fruchtiger Limonen-creme

VE 12 x 90 g (15 g/St.)

07.3411



Wählen Sie
Ihre Favoriten

**2 Sorten
à 6 Stück**

Mix-Karton

freie Wahl aus
07.3405 – 07.3411

VE 2 x 6 x 90 g (15 g/St.)

07.3415

MOON SENSATION - SOGNI DI ZUCCHERO

Seit 1955 betreibt die Familie Franzoni die Herstellung von Süßwaren. Angefangen hat alles auf kleinen, romantischen, italienischen Marktplätzen der Region Emilia-Romagna in Lugo. Die überwältigenden Rückmeldungen über Qualität und Güte waren Ansporn auch den Rest der Welt an diesen herausragenden Spezialitäten einen Anteil haben zu lassen. Heute nun ist die 3. Generation federführend im Betrieb. Mit innovativen Lösungen verbindet die Forschungs- und Entwicklungsabteilung alte Rezepte, mit neuen Lebensmittelkenntnissen, aber dennoch mit höchsten Qualitätsansprüchen. Verschiedene Honigsorten, Zucker, Mandeln und Baiser stehen für italienische Handwerkskunst. Nicht nur die guten Zutaten, die Verwendung finden, sind erwähnenswert, sondern auch was keine Verwendung findet, wie z. B. kein Gluten, keine genetisch veränderten Zutaten, kein gehärtetes Pflanzenfett, sowie eine Zutaten-Erzeugung ohne Kunstdünger. Dieser Versuchung kann man nicht widerstehen!



Croccantino Zenzero

knusprig-knackig, dennoch zart, Ingwer-Erdnuss-Sesamkrokant; einzeln verpackt

VE 8 x 140 g (ca. 10 – 12 g/St.)

08.2160



Croccantino Arachidi

knusprig-knackig, dennoch zart, Erdnusskrokant; einzeln verpackt

VE 8 x 140 g (ca. 10 – 12 g/St.)

08.2162



Croccantino Mandorla

knusprig-knackig, dennoch zart, Mandelkrokant; einzeln verpackt

VE 8 x 140 g (ca. 10 – 12 g/St.)

08.2163



Croccantino Pistacchio

knusprig-knackig, dennoch zart, Pistazienkrokant; einzeln verpackt

VE 8 x 140 g (ca. 10 – 12 g/St.)

08.2161



Croccantino Sesamo

knusprig-knackig, dennoch zart, Sesamkrokant mit Honig; einzeln verpackt

VE 8 x 140 g (ca. 10 – 12 g/St.)

08.2164



Softnougat Mini - Frucht

Sorten: Limone, Pistazie, Waldfrucht; einzeln verpackt

VE 1,0 kg (ca. 83 St. x 12 g zu je 2,3 x 2,3 cm)

08.2110



Softnougat Mini - Speciality

Sorten: Coffee, Tiramisu, Amaretti; einzeln verpackt

VE 1,0 kg (ca. 83 St. x 12 g zu je 2,3 x 2,3 cm)

08.2111

SOFTNOUGAT SORTENREIN

Diese und weitere Geschmacksrichtungen der Bars, Scheiben und Cakes können auch sortenrein auf Vorbestellung geordert werden.

Die Lieferzeit beträgt in der Regel min. 8 Wochen.

Sprechen Sie uns gern an!



Softnougat Scheiben Sauerkirsch

einzeln verpackt

VE 12 x 150 g

08.2126



Softnougat Scheiben Pistachio

einzeln verpackt

VE 12 x 150 g

08.2127



Softnougat Scheiben Amaretto

einzeln verpackt

VE 12 x 150 g

08.2125



Softnougat Cake-Mix - Speciality

4 Sorten: Haselnusscreme, Coffee, Tiramisu, Amaretti; einzeln verpackt

VE 4 x 5 x 150 g

08.2120



Softnougat Cake Pistachio

einzeln verpackt

VE 20 x 150 g

08.2134



Softnougat Cake-Mix - Frucht

4 Sorten: Limone, Pistazie, Waldfrüchte, Himbeer; einzeln verpackt

VE 4 x 5 x 150 g

08.2121



Softnougat Crunchy-Linie

Sorten: 5 x Pistazie, 5 x Milch-Creme & Pistazie, 5 x Haselnuss-Creme, 10 x Mandelkrokant

VE 3 Sorten à 5 St. und 1 Sorte à 10 St. (100 g/St.)

08.2106

neu



neu



Softnougat Frucht-Linie

Sorten: Waldfrüchte, Pistazie, Sauerkirsch, Limone, Himbeer; einzeln verpackt

VE 5 x 5 St. (100 g/St.)

08.2101



Softnougat Creamy-Ciocolato-Linie

Sorten: Dunkle Schokolade & Himbeere, Milch-Creme & Pistazie, Haselnuss-Creme, Milch-Schokolade & Kokosnuss, Dunkle Schokolade & Cookies; einzeln verpackt

VE 5 x 5 St. (100 g/St.)

08.2107

neu



neu



Softnougat Dessert-Linie

Sorten: Salted Caramel, Amaretti, Tiramisu, Mandelkrokant, Coffee; einzeln verpackt

VE 5 x 5 St. (100 g/St.)

08.2108



Softnougat Piccolo - Speciality

Sorten: Coffee, Tiramisu, Amaretti; einzeln verpackt

VE 21 St. (3 x 7 St. à 50 g)

08.2098



Softnougat Piccolo - Frucht

Sorten: Waldfrüchte, Pistazie, Limone; einzeln verpackt

VE 21 St. (3 x 7 St. à 50 g)

08.2099

GEELEE-SPEZIALITÄTEN SIND DAS GEMÜSE DER SEELE

CONFISERIE
**Bon
bonheur**
1972 FOUNDED SINCE 1972

1972 wurde mit der Produktion der ersten Süßigkeiten begonnen. Heute hat sich das Unternehmen zu einem modernen mittelständischen Familienunternehmen entwickelt. Die Spezialität des Unternehmens sind die handwerklichen Pâte Fruits (Fruchtgelees), die bis heute aus Fruchtmark hergestellt werden. Die Qualität der Rohstoffe steht an erster Stelle.

Das Sortiment kann in zwei Gruppen unterteilt werden: 1. Fruchtgummis – diese reichen von sauer, über zuckerig, bis hin zu hart oder weich ... 2. Fruits de Luxe Excellent – das ist eine wahre Delikatesse für den echten Feinschmecker. Es handelt sich um Fruchtgelees mit einem besonders hohen Anteil Fruchtmark in verschiedensten Geschmacksrichtungen. Bei diesen Süßigkeiten hat man das Gefühl, dass die Frucht auf der Zunge zergeht.

neu



Choqs - Schokolierter Marshmallows

Softe Marshmallows überzogen mit belgischer Schokolade

VE 20 x 200 g (ca. 7 g/St.)

03.1383

Wählen Sie Ihre Favoriten

4 Sorten à 5 Stück



Amusettes Mix-Karton

freie Wahl Art. 03.1383, 03.1384, 03.1386, 03.1388, 03.1389

VE 4 x 5 x 200 g

03.1385



Choqs - Orangettes

Orangen-Gelee-Stäbchen mit Zartbitterschokolade - Geliermittel: Pektin

VE 20 x 200 g (ca. 9 g/St.)

03.1386



Amusettes - Ananas-Gelee-Ecken

gezuckerter Ananas-Gelee mit Zartbitterschokolade - Geliermittel: Agar-Agar

VE 20 x 200 g (ca. 20 g/St.)

