

2025/26



*Grand-cru*  
KONFEKT

**Florian Felka**  
Inhaber / Geschäftsleitung  
📞 04131 - 26 31 190



**Vivien Felka**  
Assistentin  
der Geschäftsleitung  
📞 04131 - 26 31 190



**Andrea Schnitzspan**  
Verkauf



**Jürgen Schnitzspan**  
Vertrieb  
📞 04131 - 26 31 192



**David Fröhlich**  
Vertrieb  
📞 04131 - 26 31 195



**Heike Süß**  
Vertrieb  
📞 04131 - 26 31 194



**Pascal Sagawe**  
Leiter Lager/Logistik  
📞 04131 - 26 31 198



**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 Vertriebsunterstützung 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

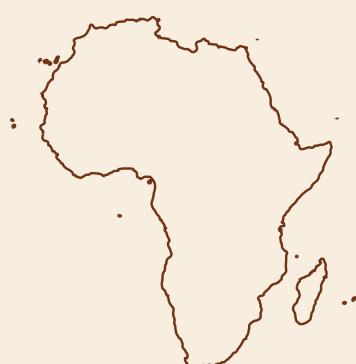
# DER KAKAOPREIS UND DIE AUSWIRKUNGEN

## 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.

## WARUM STEIGT DER KAKAOPREIS?

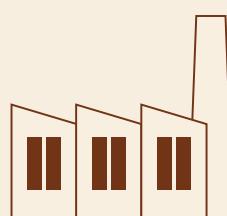
Viele werden schon mitbekommen haben, dass sich der Preis für kakaohaltige Lebensmittel signifikant erhöht hat. Diese Situation hat leider mehrere Gründe, die wir Ihnen hier einmal kurz erläutern möchten:



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.



**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.

Die Personalkosten in den Handwerksbetrieben sind gestiegen.



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



## Herhaftes Gebäck

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

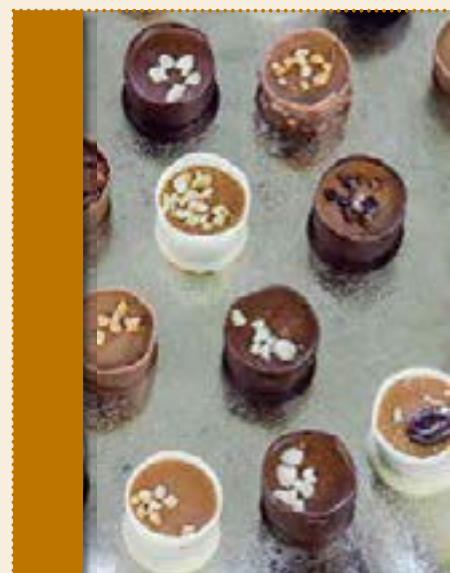


## Tafelschokolade

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

## Produktkennzeichen

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



## Pralinen

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

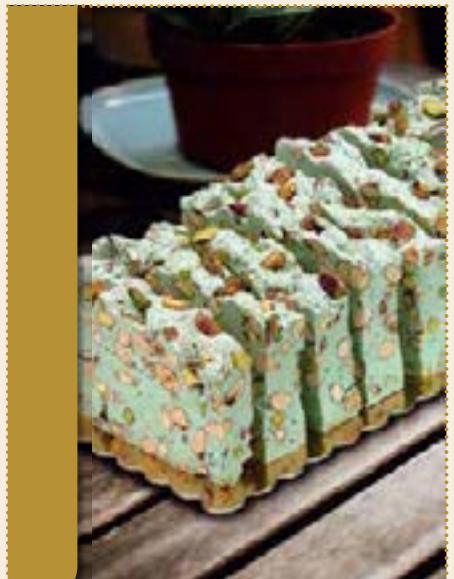


## Schoko Spezial

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



<b>Softnougat &amp; Riegel</b>	Seite
Moon	
Softnougat	85

Fruchtgummi & Gelees		Seite
Bon Bonheur		
Fruchtgelee		88
Grand-cru Konfekt		
Fruchtgelee		90



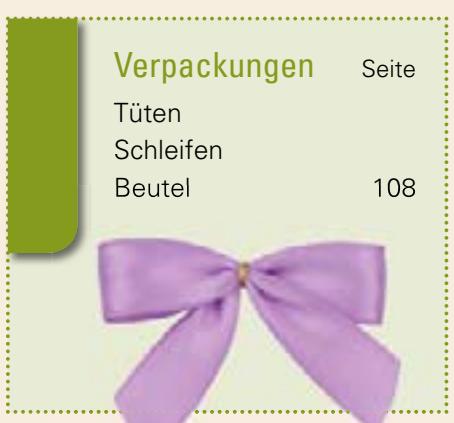
<b>Frühjahrs-Saison</b>	Seite
Carline	
Saison-Pralinen	91
Magnat	
Pralinés in Geschenkbox	92

## 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



<b>Verpackungen</b>	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 herhaftem 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)



## Cheese Biscuits Pesto

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

VE 10 x 70 g

**03.3010**



## ALLE ARTIKEL

glutenfrei



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

VE 10 x 70 g  
**03.3005**



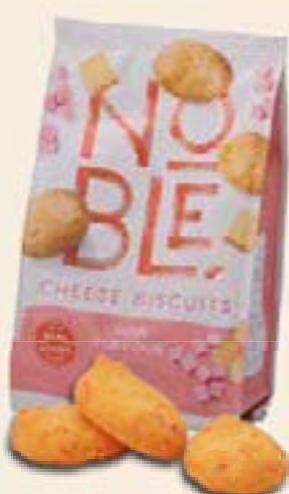
**Cheese Biscuits Onion-Garlic**  
zartes, geschmacksintensives Käsegebäck mit Zwiebeln und Knoblauch (25 % Gouda-Anteil)

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

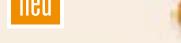
**Cheese Biscuits Beemster Box**

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."*

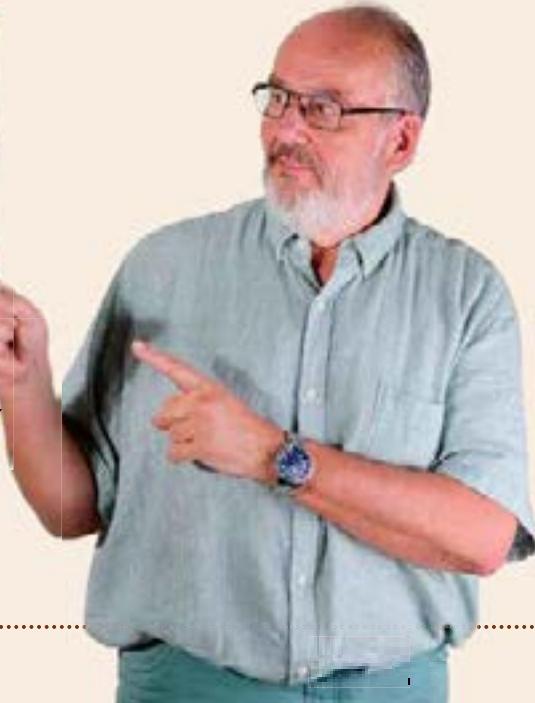
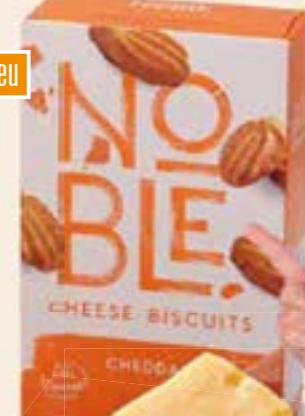
**Cheese Biscuits Cheddar Box**

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 herzante 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 herzante Gebäck 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