03.1388

neu



Fruits de Luxe Carrés

gezuckerte Gelee-Quadrate mit 35 % Frucht-Pulp in den Geschmacksrichtungen Birne, Kiwi, Zitrone, Passionsfrucht, Kirsche und Cassis - Geliermittel: Pektin

VE 20 x 200 g (ca. 12,5 g/St.)

03.1384



Amusettes - Gelee Fruchtscheiben

handgemachte, gezuckerte Gelee-Fruchtscheiben in verschiedenen Farb- und Geschmackskompositionen mit feinsten Aromen von Ananas, Lemon und Orange - Geliermittel: Agar-Agar

VE 20 x 200 g (ca. 15 g/St.)

03.1389



Excellent Früchte

gezuckerte Gelee-Früchte mit 35 % Frucht-Pulp in den Geschmacksrichtungen Birne, Erdbeere, Grapefruit und Mandarine - Geliermittel: Pektin

VE 12 x 200 g (ca. 12,5 g/St.)

03.1387



BonBonheur Toppie Frutti's

bunte Fruchtgummi-Berge leicht gezuckert

VE 3,0 kg (ca. 9 g/St.)

03.1395



neu



BonBonheur Saure Bären

Saure Gummibärchen in den Geschmacksrichtungen Pfirsich, Birne, Grapefruit, Mandarine, Erdbeere, Himbeere, Waldfrucht und schwarze Johannisbeere

VE 3,0 kg (ca. 6 g/St.)

03.1397

Andreas Favorit



BonBonheur Turks Fruit

traditionell türkische Fruchtgummi-Spezialität made in Belgium, weiß gepudert

VE 3,0 kg (ca. 7 g/St.)

03.1396



"Feine Früchte für zwischendurch."

Grand-cru KONFEKT

Süße Versuchung für Naschkatzen

© evie fjord von unsplash.com

neu



Himbeer-Herzen mit Vanilleschaum

fruchtiges Himbeer-Herz mit super softem, weißem Vanille-Schaum

VE 500 g
01.395



Lakritz-Schaumwürfel

würziger Lakritzwürfel mit super softem, weißem Schaum, verbunden durch Apfelpüree

VE 500 g
01.390



Big Bären - Fruchtgummi

Frucht-Gummibärchen extra groß mit 20 % Fruchtsaft in den Geschmacksrichtungen Pfirsich, Zitrone, Orange, Apfel, Himbeere und Brombeere

VE 500 g
01.389

neu



Hamburger Speck

echte norddeutsche Spezialität, weiche Schaumzuckerwürfel in 3 Farben, Ober- und Unterseite mit einer Schicht Fruchtgummi bedeckt, in den Sorten Erdbeer-Himbeer, Erdbeer-Vanille, Erdbeer-Zitrone

VE 500 g
01.394



Fruchtsaft Bärchen

Fruchtsaft-Gummibärchen mit 20 % Fruchtsaft in den Geschmacksrichtungen Pfirsich, Birne, Grapefruit, Mandarine, Erdbeere, Himbeere, Waldfrucht und schwarze Johannisbeere

VE 500 g
01.388



DeLuxe Bärchen mit 2 % Champagner

Fruchtgummi-Bärchen der Extraklasse

VE 500 g
01.386



Hinweis!

Weitere Produkte finden Sie in der Rubrik Winter-Saison auf Seite 97.



Frucht-Gelee Mix

Gelee gezuckert, mit 20 % Fruchtsaft von Apfel, Birne, Pfirsich, Sauerkirsch, sowie 4 % Fruchtputee von Mango, Birne, Pfirsich und Sauerkirsch

VE 500 g
01.387

neu



Fruchtgummi Mix VEGAN gelb

VEGANER Fruchtgummi-Mix mit 20 % Fruchtsaft in drei Geschmacksrichtungen: Ananas, Mango und Grapefruit

VE 500 g
01.393



SÜß · LECKER · VEGAN

„Volle Fruchtpower - saftig, bunt und vegan!“



Dinas Favorit



Fruchtgummi Mix VEGAN rot

VEGANER Fruchtgummi-Mix mit 20 % Fruchtsaft in drei Geschmacksrichtungen: Granatapfel, Holunder, Brombeere

VE 500 g
01.385



© a-c von unsplash.com



Valentina

Vollmilchschokoladen-Nougat
Herz, zart-rosa stannoliert

VE 1,2 kg (14 g/St.)

03.8103



Bordeaux Herz

mit Crispy-Pralinenfüllung

VE 1,3 kg (11 g/St.)

03.8042



Heart - Milk

Vollmilchherz mit Krokant-
Nougatfüllung

VE 1,0 kg (15 g/St.)

03.8014



KissMe

weiße Schokolade mit Himbeer-Fondant-Creméfüllung

VE 1,2 kg (15 g/St.)

03.8100



Hinweis!

Weitere Produkte von Carline finden
Sie in den Rubriken Pralinen
(Seite 32), Schoko-Spezial (Seite 58)
und Winter-Saison (Seite 106).



Küken marmoriert

Küken gefüllt mit
Haselnusscreme, 4 cm groß

VE 1,5 kg (15 g/St.)

03.8060



Küken Zartbitter

Küken gefüllt mit
Haselnusscreme, 4 cm groß

VE 1,5 kg (15 g/St.)

03.8062



Lämmchen marmoriert

Lämmchen gefüllt mit
Haselnusscreme, 4 cm groß

VE 1,5 kg (15 g/St.)

03.8065



Lämmchen weiß

Lämmchen gefüllt mit
Haselnusscreme, 4 cm groß

VE 1,5 kg (15 g/St.)

03.8066

— MAGNAT —

Das süße Sortiment von Magnat umfasst besondere Geschenkideen für Herzens-Menschen und wird dem Beschenkten ein Lächeln ins Gesicht zaubern.



Little Moment Raspberry

kleines Schmetterlings-Pochee, gefüllt mit vier Himbeer-Pralinès

VE 12 St. (53 g/St.)

03.7040



Wählen Sie Ihre Favoriten

2 Sorten à 6 Stück

Little Moment Mix-Karton

freie Wahl aus den Artikeln

03.7040 – 03.7042

VE 2 x 6 x 53 g

03.7045



Little Moment Truffle

kleines Schmetterlings-Pochee, gefüllt mit vier Trüffel-Pralinès, mit einem Hauch Alkohol

VE St. (53 g/St.)

03.7041



Little Moment Hazelnut

kleines Schmetterlings-Pochee, gefüllt mit vier Haselnuss-Pralinès

VE St. (53 g/St.)

03.7042

Die Produkte von Magnat

sind ganzjährig
verfügbar.



Flowers Choco-Hazelnut

kleines Blüten-Pochee, gefüllt mit drei Haselnuss-Pralinès

VE 24 St. (40 g/St.)

03.7021



Flowers Choco-Caramel

kleines Blüten-Pochee, gefüllt mit drei Caramel-Pralinès

VE 24 St. (40 g/St.)

03.7022



Mix-Karton
zum Probieren

2 Sorten à 12 Stück

Flowers Choco-Mix-Karton

VE 2 x 12 x 40 g

03.7025



Stripes Choco-Truffle

kleines gestreiftes Pochee, gefüllt mit drei Trüffel-Pralinès, mit einem Hauch Alkohol

VE 24 St. (40 g/St.)