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



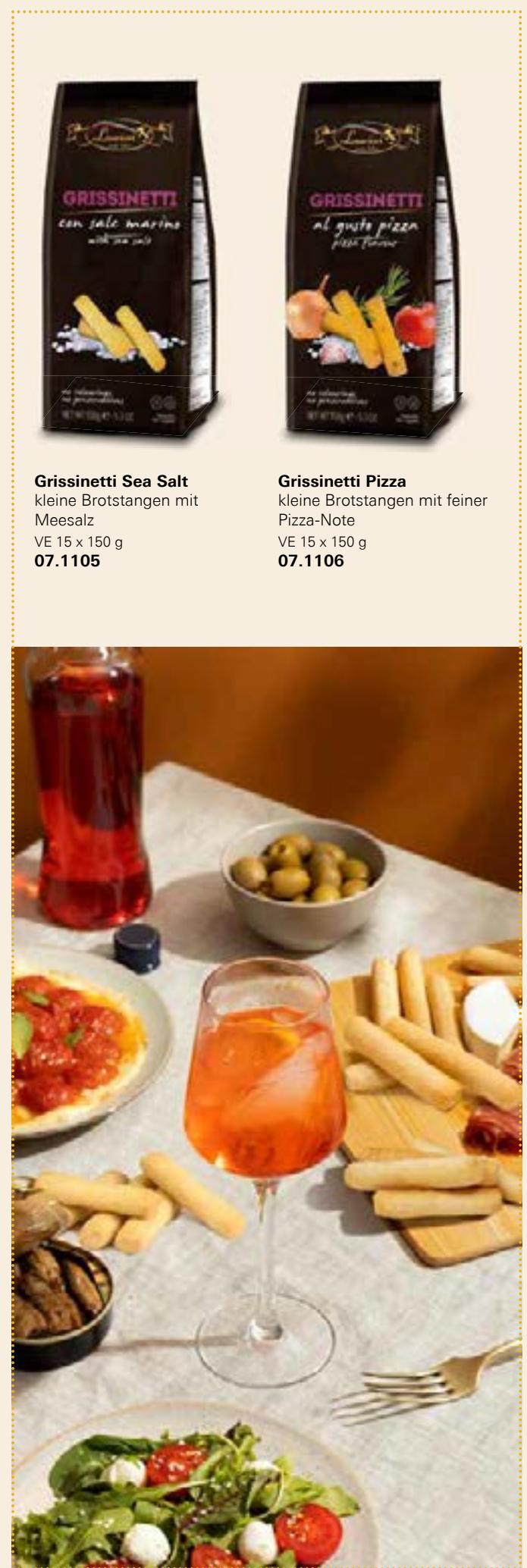
**Scrocchi Rosmarin**  
dünne, knusprige Cracker mit feinem Rosmarin-Geschmack  
VE 15 x 175 g  
**07.1111**



**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**



**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**



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, Piement, 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**



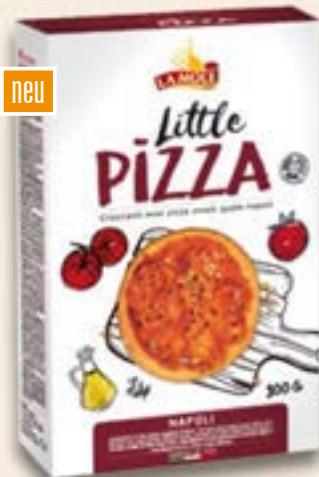
**Barbecue**  
Kartoffel-Chips direkt vom Hof, mit rauchigem Barbecue-Geschmack  
VE 20 x 125 g  
**07.3105**



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 herhaften 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

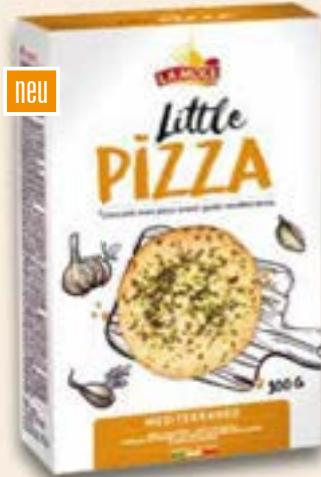
VE 8 x 100 g  
**07.7050**



#### 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 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**



#### 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**

**ALLE ARTIKEL**  
auf dieser Seite





#facciamoaperitivo.it

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 Geschmacks-erlebnis 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**

**Truffle**

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

VE 10 x 120 g

**07.7022**

**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**

**Balsamic Vinegar**

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

VE 10 x 120 g

**07.7024**

**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**

**Lightly Salted**

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

VE 24 x 125 g

**07.7035**

**Sweet Chili**

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

VE 24 x 125 g

**07.7036**

**Blue corn**

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

VE 24 x 125 g

**07.7037**

**Nacho Cheese**

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

VE 24 x 125 g

**07.7038**





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 Verzehranelässe, 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.





**Finger Bites Mini Grissini Breadsticks Pomodoro e Origano**  
Tomate-Oregano, so schmeckt Urlaub  
VE 50 x 80 g **07.3091**



**Finger Bites Mini Grissini Breadsticks Cacao**  
der schokoladige Snack für unterwegs  
VE 50 x 80 g **07.3093**

neu

<div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-bottom

## 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 Tomate-Oregano**

Ital. Kräcker mit Tomate-Oregano, so schmeckt Urlaub  
VE 50 x 40 g  
**07.3058**



**Schiacciatina Schwarze Olive**

Ital. Kräcker, ein Genuss für jeden Olivenfreund  
VE 50 x 40 g  
**07.3059**



**Schiacciatina Rosmarin**

Ital. Kräcker 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 Zwiebelgeschmack

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*  
KONFETT

## 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 Sahneträffel mit Kaffeepulver bestreut  
VE 1,05 kg (12 g/St.)  
**01.220**



### Zartbitter

cremiger Sahneträffel mit mind. 60 % Kakaoanteil  
VE 1,05 kg (12 g/St.)  
**01.222**



### Eierlikör

weißer Sahneträffel mit mind. 10 % Eierlikör  
VE 1,05 kg (12 g/St.)  
**01.224**



### Heide-Trüffel

Doppelrahm-Sahneträffel, bestreut mit braunem Rohrzucker  
VE 1,05 kg (12 g/St.)  
**01.233**



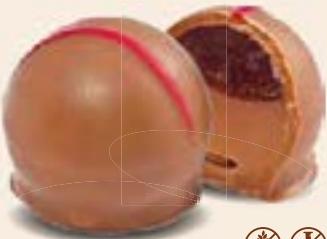
### Baileys

gepudelter Vollmilch Sahneträffel mit mind. 6 % Baileys  
VE 1,05 kg (12 g/St.)  
**01.238**



### Grand Marnier

Zartbitter Sahneträffel 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**



### Schwarzwalder-Kirschtrüffel, Zartbitter

Zartbitter mit Doppelfüllung aus Kirschgelee und Kirschwasser-Trüffelmasse mit mind. 60 % Kakaoanteil  
VE 1,05 kg 10 - (12 g/St.)  
**01.253**





# Pralinen-Trüffel-Mischung



## Pralinen-Trüffelmischung

14 verschiedene Sorten bestehend aus Cappuccino-, Himbeer-, Zartbitter-, Cassis-, Heide- und Eierlikör-Trüffel, Grand Marnier, Orangen-, Kirschwasser-, Nuss- und Pistaziennmarzipan, 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 Rahmtrüffel 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**



**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**

## Heikes Favorit



**Waldmeister Trüffel**  
Zartbitter-Praliné mit 56 % Kakaoanteil, gefüllt mit einer feinen Waldmeistercreme  
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**

"Dieser Trüffel ist die Lösung – was war eigentlich nochmal 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 % Kakaanteil 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 % Kakaanteil mit einer frischen minzigen Trüffelcreme

VE 1,1 kg (13 – 14 g/St.)

**01.231**

**Marzipan-Kirsch Praliné**

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

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

**01.230**

**Marzipan-Pistazien Praliné**

Zartbitter-Praliné mit 59 % Kakaanteil 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 % Kakaanteil 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 % Kakaanteil 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.

© fotogestoer - 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 Cocktailliebhabern 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 Milchschokoladen-Kugel mit Granatapfelfüllung, 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 Vollmilchschokoladen-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 Pistazienduftfüllung, Kakaogehalt mind. 50 %, pinker Wickler

VE 1,0 kg (12 g/St.), ca. 0,27 €/St.

**04.8020**



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

**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**



Bei *Noble*  
zählt jeder  
Bissen



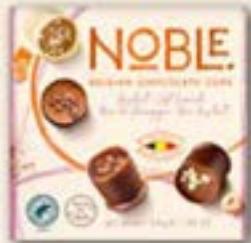
**Noble**  
Food Group  
EXPERIENCE IN QUALITY

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

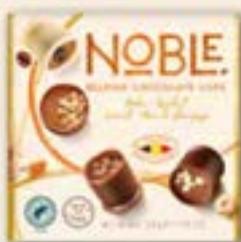
VE 4 x 5 St.

**03.4110**

**Preis produktabhängig**



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



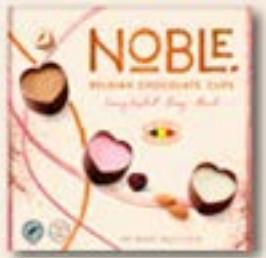
**Chef's Collection Mini**  
Mokka, Haselnuss, Caramel,  
Marc de Champagne  
VE 20 x 54 g  
**03.4106**



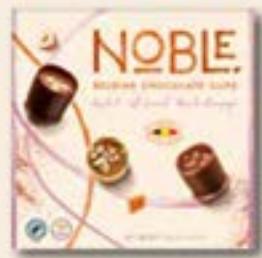
**Noisette Collection Mini**  
Haselnuss, Mandel, Crispy-Nougat, Haselnuss-Mandel  
VE 20 x 54 g  
**03.4107**



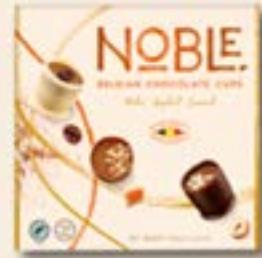
Das Rainforest Alliance-Siegel fördert gemeinsame soziale und ökologische Anstrengungen. Dabei rückt es die positiven Auswirkungen verantwortungsbewusster Entscheidungen in den Fokus, angefangen von den Farmen und Wäldern bis hin an die Kasse. Anhand des Siegels erkennen Sie, welche Produkte die Zukunft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



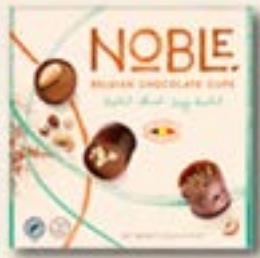
**Charming Collection Midi**  
Creamy-Haselnuss, Cherry,  
Mandel  
VE 11 x 100 g  
**03.2201**



**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**



## Schlank 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**



Mokka



Caramel



Pistazie



Marc de Champagne



Haselnuss



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



Crispy Nougat



Mandel



Haselnuss-Mandel



Haselnuss



Pistazie



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



Marc de Champagn



Dark Praliné



Duo Praliné



Cherry



Soft-Caramel



## 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

Vollmilchschorloden-Würfel mit feinen, gerösteten Haselnussstückchen

VE 1,0 kg (12 g/St.)  
**08.6038**



### Cuboghiotti Bitter

Zartbitterschorloden-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**

## 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.

Pralinen

## 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.



## Cuneesi Assorti - Trüffellikör sortiment

Trüffel sortiment mit Likören abgeschmeckt: Rhum (Rum), Cherry (Kirschlikör), Limoncino (Zitronenlikör), Amarettino (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 Cappuccino, 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**



## Gianduiotti Classico

typisch italienischer Nougathappen mit 30 % Haselnüssen

VE 10 x 160 g

**08.6144**

— V —

# VISSEER

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 Parlinentypen 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



neu



neu



neu



### Original Orange Passion

Vollmilch-Praliné gefüllt mit einer fruchtigen Orangencreme

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

**03.7001**

### 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**

### Original Caramel

Zartbitter-Praliné mit einer cremigen Karamell-Füllung

VE 1,02 kg

**03.7003**



### Original Passion Fruit

Zartbitter-Praliné mit einer süß-säuerlichen Passionsfrucht-Creme

VE 0,9 kg

**03.7004**

neu



neu



neu



neu



### Original Amarena Cherry

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

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

**03.7005**



### Original Sea Buckthorn

Zartbitter-Praliné gefüllt mit einer Creme aus frischem saurem Sanddorn

VE 1,215 kg

**03.7006**



### Original Mint

Zartbitter-Praliné mit einer frischen minzigen Creme

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

**03.7007**



### 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.



neu

**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**

neu

**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**

neu

**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**

neu

**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**

neu

**Picasso Thai Chilli**

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

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

**03.70006**

neu

*Dinas Favoriten*

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



neu

**Picasso Joghurt Canberry**

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

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

**03.70005**

neu

**Picasso Hazelnut Maple Syrup Herbs**

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

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

**03.70009**

neu

**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**

neu

**Picasso Joghurt Basil Mango**

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

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

**03.70008**

# Carline

## Belgian Royal Chocolates



**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**

### 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.



**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****Gianduia 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****Vanilla**

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-Buttercremé-Füllung

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

**03.8122****Butter-Karamell Zartbitter**

ausgewogener Butter-Karamellgeschmack 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 Brûlée

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

Trüffelkugel aus weißer Schokolade, mit Raspeln ummantelt, Füllung mit zarter Schampus-Note

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

**03.8135**

neu



#### Haarlem

Vollmilch-Trüffelkugel, mit Zartbitter-Schokoraspeln ummantelt, mit Crème Fraîche 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

Weisse Schokolade mit Pistazienmarzipan

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

© bogdan dada von unsplash.com



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.



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



neu



neu

**Tavoletta Rum 70 %**  
Zartbitter-Schokolade mit Rum

VE 10 x 50 g  
**07.5087**



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

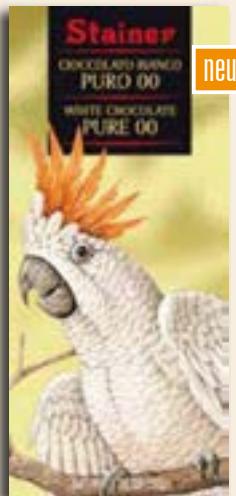
**07.5088**



# Cacao di alta qualità



© pablo.merchan-montes - unsplash.com



neu



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

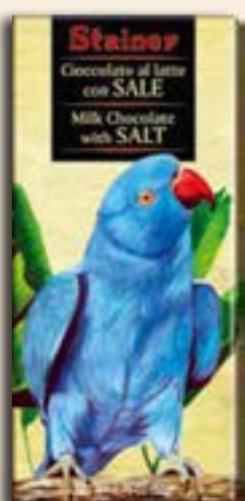


neu

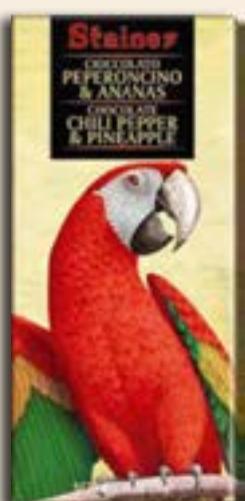
**Gold-Tavoletta Caffé-Vaniglia**  
**70 % Cacao**  
Zartbitter-Schokolade mit 2 % Kaffee und original Bourbon-Vanille  
VE 10 x 50 g  
**07.5084**



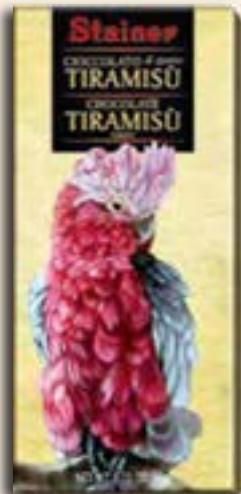
**Gold-Tavoletta Pistazie 32 %**  
weiße Schokolade mit Pistazie  
VE 10 x 50 g  
**07.5331**