03.7026



Stripes Choco-Cherry

kleines gestreiftes Pochee, gefüllt mit drei Kirsch-Pralinès

VE 24 St. (40 g/St.)

03.7027



Stripes Choco-Raspberry

kleines gestreiftes Pochee, gefüllt mit drei Himbeer-Pralinès

VE 24 St. (40 g/St.)

03.7028

Trotz aller Bemühungen und Qualitätskontrollen können Kirschen Steine enthalten.

Mix-Karton zum Probieren

4 Sorten à 6 Stück

Stripes Choco-Mix-Karton

VE 4 x 6 x 40 g

03.7030



Stripes Choco-Hazelnut

kleines gestreiftes Pochee, gefüllt mit drei Haselnuss-Pralinès

VE 24 St. (40 g/St.)

03.7029



Petite Choco Flowers

Ein perfektes Geschenk – Schokoladenpralinen mit Vanille- und Karamell-Erdnussfüllung in tollem Verpackungsdesign, 2-fach sortiert

VE 24 St. (80 g/St.)

03.7031



Be Happy with Me

Ein perfektes Geschenk – Schokoladenpralinen mit Haselnuss- und Kirschfüllung in tollem Verpackungsdesign, 2-fach sortiert

VE 20 St. (105 g/St.)

03.7033



Be Happy

Ein perfektes Geschenk – Schokoladenpralinen mit Haselnuss- und Kirschfüllung in tollem Verpackungsdesign

VE 20 St. (105 g/St.)

03.7032



© Jenny Sturm – stock.adobe.com

— MAGNAT —

Die Produkte
von Magnat
sind ganzjährig
verfügbar.

neu



Caramel House

Eine kleine Aufmerksamkeit an
Wintertagen – sechs Schokoladenpralinen
mit Karamell-Erdnussfüllung

VE 12 St. (80 g/St.)

03.7035





neu



Festliche Choco Cherry-Pochees

gefüllt mit drei Kirsch-Pralinès – mit einem Hauch Alkohol

VE 24 St. (40 g/St.)

03.7012



neu



Festliche Choco Truffle-Pochees

gefüllt mit drei Trüffel-Pralinès – mit einem Hauch Alkohol

VE 24 St. (40 g/St.)

03.7013



neu



Festliche Choco Vanilla-Pochees

gefüllt mit drei Vanille-Pralinès

VE 24 St. (40 g/St.)

03.7018



neu



Festliche Choco Hazelnut-Pochees

gefüllt mit drei Haselnuss-Pralinès

VE 24 St. (40 g/St.)

03.7017



Nut Dream

Pralinen mit Haselnussfüllung, in Schmuckverpackung

VE 6 St. (145 g/St.)

03.7038



neu

neu



Cherry Charm

Pralinen mit einer Alkohol-Kirsch-Füllung, in Schmuckverpackung

VE 6 St. (150 g/St.)

03.7037

Mix-Karton
zum Probieren

**4 Sorten
à 6 Stück**

Festliche Choco Pochees

Mix-Karton

VE 4 x 6 x 40 g

03.70131



Borkenkonfekt Spekulatius

zartschmelzende, locker leichte Truffes mit Spekulatius-Streuseln umhüllt

VE 12 x 175 g

03.61014

Delices
de
TRUFFES



Tipp

Dieses Produkt steht auch für den Mix-Karton 03.61025 auf Seite 55 zur Verfügung.

Hinweis!

Weitere Produkte von Delices de Truffes finden Sie in der Rubrik Schoko-Spezial auf Seite 55.



Grand-cru
KONFEKT



Damen-Lebkuchen Konfekt
mit Edelmarzipan und Weinbrand
verfeinert

VE 2,0 kg (ca. 18 – 19 g/St.)

01.621



Opi's-Lebkuchen Konfekt
mit Edelmarzipan, Rum und
Pistazien verfeinert

VE 2,0 kg (ca. 18 – 19 g/St.)

01.631



Herren-Lebkuchen Konfekt
mit Edelmarzipan und Whisky
verfeinert

VE 2,0 kg (ca. 18 – 19 g/St.)

01.641

Hinweis

Lebkuchen-Konfekt und
Printen: Lieferbar ab
September!



neu



Butterspekulatius

VE 2,5 kg (ca. 8 g/St.)

01.017



neu



Buttermandelspekulatius

VE 2,5 kg (ca. 12 g/St.)

01.018

19,95 €/kg



neu



Gewürzspekulatius

VE 2,5 kg (ca. 8 g/St.)

01.019

ZIMTSTERNE

nur nach Vorbestellung

(Auslieferung ab
Ende Oktober)



Zimtsterne

„Fast nicht von dieser Welt“ - weiche Zimt-Nuss-Masse,
knackige Zuckerglasur und ein Fuß aus Vollmilchschokolade

VE 1,0 kg (ca. 13 – 15 g/St.)

01.069



Butter-Heidesand mit Zimt

VE 2,0 kg (ca. 8,5 g/St.)

01.059

Hinweis

Weitere Feinconfiserie-
Waren finden Sie in der
Rubrik Süße Gebäcke auf
Seite 70.



Honig-Mandel-Printe

Saftprinte mit gerösteten
Mandelstiften und Vollmilch-
kuvertüre überzogen

VE 2,0 kg (ca. 20 – 22 g/St.)

01.067



Honig-Nuss-Printe

Saftprinte mit gehackten
Haselnüssen und Zartbitter-
kuvertüre überzogen

VE 2,0 kg (ca. 20 – 22 g/St.)

01.068



Hinweis

Baumkuchen, Baumkuchenspitzen,
Baumkuchenbögen: NUR lieferbar
von Oktober bis Dezember!



Baumkuchenspitzen
mit Vollmilchschokolade überzogen
VE 2,0 kg (ca. 9 – 11g/St.)
01.8955



Baumkuchenspitzen
mit Zartbitterschokolade überzogen
VE 2,0 kg (ca. 9 – 11g/St.)
01.8958



Mini-Baumkuchen
mit Zartbitterschokolade überzogen in
Cello-Tüte (rote Schleife mit Clip beiliegend)
VE 6 x 150 g
01.8956



Mini-Baumkuchen
mit Vollmilchschokolade überzogen in
Cello-Tüte (rote Schleife mit Clip beiliegend)
VE 6 x 150 g
01.8960



Baumkuchenbögen
überzogen mit Zartbitterschokolade, lose im Karton
VE 36 St. (50 g/St.)
01.8954



Baumkuchenbögen
überzogen mit Vollmilchschokolade, lose im Karton
VE 36 St. (50 g/St.)
01.8953



Hinweis

Weitere Produkte finden Sie in der
Rubrik Fruchtgummi & Gelee auf
Seite 90.



Gezuckerte & schokolierete Ananas-Sterne
Gelee-Sterne mit fruchtiger Ananas, halb
gezuckert, halb schokoliert in Zartbitter
VE 2,5 kg
01.396



Fruchtmark-Gelee-Kränze
Gelee-Kränze gezuckert, in den
Geschmacksrichtungen Zitrone, Orange und
Himbeere
VE 2,5 kg
01.397

Leidenschaft befeuert die Öfen bei Loison

Loison
PASTICCIERI DAL 1938

Die Geschichte der Familie Loison beginnt mit der Gründung des Unternehmens Ende der 1930er Jahre. Das Geheimnis der Qualität liegt in der Verwendung hochwertigster Zutaten, sowie in einer Kombination von Tradition und Moderne. Alte Rezepte mit neuen Geschmacksrichtungen kommen bei Jung und Alt gleichermaßen gut an. Konstante handwerkliche Leidenschaft befeuert die Öfen und dadurch spürt man die Liebe zum Genuss in jedem einzelnen Produkt aus dem Hause Loison.