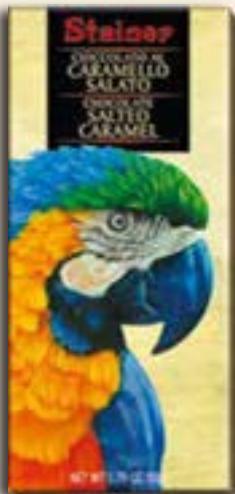
**Gold-Tavoletta Milk-Salt 32 %**  
Vollmilch-Schokolade mit Salz  
VE 10 x 50 g  
**07.5332**



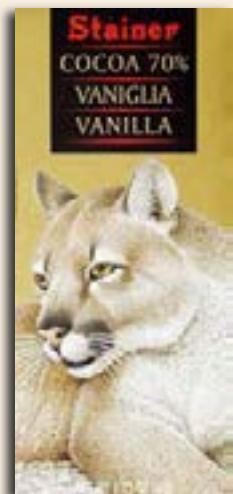
**Gold-Tavoletta Chili-Ananas 75 %**  
extra dunkle Zartbitter-Schokolade mit Chili und Ananas  
VE 10 x 50 g  
**07.5333**



**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**



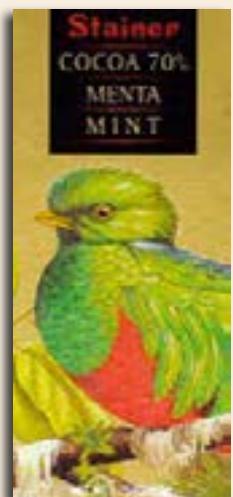
**Gold-Tavoletta Vanilla Dark 70 %**  
Zartbitter-Schokolade mit original  
Bourbon-Vanille  
VE 10 x 50 g  
**07.5030**



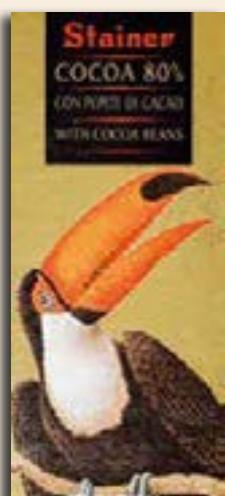
**Gold-Tavoletta Vanilla Milk 43 % Cacao**  
Vollmilch-Schokolade mit original  
Bourbon-Vanille  
VE 10 x 50 g  
**07.5031**



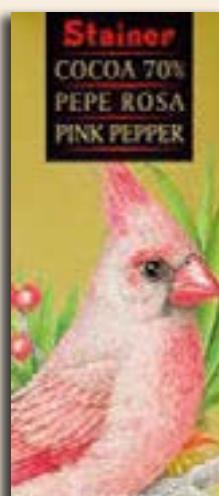
**Gold-Tavoletta 100 % Cacao**  
zu 100 % pure Kakaomasse  
VE 10 x 50 g  
**07.5032**



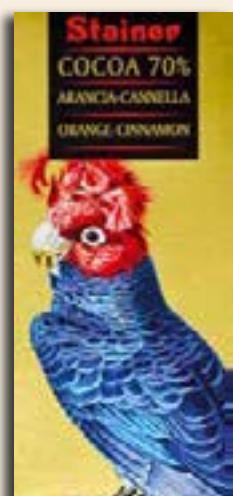
**Gold-Tavoletta Mint 70 %**  
Zartbitter-Schokolade mit ätherischem  
Minzöl  
VE 10 x 50 g  
**07.5033**



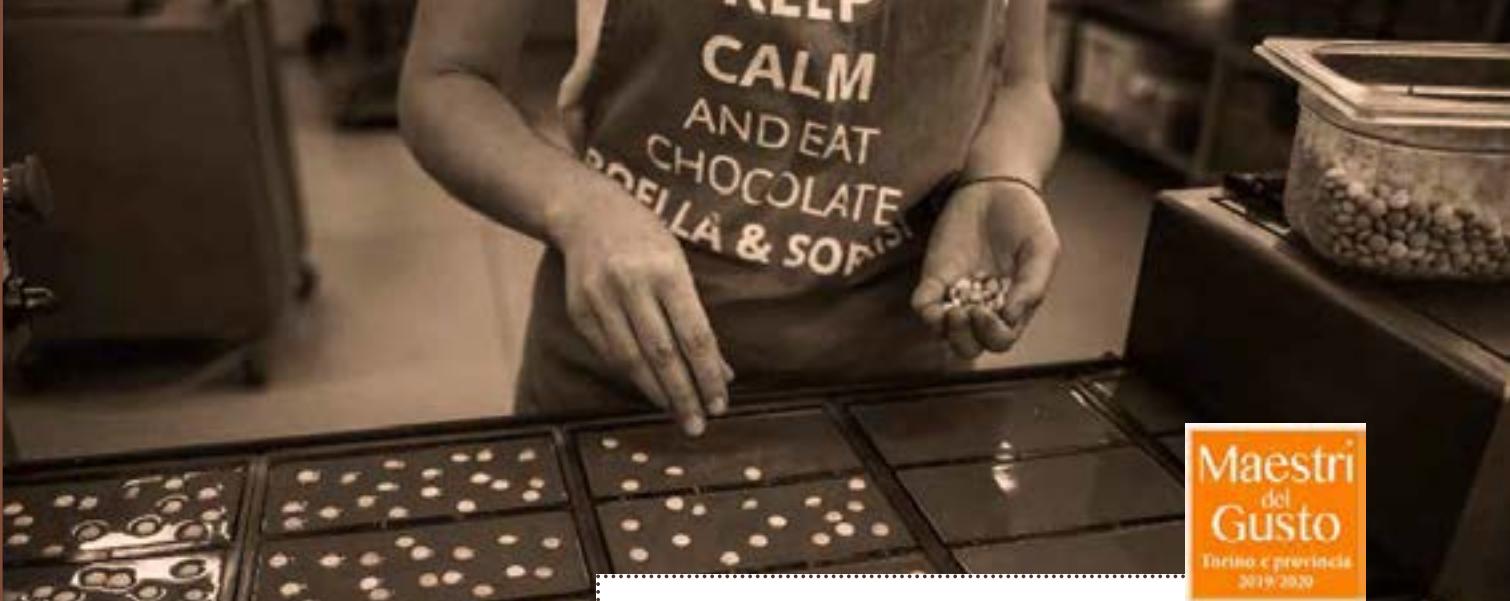
**Gold-Tavoletta 80 % Cacao**  
extra dunkle Zartbitter-Schokolade mit  
Kakaobohnensplittern  
VE 10 x 50 g  
**07.5034**



**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 (Kakaogehalt 28 %) mit feiner, fruchtiger Note von gefriergetrockneten Himbeer-Nips

VE 10 x 100 g

**01.7002**

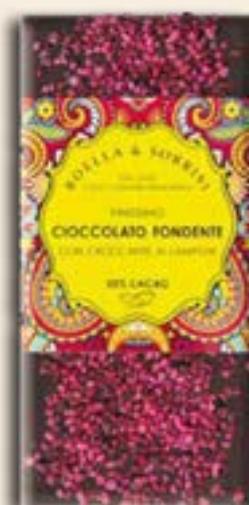


### Tavoletta Zabaione

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

VE 12 x 100 g

**01.7043**



### Tavoletta Fondente Lamponi (Himbeere)

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

VE 10 x 100 g

**01.7059**



### Tavoletta Latte Lamponi (Himbeere)

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

VE 10 x 100 g

**01.7014**

**Tavoletta Orange**

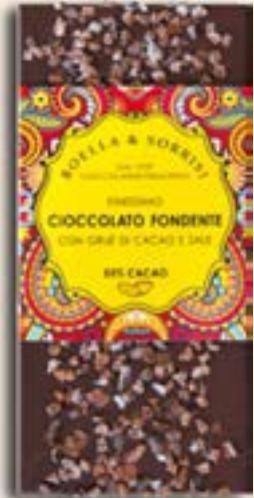
Zartbitterschokolade (Kakaogehalt 55 %) mit fruchtiger Orange, kunstvoll vereint