Panettoncino Classico
mit Rosinen und kandierten Orangenschalen
VE 12 x 100 g
07.4025



Panettoncino Cioccolato
mit dunkler Schokolade
VE 12 x 100 g
07.4027



Panettoncino Amarena
mit Rosinen und kandierten Amarena-Kirschen
VE 12 x 100 g
07.4026



Kleine Mengen zu Probieren
3 Sorten à 4 Stück

Panettoncino Mix
VE 3 x 4 x 100 g
07.4030



600 g



Panettone Caramello-Salato

mit dunklen Schokoladennips und Salted-Caramel-Füllung

VE 12 x 600 g

07.4019



500 g



Panettone Classico

mit Rosinen und kandierten Orangenschalen

VE 12 x 500 g

07.4021



600 g



Panettone Limone

mit Rosinen und kandierten Zitronennips, sowie einer fruchtigen Zitronencremefüllung

VE 12 x 600 g

07.4024

PANETTONE

Typisch, italienischer Klassiker mit unvergleichlichem Geschmack aus handwerklicher Herstellung

Nach dem Teigmischen folgt ein mehrmaliger Prozess aus Kneten und Aufgehen des Teiges. Die besonders lange 72-stündige Ruhezeit des Hefeteiges sorgt für eine sehr lockere, weiche Textur und bewahrt die natürlichen Aromen, wodurch ein sehr intensiver und angenehmer Geschmack und Geruch zustande kommt. Es werden ausschließlich hochwertigste, regionale Zutaten ohne Konservierungsstoffe verwendet: frische Eier von freilaufenden Hühnern, Butter und Milch aus den Bergen sowie sizilianische Rosinen, kandierte Orangen und Zitronen aus Kalabrien.

Seit über 30 Jahren arbeitet Loison bereits mit der Slow Food Association zusammen, welche für nachhaltiges und qualitativ hochwertiges Essen steht. Aufwendig verpackt sind diese Panettone ein schönes Präsent, eine kleine Aufmerksamkeit oder für den persönlichen Genuss.



600 g



Panettone Gran Cacao

mit dunklen Schokoladennips und kräftiger Kakao cremefüllung

VE 12 x 600 g

07.4029



Wählen Sie Ihre Favoriten

**2 Sorten
à 6 Stück**

Panettone Mix-Karton

freie Wahl aus den Artikeln 07.4019, 07.4021, 07.4024, 07.4029

VE 2 x 6 Stück

07.4031



Panettone Slice Classico

mit Rosinen und kandierten Orangenschalen, im Display

VE 18 x 70 g

07.4101



Panettone Slice Mandarino

mit Rosinen und kandierten Mandarinschalen, im Display

VE 18 x 70 g

07.4102



Panettone Slice Amarena

mit Rosinen und kandierten Amarena-Kirschen, im Display

VE 18 x 70 g

07.4103



Cioccolata Bianca Bourbon Vanilla

weiße Trinkschokoladen-Creme mit Bourbon Vanille

VE 10 St. (1 Beutel pro Tasse)

07.5060



Cioccolata Milk
Trinkschokoladen-Creme Vollmilch

VE 10 St. (1 Beutel pro Tasse)

07.5061



Cioccolata Extra-Dark
Trinkschokoladen-Creme extra dunkle Zartbitterschokolade

VE 10 St. (1 Beutel pro Tasse)

07.5063



Cioccolata Dark - Sugar free
Trinkschokoladen-Creme Zartbitter ohne Zucker

VE 10 St. (1 Beutel pro Tasse)

07.5064



Cioccolata Cannella
Trinkschokoladen-Creme mit feinem Zimt-Geschmack

VE 10 St. (1 Beutel pro Tasse)

07.5059



Cioccolata Coffee - Vanilla
Trinkschokoladen-Creme Kaffee-Vanille

VE 10 St. (1 Beutel pro Tasse)

07.5062



Cioccolata Nocciole - Meringe
Trinkschokoladen-Creme mit Haselnuss-Baiser

VE 10 St. (1 Beutel pro Tasse)

07.5065



Cioccolata Amarettini
Trinkschokoladen-Creme mit Makronen

VE 10 St. (1 Beutel pro Tasse)

07.5066

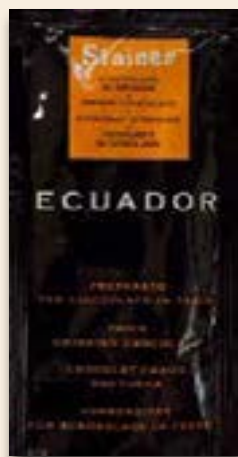


Ciocololata Plantage Madirofolo

Herkunfts-Trinkschokoladen-Creme aus würzigem, 62%igem Madagascarkakao

VE 10 St. (1 Beutel pro Tasse)

07.5070

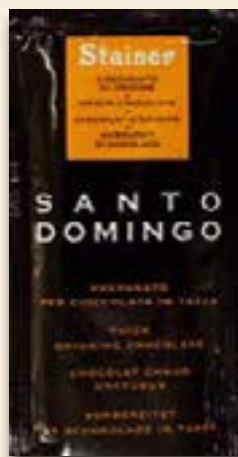


Ciocololata Plantage Ecuador

Herkunfts-Trinkschokoladen-Creme, rauer kräftiger 62%iger Kakao aus Ecuador

VE 10 St. (1 Beutel pro Tasse)

07.5071



Ciocololata Plantage Santa Domingo

Herkunfts-Trinkschokoladen-Creme direkt aus der Karibik in die Tasse, 75%iger Kakao

VE 10 St. (1 Beutel pro Tasse)

07.5072



Ciocololata Cuba

Herkunfts-Trinkschokoladen-Creme aus 70%igem Cuba-Kakao

VE 10 St. (1 Beutel pro Tasse)

07.5089

So einfach geht's

Von cremig bis flüssig – durch Zugabe von Milch ist die Konsistenz selbst bestimmbar!

1



Milch aufkochen, ...

2

Pulver einrühren und nochmals aufkochen.



3

Stainer ist die besondere Trinkschokolade zum Genießen!



© Giancarlo Dentini / unsplash.com



Ciocololata alla Rosa

Trinkschokoladen-Creme mit feinem Rosen Gusto

VE 10 St. (1 Beutel pro Tasse)

07.5068



Ciocololata Allo Zenzero

Trinkschokoladen-Creme mit einem Hauch von Ingwer

VE 10 St. (1 Beutel pro Tasse)

07.5090



Tavoletta Vin Brulé

Vollmilchschokoladentafel mit Glühwein - 45 % Kakaobestandteile

VE 10 x 50 g

07.5085



Hinweis!

Weitere Produkte von Stainer finden Sie in der Rubrik Tafelschokoladen auf Seite 35 und Schoko-Spezial auf Seite 54.



MoMe steht für Moments & Memories!

Mit dem bekannten Choc-o-lait-Stick werden unvergessliche Momente geschaffen, die das Herz erwärmen und die Sinne erfreuen. Übersetzt man Choc-o-lait wörtlich aus dem belgischen, so steht es für „Schokolade in Milch“. Die Sticks von Choc-o-lait sind unvergleichbar, aufgrund des kleinen Würfels aus Ganache mit einem Überzug aus feinsten, belgischer Schokolade. Diese Kombination sorgt für das unkopierbare, feine Auflösen in heißer Milch. Besonders geschätzt wird auch die Geschmacksvielfalt.

Salted Caramel

Vollmilkschokolade, mind. 32,5 % Kakaobestandteile und einem feinen Geschmack nach gesalzener Butterkaramell
VE 24 St. x 33 g
04.10131

Haselnuss

Vollmilkschokolade, mind. 32,5 % Kakaobestandteile und 27 % Haselnüsse lassen Sie einen rundum harmonischen Geschmack genießen
VE 24 St. x 33 g
04.12121

Chai-Latte

Vollmilkschokolade, mind. 32,5 % Kakaobestandteile und heiße Milch auf orientalische Weise. Aus belgischer Milkschokolade und einem Kern aus Ganache und ausgewogenem Chai-Latte-Geschmack
VE 24 St. x 33 g
04.10115

Bourbon-Vanille

Das „weiße Schaf“ in einer dunklen Herde, weiße Schokolade und Bourbon-Vanille
VE 24 St. x 33 g
04.10151



Zimt-Spekulatius

Vollmilkschokolade, 34 % Kakaobestandteile verleihen dem Stick winterliche Besinnlichkeit zum Genießen
VE 24 St. x 33 g
04.10111



Milk

Vollmilkschokolade, mind. 32,5 % Kakaobestandteile
VE 24 St. x 33 g
04.10121



Dark

Zartbitterschokolade, mind. 49 % Kakaobestandteile
VE 24 St. x 33 g
04.11121



Mocca

Zartbitterschokolade, mind. 49 % Kakaobestandteile und Kaffee lassen Sie einen rundum harmonischen Geschmack genießen
VE 24 St. x 33 g
04.10141



Cointreau

Zartbitterschokolade, mind. 49 % Kakaobestandteile treffen auf den bekannten Orangenlikör „Cointreau“ (40 % Vol.)
VE 24 St. x 33 g
04.13121

DIE STICKS
sind ganzjährig verfügbar!



Hinweis

Weitere Produkte von MoMe finden Sie in der Rubrik Schoko-Spezial auf Seite 64.

Schokoladen-Spezialitäten

TIPP

Trinkschokoladen-Ball
in heiße Milch rühren
und staunen!



Magic Chocolat-Ball II

2 Trinkschokoladen-Kugeln aus
Vollmilch-Schokolade mit kleinen
Marshmallows

VE 12 St.

06.546



Magic Chocolat-Ball I

1 Trinkschokoladen-Kugel aus
Vollmilch-Schokolade mit kleinen
Marshmallows

VE 12 St.

06.545



Magic Chocolat-Ball III

3 Trinkschokoladen-Kugeln aus
Vollmilch-Schokolade mit kleinen
Marshmallows

VE 12 St.

06.547



Hinweis!

Weitere Produkte von P&T finden
Sie in der Rubrik Schoko-Spezial
auf Seite 61.



neu



Sneeflocken-Display

gefüllt mit 3 schokolierten, spanischen Bonbons (je 3,9 g), hübsch verpackt mit einer Schneeflocke und einer Karte mit der Aufschrift „let it snow“

VE 30 St.

06.90101



neu

Lebkuchenmann im Zug Filzkorb

gefüllt mit 20 einzeln verpackten Frucht-Bonbons (je 2,4 g) mit Zitrone und Mandarine

VE 6 St. (B x H x T 14 x 20 x 7 cm)

06.90102



Sneemann Filzkorb

gefüllt mit 20 einzeln verpackten Frucht-Bonbons (2,4 g) mit Zitrone und Mandarine

VE 6 St. (B x H x T 14 x 24 x 6,5 cm)

06.90100

neu

neu



Neapolitain Schneemann 1

Vollmilchschokoladen-Täfelchen
VE 100 St. (5 g/St.)

06.90109

neu



Neapolitain Schneemann 2

Vollmilchschokoladen-Täfelchen
VE 100 St. (5 g/St.)

06.90110

neu



Neapolitain Lebkuchenmann

Vollmilchschokoladen-Täfelchen
VE 100 St. (5 g/St.)

06.90111

neu



Neapolitain Zuckerstange

Vollmilchschokoladen-Täfelchen
VE 100 St. (5 g/St.)

06.90112

neu



Gestreifte Geschenkbox

gefüllt mit 3 schokolierten, spanischen Bonbons (je 3,9 g), hübsch verpackt mit Schleife und Zweig

VE 16 St.

06.90103

neu



Karierte Geschenktaschen „für Dich“

gefüllt mit 3 schokolierten, spanischen Bonbons (je 3,9 g), hübsch verpackt im Stoffbeutel mit Schleife und Zweig mit einer Karte „für Dich“, 2-fach sortiert in rot und schwarz

VE 16 St.

06.90104

neu



Geschenkbox mit Stanzmuster

gefüllt mit 3 schokolierten, spanischen Bonbons (je 3,9 g), hübsch verpackt mit Schleife und Zweig

VE 16 St.

06.90105

neu



Geschenkbox „von Herzen“

gefüllt mit 2 Schokoladenherzen (je 8 g) mit Haselnussfüllung, hübsch verpackt mit Schleife und Grußkarte „von Herzen“

VE 15 St.

06.90106

neu



Geschenkbox „Danke“

gefüllt mit 4 Schokotalern (je 6,5 g), hübsch verpackt in einer Klarsichtbox mit Schleife, Zweig und Grußkarte „Danke“

VE 16 St.

06.90107

neu



Geschenkboxen-Display

gefüllt mit 8 schokolierten, spanischen Bonbons (je 3,9 g), hübsch verpackt in einer Klarsichtbox mit Schleife und Zweig

VE 16 St.

06.90108





Wintersortiment

verschiedene winterliche Motive aus zartschmelzender Vollmilchschokolade – massiv

VE 1,0 kg (6 g/St.)

03.8093



Rentier Praliné

mit Nougat gefüllte Schokolade

VE 1,5 kg (15 g/St.)

03.8090



Schneemann Praliné

mit Nougat gefüllte Schokolade

VE 1,0 kg (15 g/St.)

03.8091



Rigoletto

Spekulatius-Nougat mit Vollmilchschokolade und Nips

VE 1,0 kg (13 g/St.)

03.8115



Masala Praliné

Schnittpraline mit Zartbitterschokolade und feiner Spekulatius-Trüffel-Füllung

VE 1,0 kg (13 g/St.)

03.8131



Hinweis!

Weitere Produkte von Carline finden Sie in den Rubriken Pralinen (Seite 32), Schoko-Spezial (Seite 58) und Frühjahrs-Saison (Seite 91).



© John Maychuk von unsplash.com

Benjamissimo

A NEW EXPERIENCE OF CHOCOLATE



neu



Kürbis-Zimt 35 %

Kokosnusscreme-Schokolade mit der süßen Note von Kürbis und der aromatischen Würze von Zimt

VE 10 x 60 g

07.8077



neu



Lebkuchen-Mandel 44 %

weiße Kakaotafel mit Mandeln und Lebkuchengewürz

VE 10 x 60 g

07.8076



neu



Schokolierete Lebkuchen-Mandeln

Geröstete Mandeln in einer Lebkuchen-Hülle

VE 8 x 60 g

07.8080

Hinweis!

Weitere Produkte von Benjamissimo finden Sie in der Rubrik Tafelschokoladen auf Seite 42 und Schoko-Spezial auf Seite 62.