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**

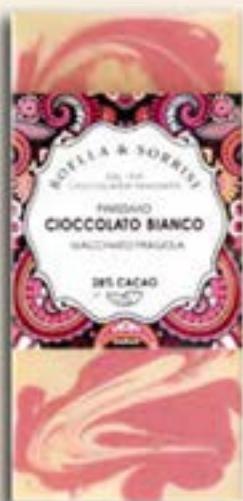
Zartbitterschokolade (Kakaogehalt 55 %) mit gehackten Kakaosplittern und Cyprus-Salzflocken

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)**

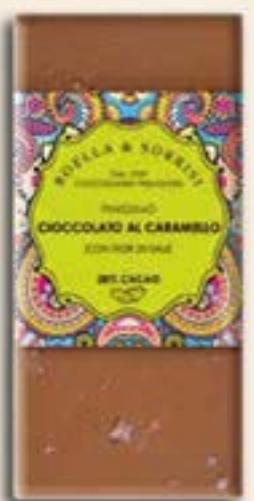
weiße Schokolade (Kakaogehalt 28 %) mit fruchtiger Erdbeere, kunstvoll vereint

VE 12 x 100 g  
**01.7040**

**Tavoletta Frutti di Bosco (Waldfrüchte)**

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

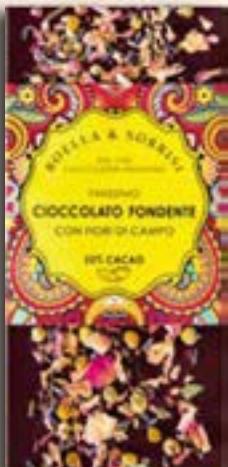
VE 10 x 100 g  
**01.7041**

**Tavoletta Salted Caramel**

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

VE 10 x 100 g  
**01.7009**

# CA AND EAT CHOCOLATE BOELLA & SORRISI



#### 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 Salzkristallen

VE 10 x 100 g  
**01.7051**



#### Tavoletta Trio Kokos-Zimt-Himbeere

Vollmilchschokolade (Kakao-gehalt 32 %) mit Kokosstücken, Zimtbestreuung und gefriergetrockneten 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**



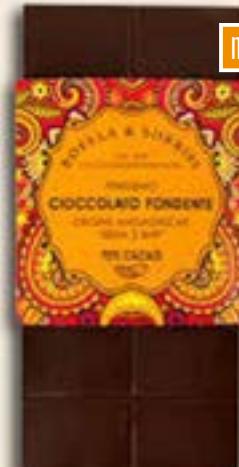
neu



#### Tavoletta Peru 80%

Bean-to-Bar Origin-Zartbitterschokolade mit 80 % Schokolade aus Peru

VE 12 x 100 g  
**01.7064**



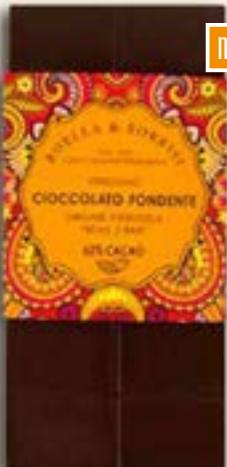
neu



#### Tavoletta Madagascar 72%

Bean-to-Bar Origin-Zartbitterschokolade mit 72 % Schokolade aus Madagascar

VE 12 x 100 g  
**01.7063**



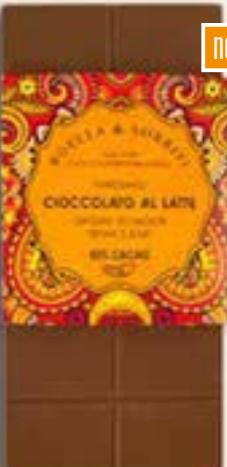
neu



#### Tavoletta Venezuela 62%

Bean-to-Bar Origin-Zartbitterschokolade mit 62 % Schokolade aus Venezuela

VE 12 x 100 g  
**01.7065**



neu



#### Tavoletta Ecuador 42%

Bean-to-Bar Origin-Vollmilchschokolade mit 42 % Schokolade aus Ecuador

VE 12 x 100 g  
**01.7062**



neu

**Tavoletta Piemondor con Nocciole**

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

VE 8 x 100 g

**01.7066**

neu

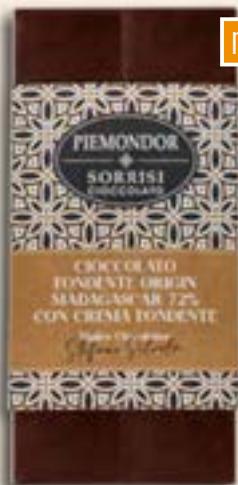
**Tavoletta Piemondor con Crema Nocciola**

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

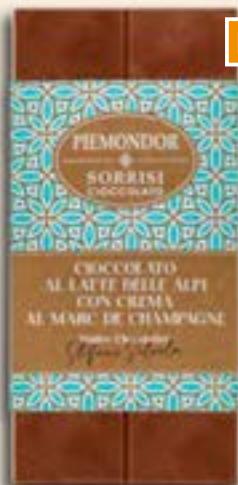
VE 12 x 100 g

**01.7067****HINWEIS**

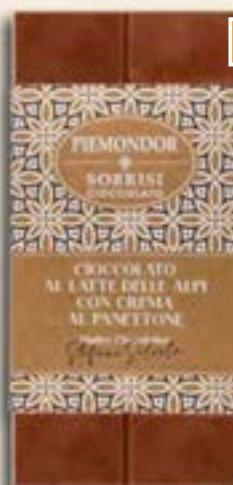
Weitere Produkte von Boella Sorrisi finden Sie in der Rubrik Schoko-Spezial auf Seite 56.



neu



neu



neu

**Tavoletta Piemondor Madagaskar 72 % con Crema Fondente**

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

VE 12 x 100 g

**01.7068****Tavoletta 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****Tavoletta Piemondor con Crema al Panettone**

Milchschokolade (Kakaogehalt 32 %) aus Alpenmilch mit Füllung aus Panettonecreme (u.a. Eigelb, Sultaninen, kandierte Zitrus-schalen, 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.



#### Dark 90 %

Zartbitterschokolade ohne Zucker mit einer Prise getrocknetem Kokosblütennektar gesüßt

VE 10 x 60 g

**07.8074**

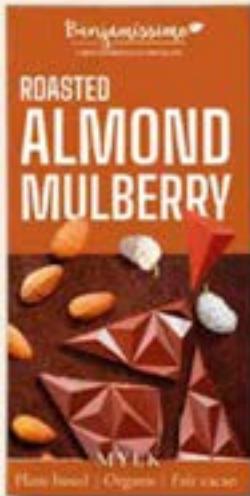


#### White 35 % - Pistacchio Orange

weiße Kakaotafel mit Pistaziencreme und Orangenöl

VE 10 x 60 g

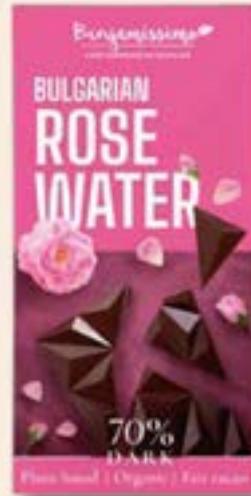
**07.8075**



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



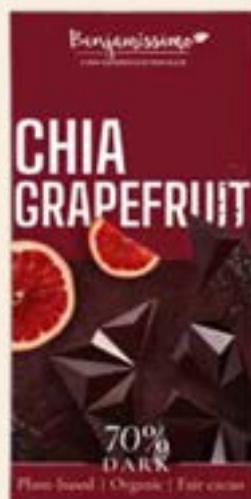
**White 35 % - Strawberry Quinoa Pop**  
weiße Kokos-Schokolade mit gepufftem Quinoa und gefriergetrockneten Erdbeeren  
VE 10 x 60 g  
**07.8042**