Blockbodenbeutel Natur

Material: 20 µm OPP, lichtdurchlässig, unbedruckt, Außenlage: enggerippt braun Kraft 80 g/m², Innenlage: OPP-Folie

... mit Sichtfenster (100 g)

VE 100 St. (70 x 40 x 205 mm)

990017

... mit Sichtfenster (250 g)

VE 100 St. (80 x 50 x 250 mm)

990018



Pralinenzange

VE 1 St. (180 mm)

990041



Pralinenkapseln

Ø 24 mm, aus Pergaminpapier

VE 1.000 St. (Ø 24 mm)

rot 990004

weiß 990005

braun 990006

grün 990007

Unsere Empfehlung

Kombinieren Sie Blister und Flachbeutel für den sicheren Transport.



8er Blister gold

VE 100 St. (163 x 80 x 15 mm)

990003



10er Blister gold

VE 100 St. (163 x 80 x 15 mm)

990002



Clip lang

der optimale Verschluss für Blockbodenbeutel und diverse andere Beutel sowie Tüten

VE 1.000 St. (160 x 8 mm)

990032



U-Clip gold

der optimale Verschluss für Blockbodenbeutel und diverse andere Beutel sowie Tüten

VE 1.000 St. (40 x 8 mm)

990030

Spitztüte

Material: 40 µm OPP

VE 100 St. (180 x 310 mm)

990008



Kreuzbodenbeutel (500 g)

Material: 30 µm OPP, mit Siegelnaht, hochtransparent, unbedruckt

VE 100 St. (180 x 300 mm)

990221



Blockbodenbeutel

Material: 40 µm OPP, mit Siegelnaht, hochtransparent, unbedruckt

Blockbodenbeutel (100 g)

VE 100 St. (70 x 40 x 220 mm)

990009

Blockbodenbeutel (250 g)

VE 100 St. (80 x 40 x 240 mm)

990010

Blockbodenbeutel (500 g)

VE 100 St. (90 x 50 x 280 mm)

990011



Flachbeutel

Material: 30 µm OPP, mit Siegelnaht, hochtransparent, unbedruckt, lebensmittelecht, geeignet für 10er und 8er Blister

Flachbeutel klein

VE 100 St. (60 x 130 mm)

990016

Flachbeutel mittel

VE 100 St. (100 x 300 mm)

990013



Alle meldepflichtigen Verpackungsmaterialien werden von uns beim Dualen System Belland Vision ordnungsgemäß gemeldet und abgerechnet. Auf Wunsch legen wir Ihnen gerne unser Zertifikat vor.

neu



Fertigschleifen aus Punkteband mit Clip
VE 250 St. (60 x 60 x 15 mm)

gelb 990313
grasgrün 990314
rot 990315

neu



Fertigschleifen aus Sternenband mit Clip
VE 250 St. (60 x 60 x 15 mm)

weiß 990310
rot 990311
bordeaux 990312

Geschenke perfekt verpackt

So schnell haben Sie noch
nie ein Geschenk verpackt!



Präsent-Diamant klein
Material: 35 µm OPP, mit
Siegelnaht, hochtransparent mit
Goldplatte
VE 10 St. (6,5 x 40 cm, Ø 12 cm)
990225

Präsent-Diamant mittel
VE 10 St. (8,5 x 50 cm, Ø 16 cm)
990226



*für jeden Anlass
die passende
Schleife*

Fertigschleifen mit Clip

Satinband in verschiedenen Farben
VE 250 St. (60 x 60 x 15 mm)

fuchsia/pink 990021
bordeaux 990022
tannengrün 990024
rot 990025
gold 990026
orange 990050
braun 990051
champagner 990052
königsblau 990053
schwarz 990056
weiß 990300
gelb 990301
hellrosa 990302
grasgrün 990303
flieder 990304



neu

Köstliche Kekse mit ...





... individueller Note

Die leckeren Butterkekse werden nach einem alten Rezept gebacken. Sie schmecken wie bei Oma, knackig mit einem ausgewogenen Buttergeschmack.

Einzeln verpackt bietet der Keks viele Möglichkeiten des Einsatzes. Hinterlassen Sie Ihren individuellen Keks als Betthupferl, zum Heißgetränk, für Besprechungen oder Messeauftritte, zu Hochzeiten, Jubiläen und Veranstaltungen. Mindestens 5 Monate sind die Kekse haltbar und das Mindesthaltbarkeitsdatum ist auf jeder Einzelverpackung ersichtlich. Rechtliche Kennzeichnungen wie Zutaten und Nährwerte befinden sich auf der Umverpackung.

Zum Ablauf

Schicken Sie uns bitte Ihr Wunsch-Logo als pdf, jpg, bmp, png oder gif per E-Mail an: info@grand-cru-konfekt.de. Gerne übernehmen wir die Datenprüfung und kümmern uns um den weiteren Verlauf.



Butterkekse mit Logo

Kekse mit aufgedrucktem Logo aus Lebensmittelfarbe



Artikel	Gewicht	VE	Mindest- abnahme	Mindest- haltbarkeit	Artikel-Nr.	Preis/St.	Lieferzeit
Logo-Butterkekse einzeln verpackt	ca. 4,5 g/St.	6 x 100 St.	600 St.	5 Monate	01.895		ca. 3 Wochen
Logo-Butterkekse einzeln verpackt in Biofolie	ca. 4,5 g/St.	6 x 100 St.	600 St.	5 Monate	01.896		ca. 3 Wochen
Logo-Butterkekse unverpackt	ca. 4,5 g/St.	4 x 150 St.	600 St.	5 Monate	01.899		ca. 3 Wochen
jeweils einmalige Layoutkosten	-	-	-	-			



Ihre ganz persönliche Praline



Ihre Logo-Praline

Haselnuss-Crunch Praliné mit Vollmilkschokolade,
einzeln gekapselt, im Zipbeutel, ohne weitere Deklaration
Gewicht 12 g/St.
01.900

Suchen Sie das „Besondere“ oder „Ihren“ Event-Artikel mit dem Sie sich vom Markt abheben können?! Dann empfehlen wir Ihnen für Besprechungen, Messeauftritte, Jubiläen, Hochzeiten ... eben für Veranstaltungen aller Art eine für Sie individualisierte Praline. Eine kleine, familiengeführte Konditorei stellt diesen Genuß aus Schweizer Schokolade, zartschmelzendem Nougat und dem individuellen Aufleger zu einzeln verpackten Pralinen her.



Zum Ablauf

Schicken Sie uns bitte Ihr Wunsch-Logo als reprofähige Vorlage in 3 cm Größe per E-Mail an:

info@grand-cru-konfekt.de. Gerne übernehmen wir die Datenprüfung und kümmern uns um den weiteren Verlauf.

Artikel	Gewicht	Mindest- abnahme	Mindest- haltbarkeit	Artikel-Nr.	Preis/St.	Lieferzeit
Logo-Praline	12 g/St.	200 St.	6 Monate	01.900		ca. 8 Wochen
einmalige Layoutkosten	-	-	-			

Italienische Softamaretti und Tartufo mit Ihrem Label



Tartufo

Herb-dunkle oder weiße Trüffel wird mit edlen Haselnüssen zu einer harmonischen Liaison mit besonderem Schmelz vereint.

Produktauswahl siehe Seite 66.

Die süße Verführung mit Ihrem Label ist einzeln, aromatisch und liebevoll von Hand in farbige Wickler eingeschlagen. Ob Softamaretti oder Tartufo – jedes hat seine eigene Farbe. Vielleicht ist ja sogar Ihre Firmenfarbe dabei.



Softamaretti

Saftig weiches italienisches Aprikosen-Mandelkerngebäck mit Honig in verschiedenen Geschmacksrichtungen.

Produktauswahl siehe Seite 68.



UMSETZUNGSBEISPIEL

So könnte Ihr Privat Label auf der gewünschten Köstlichkeit aussehen

Zum Ablauf

Schicken Sie uns bitte Ihr Wunsch-Logo oder das Ihrer Kunden als JPEG per E-Mail an: info@grand-cru-konfekt.de
Gerne übernehmen wir die Datenprüfung, kümmern uns um den weiteren Verlauf und bedrucken das Schmuckpapier direkt.

Artikel	Inhalt	Gewicht	Abnahme/Sorte	Mindesthaltbarkeit	Artikel-Nr.	Preis/kg	Lieferzeit
Softamaretti	1000 g	ca. 22 g/St. (45 St./kg)	24,0 kg	6 Monate	07.1010-27		ca. 8 Wochen
Softamaretti	1000 g	ca. 22 g/St. (45 St./kg)	96,0 kg	6 Monate	07.1010-27		ca. 8 Wochen
Tartufo	1000 g	ca. 17 g/St. (58 St./kg)	24,0 kg	7 Monate	07.2006-11		ca. 8 Wochen
Tartufo	1000 g	ca. 17 g/St. (58 St./kg)	96,0 kg	7 Monate	07.2006-11		ca. 8 Wochen



Diese Gianduiotti, eine italienische Spezialität aus Turin, sind besonders zarte Nusspralinés. Das goldene Stanniolpapier wird mit Ihrem Logo oder Schriftzug versehen und macht so einen besonders eleganten Eindruck.

Ideal zum Heißgetränk oder auch als kleines Geschenk. So werden aus schönen Momenten edle Momente.



© Mikus – stock.adobe.com

Zum Ablauf

Schicken Sie uns bitte Ihr Wunsch-Logo oder das Ihrer Kunden als JPEG per E-Mail an: info@grand-cru-konfekt.de
Gerne übernehmen wir die Datenprüfung, kümmern uns um den weiteren Verlauf und bedrucken das Schmuckpapier direkt.

Artikel	VE	Gewicht	Mindest- Abnahme	Mindest- haltbarkeit	Artikel-Nr.	Preis/kg	Lieferzeit
Gianduiotti Classic	10,0 kg	ca. 10 – 11 g/St.	10,0 kg	12 Monate	01.7090		ca. 16 Wochen
Gianduiotti Fondenti (ZB)	10,0 kg	ca. 10 – 11 g/St.	10,0 kg	12 Monate	01.7092		ca. 16 Wochen
Gianduiotti Caramello Salato	10,0 kg	ca. 10 – 11 g/St.	10,0 kg	12 Monate	01.7110		ca. 16 Wochen
Gianduiotti Nocciola	10,0 kg	ca. 10 – 11 g/St.	10,0 kg	12 Monate	01.7094		ca. 16 Wochen
Gianduiotti Caffé	10,0 kg	ca. 10 – 11 g/St.	10,0 kg	12 Monate	01.7097		ca. 16 Wochen
Gianduiotti Pistacchio	10,0 kg	ca. 10 – 11 g/St.	10,0 kg	12 Monate	01.7096		ca. 16 Wochen
jeweils einmalige Layoutkosten							

Lieferungs- und Zahlungsbedingungen

1. Geltungsbereich

Unsere Geschäftsbedingungen sind Bestandteil aller Geschäfte mit dem Kunden. Sie werden durch Auftragserteilung oder Annahme der Ware anerkannt. Andere Geschäftsbedingungen, insbesondere Einkaufsbedingungen von Kunden werden nicht anerkannt. – Ausgeschlossen individuelle Vereinbarungen durch schriftliche Angebote – Gegenbestätigungen des Kunden unter Hinweis auf seine AGB wird hiermit widersprochen. Die Annahme der uns erteilten Aufträge erfolgt unter dem Vorbehalt der Liefermöglichkeiten. Wir sind berechtigt, die bezüglich der Geschäftsbeziehung oder im Zusammenhang mit diesen erhaltenen Daten über den Käufer, gleich ob diese vom Käufer selbst oder von Dritten stammen, im Sinne des Bundesdatenschutzgesetzes zu verarbeiten.

2. Preise

Für die endgültige Berechnung gilt der zur Zeit der Lieferung gültige Preis zuzüglich jeweils gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass die Preise bei ungewöhnlichen Rohstoff-, Transport- und Energiepreissteigerungen anzupassen sind. Bei den Preisen sind die heutigen Steuersätze, Frachtsätze und Betriebskosten zu Grunde gelegt. Etwaige Schadenersatzansprüche bei nicht vorsätzlichem bzw. schuldhaftem Verhalten werden von Grand-cru Konfekt Florian Felka e.K. nicht akzeptiert. Rücknahme und Entsorgung der Verpackung ist im Preis nicht enthalten.

3. Lieferbedingungen

Mindestbestellwert = 100,00 € netto Warenwert. Der Warenwert versteht sich exklusive Mehrwertsteuer.

Bei Lieferungen von 100,00 € netto bis 249,99 € netto fallen anteilige Fracht und Verpackungskosten in Höhe von 12,00 € an.

Bei Lieferungen von 250,00 € netto bis 499,99 € netto fallen anteilige Fracht und Verpackungskosten in Höhe von 9,00 € an.

Ab 500,00 € netto liefern wir frachtfrei/frei Abladestelle innerhalb der Bundesrepublik Deutschland. Inselzustellungen erfolgen ausschließlich über DHL (Inselzuschlag entfällt). Bei verlangten Sonderanlieferungen wie Frischdienst-, Express-, DHL- Lieferung außerhalb des von uns angesetzten Zeitrahmens, gehen die Mehrkosten zu Lasten des Käufers.

Neukunden erhalten den 1. Auftrag nur gegen Vorkasse, alle weiteren Aufträge unterliegen unseren Zahlungsbedingungen.

4. Muster

Wir senden Ihnen gerne ausgesuchte Muster mit einem Proberabatt von 20 % zu.

5. Zahlungsbedingungen/Skontierungsfristen

- bis 14 Tage netto
- SEPA-Firmenlastschrift, 8 Tage mit 3 % Skonto (Unterschrift der Bank erforderlich)
- SEPA-Basislastschrift, 5 Tage mit 2 % Skonto

Darüber hinaus Skontierung nur nach Absprache, eigenmächtige Skontierung wird nicht akzeptiert. Bei Überschreitung des Zahlungstermins gerät der Käufer ohne weitere Mahnung in Verzug, was uns berechtigt, Verzugszinsen in Höhe von 5 % über dem Basiszinssatz p. a. zu verlangen (§ 288 Abs. 1 Satz 1 BGB). Die Zinsen werden monatlich auf den jeweiligen Außen-

stand berechnet. Für von der Bank nicht eingelöste Abbuchungen berechnen wir 12,50 € Gebühr. Ab der 2. Zahlungserinnerung berechnen wir bankübliche Verzugszinsen und Gebühren. Diese Posten werden nicht ausbuchet, sondern eingefordert.

6. Eigentumsvorbehalt

Die Waren bleiben bis zur vollständigen Bezahlung sämtlicher Forderungen aus der Geschäftsverbindung unser Eigentum. Die Sicherungsübereignung oder Verpfändung der Vorbehaltsware ist nicht gestattet. Bei Weiterverkauf tritt an die Stelle der Erlös in entsprechender Höhe.