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



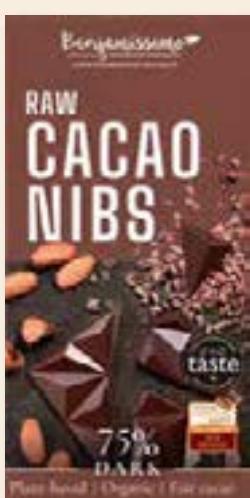
**Dark 70 % - Mint**  
Zartbitterschokolade mit erfrischendem Minzöl  
VE 10 x 60 g  
**07.8044**



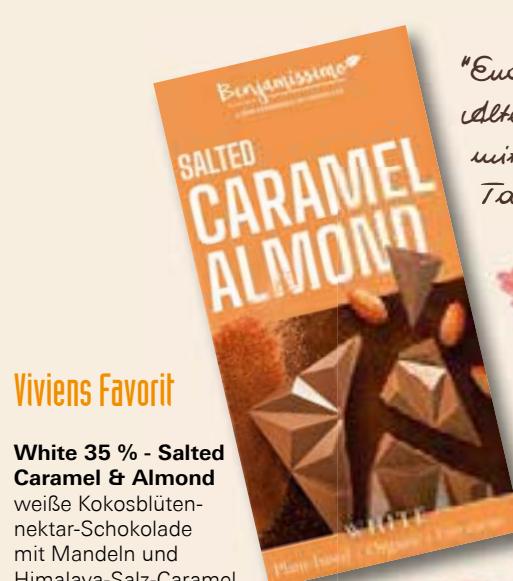
**Dark 70 % - Chia & Grapefruit**  
Zartbitterschokolade mit Chiasamen und Grapefruitöl  
VE 10 x 60 g  
**07.8047**



**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 Kokosblüten-nectar-Schokolade mit Mandeln und Himalaya-Salz-Caramel  
VE 10 x 60 g  
**07.8052**

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

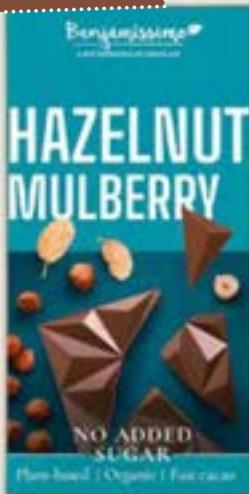


no added sugar / ohne Zucker



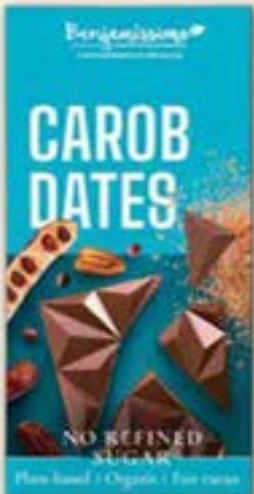
**Dark 70 %**  
Zartbitterschokolade mit feinem  
Himalayasalz

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 Johannisbrot-  
kernen und Datteln  
VE 10 x 60 g  
**07.8072**

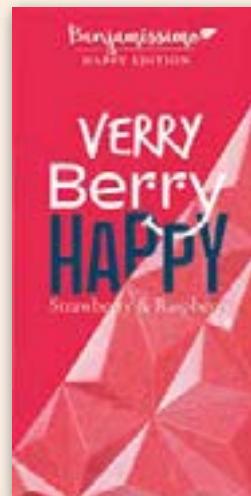


**Milk 53% - Praliné Haselnuss**  
Haselnuss-Praliné-Schokolade mit  
Zuckerersatz Erythrit  
VE 10 x 60 g  
**07.8045**

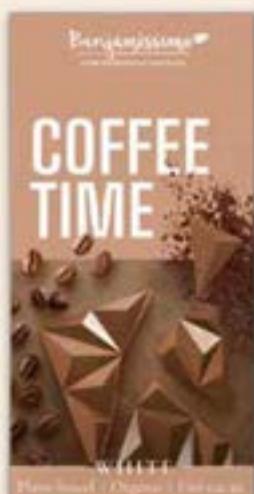


### Hinweis!

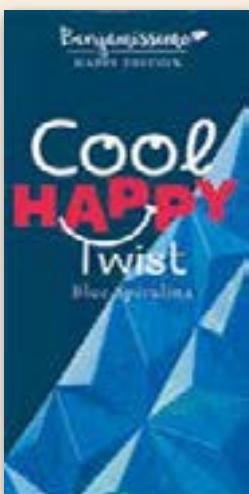
Weitere Produkte von  
Benamissimo finden Sie in der  
Rubrik Schoko-Spezial auf Seite 62  
und Winter-Saison auf Seite 107!



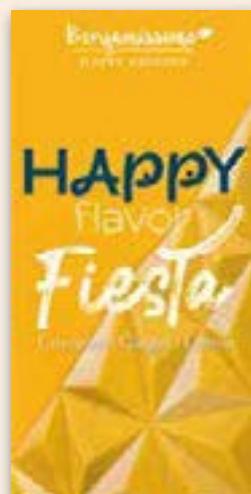
**Happy Edition - White 35 % - Strawberry & Raspberry**  
weiße Kokos-Schokolade mit gefrier-  
getrockneten Erdbeeren, Himbeeren und  
Tigernussmehl  
VE 10 x 60 g  
**07.8055**



**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**

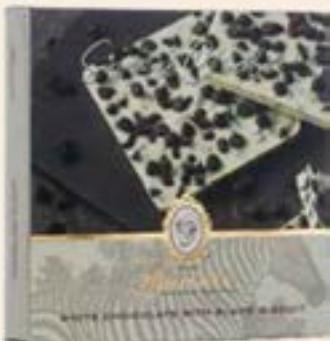


**Laurence Milk 33,4 % - Hazelnuts**  
Vollmilch-Schokolade mit Haselnüssen

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**



**Laurence White 22,8 % - Black Bisquit**  
weiße Schokolade mit dunklem Gebäck-Crunch  
VE 20 x 100 g  
**02.1038**

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 %

"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 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**

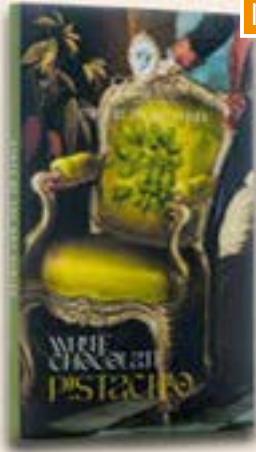


**Chommelier Red Wine**  
ohne Alkohol - Zartbitterschokolade (55 %)  
mit einem feinen Geschmack nach Sauer-  
kirsch und Rosenblüten, passt besonders gut  
zu Rotwein  
VE 24 x 100 g  
**02.1062**