7. Reklamationen

Reklamationen können nur anerkannt werden, wenn Sie uns **innerhalb von fünf Tagen** telefonisch informieren, eine Tatbestandsaufnahme des Transporteurs oder entsprechendes Bildmaterial vorlegen. Ergänzend muss beschädigte Ware, inklusive der Verpackung und Umverpackung, bis zur vollständigen Klärung mit unserem Versanddienstleister aufbewahrt werden und gegebenenfalls dem Versanddienstleister ausgehändigt werden. Bei Nichtbeachtung ist eine 100%ige Rechnungskorrektur nicht gewährleistet. Reklamationen nach Ablauf einer Frist von 2 Wochen nach Lieferung können nicht anerkannt werden. Die Geltendmachung von Mängelrügen verlängert die Zahlungsfrist nicht.

8. Lieferung

Die Gefahr geht auf den Käufer über, sobald die Ware dem Transportunternehmen übergeben worden ist, bzw. unser Lager verlassen hat. Dies gilt auch dann, wenn wir die Transportkosten tragen. Beanstandung wegen Transportschäden hat der Käufer unmittelbar gegenüber dem Transportunternehmen anzuzeigen.

9. Rücksendungen

Rücksendungen ohne vorherige Vereinbarungen sind unzulässig und werden nicht entgegengenommen. Rücksendungen nehmen wir nur entgegen, wenn sie kostenfrei erfolgen.

10. Lieferzeit

Im Falle höherer Gewalt, Krieg, Revolution, Blockade, auch solcher Häfen, die für uns zum Bezug der Ware Bedeutung haben, Streiks oder sonstige Betriebsschäden sowie irgendwelche Naturereignisse, die die Lieferung der Ware beeinflussen oder unmöglich machen, entbinden uns von der Lieferung bzw. machen uns für Verzögerungen nicht verantwortlich.

11. Allgemeines

Die gegenständlichen Verkaufs- und Lieferbedingungen gelten auch für alle künftigen Aufträge ohne ausdrückliche Vereinbarung. Der Rechnungsversand per Mail bedarf einer kurzen Info an uns. Im Allgemeinen liegt die Rechnung der Ware bei. Wir behalten uns vor, beim Rechnungsversand per Post eine Servicepauschale von 2,50 € zu erheben.

12. Gültigkeit

Mit dem Erscheinen der neuen Preisliste, gültig ab 01.09.2025, werden alle vorausgegangenen Preislisten ungültig.

13. Gerichtsstand

Erfüllungsort für sämtliche Ansprüche und Verbindlichkeiten ist Lüneburg.

Stand: August 2025, Änderungen vorbehalten

Wie handhabe ich einen Transportschaden?

Trotz guter Verpackung und aller Bemühungen dem Kunden einwandfreie Ware zu liefern, kommt es leider ab und an zu Transportschäden. Prüfen Sie deshalb immer bei der Anlieferung die Ware auf Beschädigungen. Dokumentieren Sie Beschädigungen an Verpackung und Ware und vermerken Sie diese auf den Frachtpapieren. Dies ist für eine schnelle Bearbeitung zwingend erforderlich. Schadenersatzansprüche aus Transportschäden sind ausgeschlossen, wenn Sie nicht sofort im Beisein des Auslieferers die Ware kontrollieren und ggf. Beschädigungen protokollieren oder die Annahme der Sendung wegen Beschädigung verweigern.

Sollte bei Ihnen ein Transportschaden aufgetreten sein, informieren Sie uns bitte umgehend. Folgende Informationen und Unterlagen sind hierzu für uns wichtig:

- Frachtpapier mit entsprechendem Schadensvermerk und Bestätigung durch den Fahrer
- Kennzeichen des LKW/Transportfahrzeug
- Um welche Sendung und Ware handelt es sich (Lieferscheinkopie, Trackingnummer)
- Dokumentation der Beschädigung (möglichst genaue Beschreibung mit Datum, Uhrzeit und nach Möglichkeit Fotos)

Diese Informationen geben Sie bitte sofort an uns weiter, wir werden die weitere Vorgehensweise mit Ihnen abprechen. Offene Schäden sind innerhalb von 24 Stunden zu melden.

Offensichtliche Transportschäden sind zum Beispiel:

Karton eingerissen oder stark gestaut, Teile der Ware ragen aus der Verpackung heraus, gebrochene Europaletten, Staplergabel ist in die Kartona eingedrungen, oder auch fehlende Packstücke/Paletten.

Verfahrensweise:

Die Beschädigung (z. B. Verpackung defekt, Kartoninghalt sichtbar, fehlende Packstücke) ist auf den Lieferpapieren zu vermerken und anschließend vom anliefernden Fahrer per Unterschrift bestätigen zu lassen. Bei einer möglichen Verweigerung des Fahrers, notieren Sie bitte: **Fahrer hat Unterschrift verweigert!**

Sollte die Unterschrift auf einem Displaygerät geleistet werden, unterschreiben Sie etwas kleiner und schreiben Sie möglichst deutlich den Vermerk „BESCHÄDIGT“ dazu. Zusätzlich sollte der Fahrer die Sendung in seinem Gerät als „Defekt“ deklarieren.

Im Zweifel gilt: Lehnen Sie die Annahme der beschädigten Lieferung mit ruhigem Gewissen ab, bevor Sie anschließend den Schaden selbst zu tragen haben und melden Sie uns den Schaden. Falls ein Fahrer Ihnen die Möglichkeit versagt, die Ware mit Beschädigungsvermerk anzunehmen (er besteht entweder auf Unterschrift ohne Vermerk oder keine Annahme), verweigern Sie bitte die Annahme und informieren uns umgehend.

Außerdem zu beachten:

Beschädigte Ware keinesfalls entsorgen, da der Transporteur das Recht der Besichtigung hat und auch die Schadenshöhe festgestellt werden muss. Eine Entsorgung darf erst nach Freigabe durch uns oder des Transporteurs erfolgen.

Unsere Genusswelt



Liebe Geschäftspartnerinnen und Geschäftspartner,
wir möchten Sie einladen, erlesene Hochgenüsse zu entdecken und in die einmalige Welt der Schokoladen, Pralinen, sowie süßen und herzhaften Gebäcke einzutauchen. Grand-cru Konfekt hat eine Auswahl langjähriger und exklusiver Partner, Marken und Produkte zusammengestellt, die viele Gaumen erfreuen wird. Somit schaffen wir nicht nur Freude, sondern fördern auch die Zusammenarbeit und den Austausch mit Kunden und Gästen, sodass alle Beteiligten inspiriert und gut beraten sind. Unsere Bereitschaft, auf besondere Vorstellungen einzugehen und Unterstützung anzubieten, zeigt, dass wir großen Wert auf Kundenzufriedenheit legen. Es ist uns wichtig, dass unsere Geschäftspartnerinnen und Geschäftspartner wissen, dass Sie sich jederzeit an Ihre Genussexperten wenden können, um Ihre individuellen Wünsche zu besprechen.

Herzliche Grüße
Ihr Florian Felka
mit dem gesamten Team

PS: Sie suchen nach etwas ganz Bestimmtem? Dann rufen Sie uns an! Wir sind gern für Sie da.

Tel. 04131 2631190



Grand-cru Konfekt · Hamburger Straße 35 · 21339 Lüneburg
www.grand-cru-konfekt.de