**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**



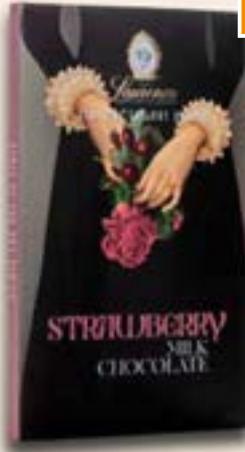


neu



**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**

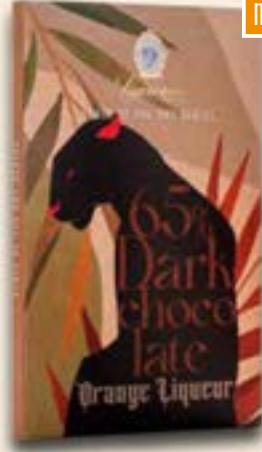


neu



**State of the Art Dark with 65 % with mint**  
Zartbitterschokolade mit frischer Minze

VE 20 x 80 g  
**02.1075**

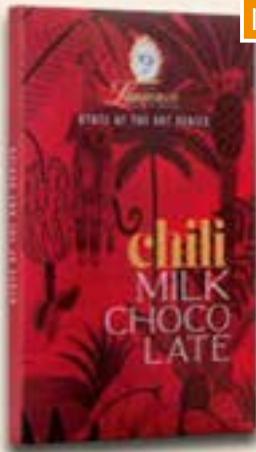


neu



**State of the Art Dark with 65 % with orange liquor**  
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**

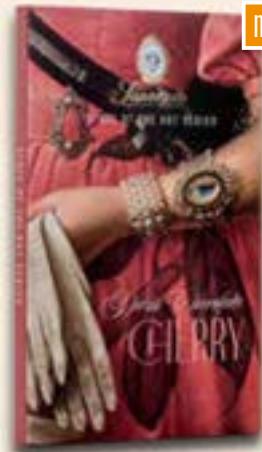


neu



**State of the Art Ruby with 41,8 % with berries**  
Ruby-Schokolade mit fruchtigen Erdbeeren und Cranberries

VE 20 x 80 g  
**02.1079**

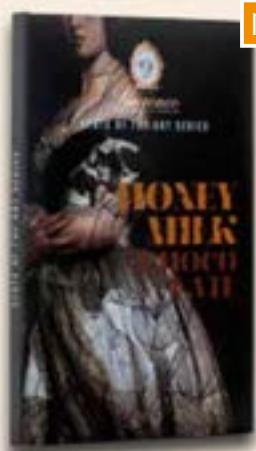


neu



**State of the Art Dark with 65 % with cherry**  
Zartbitterschokolade mit fruchtiger Kirsche

VE 20 x 80 g  
**02.1080**

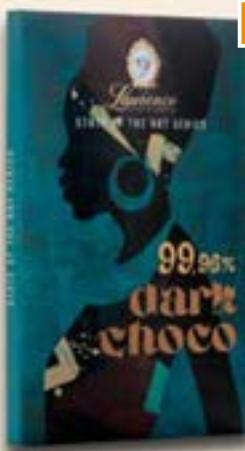


neu



**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 stannioliert

VE 1,5 kg (ca. 37 St./kg - ca. 6 cm lang)  
**02.1018**



#### Bitter heart

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

VE 1,5 kg (ca. 50 St./kg)  
**02.1024**



#### Strawberry heart

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

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 stannioliert

VE 1,5 kg (ca. 51 St./kg)  
**02.1026**



#### Petit Carre Gianduia

Vollmilch-Carre mit cremiger Gianduia-Füllung in zartem lila Wickler, hübsch stannioliert

VE 1,5 kg (ca. 75 St./kg)  
**02.1029**



## Viviens Favorit



### Praliné Toffee-Bisquit

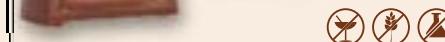
Formpraline Vollmilch mit Toffee und leichter Bisquit-Füllung, hübsch stannioliert

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**



*„Macht aus einem schlechten Tag, im Handumdrehen einen guten Tag.“*

## Pascals Favorit



## Florians Favorit



### Praliné Classic-Dark

Formpraline Zartbitter mit dunkler Pralinéfüllung, hübsch stannioliert

VE 1,5 kg (ca. 31 St./kg)  
**02.1017**



## Pouraki Pistazie

Butter-Waffelröllchen mit Pistaziencreme und Vollmilchschorle überzogen, hübsch stannioliert

VE 1,5 kg (ca. 30 St./kg - ca- 7 cm lang)  
**02.1019**

## Pouraki Haselnuss

Butter-Waffelröllchen mit Haselnusscreme und Vollmilchschorle 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 Zartbitterschorle 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**



Mixkarton zum Probieren

**4 Sorten à 5 Stück**



**Pouraki Mix Karton**

VE 4 x 5 St.

**02.4045**

Preis produktabhängig

**Hinweis!**

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



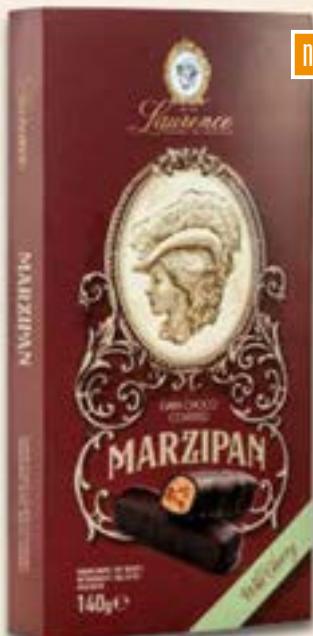
neu



**Kunefe Style**

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

VE 6 x 180 g  
**02.1071**



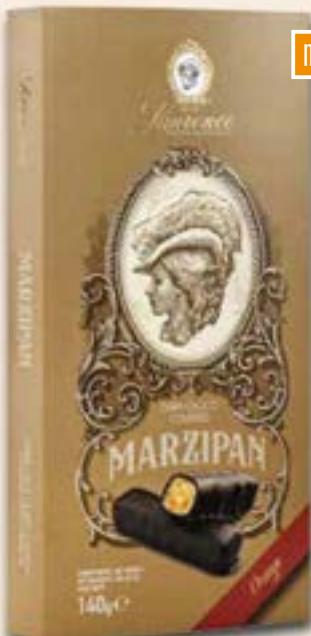
neu



**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

Mixkarton zum Probieren

**2 Sorten à 11 Stück**

**Marzipan Mix Karton**  
VE 2 x 11 x 140 g  
**02.10901**





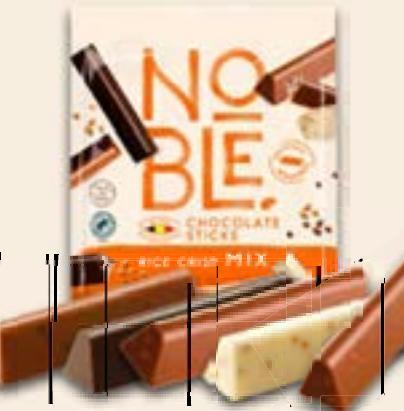
**Chocolate Sticks Crisp White**  
weiße, belgische Kuvertüre mit  
Reis-Crisp  
VE 10 x 200 g  
**03.3031**



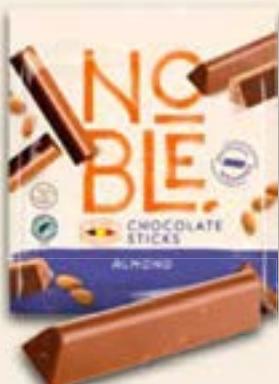
**Chocolate Sticks Crisp Milk**  
belgische Vollmilch-Kuvertüre mit  
Reis-Crisp  
VE 10 x 200 g  
**03.3032**



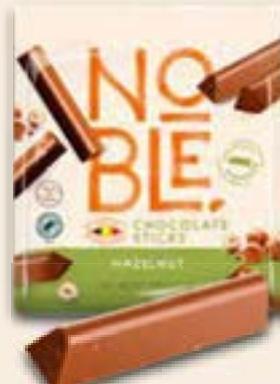
**Chocolate Sticks Crisp Dark**  
belgische Zartbitter-Kuvertüre mit  
Reis-Crisp  
VE 10 x 200 g  
**03.3033**



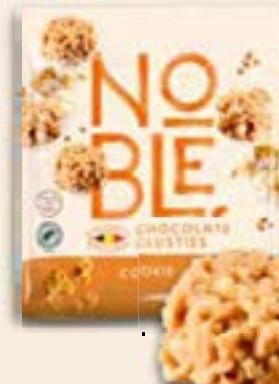
**Chocolate Sticks Crisp Mix**  
verschiedene Sorten Chocolate  
Sticks  
VE 10 x 200 g  
**03.3034**



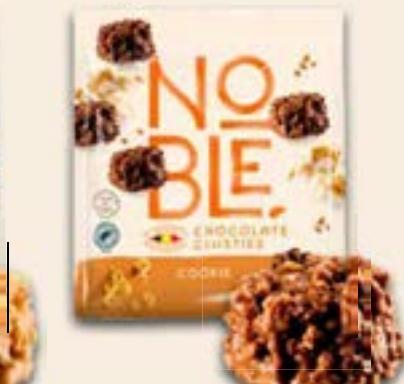
**Chocolate Sticks Crisp Milk  
Mandeln**  
belgische Vollmilch-Kuvertüre mit  
Mandelstückchen  
VE 10 x 200 g  
**03.3035**



**Chocolate Sticks Crisp Müllk  
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**



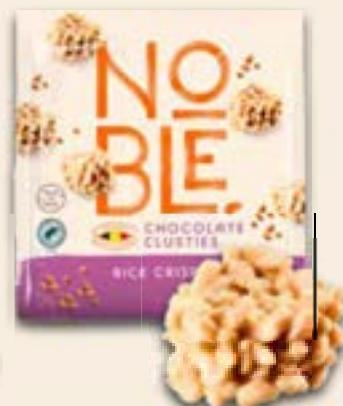
**Chocolate Clusties - Milk**  
belgische Vollmilch-Kuvertüre mit  
Cerealien und Keks-Crunch  
VE 10 x 200 g  
**03.3042**

### Hinweis!

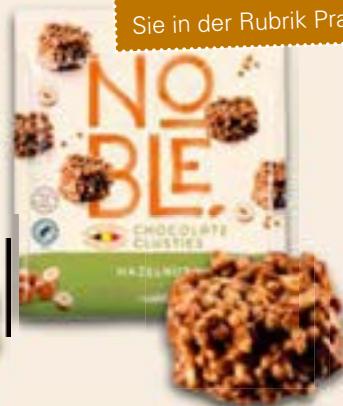
Weitere Produkte von Noble finden  
Sie in der Rubrik Pralinen auf Seite 26.



**Chocolate Clusties - Caramel**  
belgische Vollmilch-Kuvertüre mit  
Cerealien und Caramelstückchen  
VE 10 x 200 g  
**03.3044**



**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**



## 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**



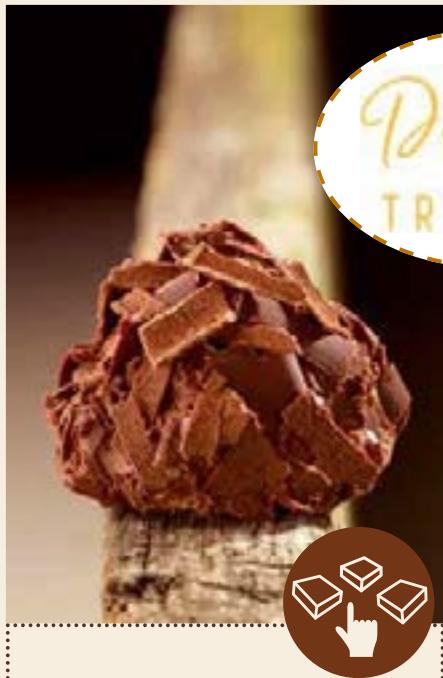
### Display Taste of Italy \*exceptional\*

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**





Wählen Sie Ihren Favoriten

## 2 Sorten à 6 Stück

### Borkenkonserviert 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**



### Borkenkonserviert Truffines

zartschmelzende, locker leichte Truffes mit Vollmilch-Borkenkonserviert umhüllt

VE 12 x 175 g  
**03.61022**



### Borkenkonserviert Noir

zartschmelzende, locker leichte dunkle Truffes mit kräftigem Kakao-Geschmack und Zartbitter-Borkenkonserviert 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

### Truffes Mix-Karton

VE 3 x 4 x 175 g  
**03.61015**

### Truffes Extra Dark

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

VE 12 x 175 g  
**03.61011**



### Truffes Cappuccino

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

VE 12 x 175 g  
**03.61013**



*"Diese Schokolade ist glück, das im Mund verschwindet."*



### Truffes Original

zartschmelzende, locker leichte Truffes mit Kakaopuder umhüllt

VE 12 x 175 g  
**03.61012**





### 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 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**



## BOELLA & SORRISI

DAL 1939 CIOCCOLATIERI PIEMONTESI



### 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 Caffé

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**

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 Kunsthantwerk 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**



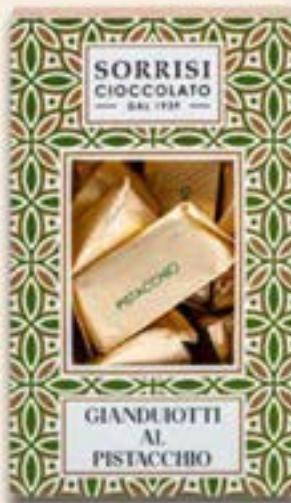


neu

**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.)

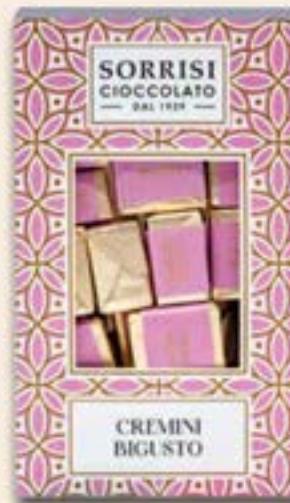
**01.7111**

neu

**Gianduiotti Pistacchio**

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

VE 8 x 200 g Box (10 – 11 g/St.)

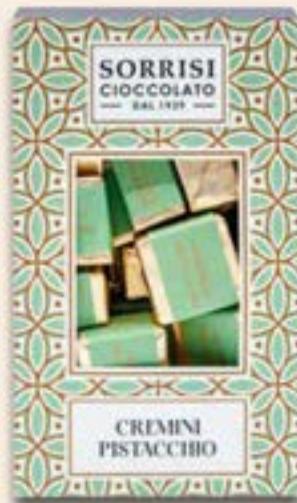
**01.7099**

neu

**Cremini Bigusto**

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.)

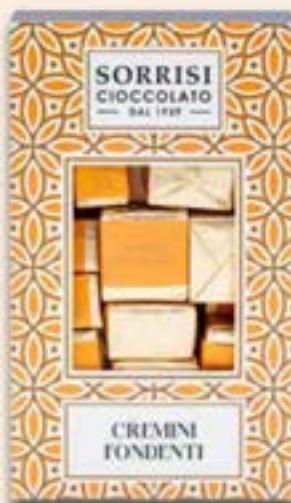
**01.7301**

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.)

**01.7305**

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**

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****Hinweis!**

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



© mrrnb - stock.adobe.com



#### Bûche Mokka

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

VE 9 St. (100 g/St.)

**03.8095**



#### Orangenzensten - Dark

kandierte Orangenschale in Stäbchenform mit Zartbitterkuvertüre

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

**03.8024**



#### Bûche Framboos

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

VE 9 St. (100 g/St.)

**03.8096**



#### Ingwerstäbchen - Milk

ein Klassiker, Ingwerstäbchen mit Vollmilchkuvertüre

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

**03.8026**



#### Bûche Sinaas

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

VE 9 St. (100 g/St.)

**03.8097**



#### 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**

**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."





# Fruchtig & schokoladig

einfach traumhaft

*Grand-cru*  
KONFEKT

© Amanda - 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 Apfelringe, 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



Amoretti

**Amaro**  
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 Zartbitter-kuvertüre (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

**MIXKARTEN** & **SCHOKOBÄCKE**  
zusammengestellt in den Sorten:

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**



## 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.



© Emma - stock.adobe.com

## Benjamissimo

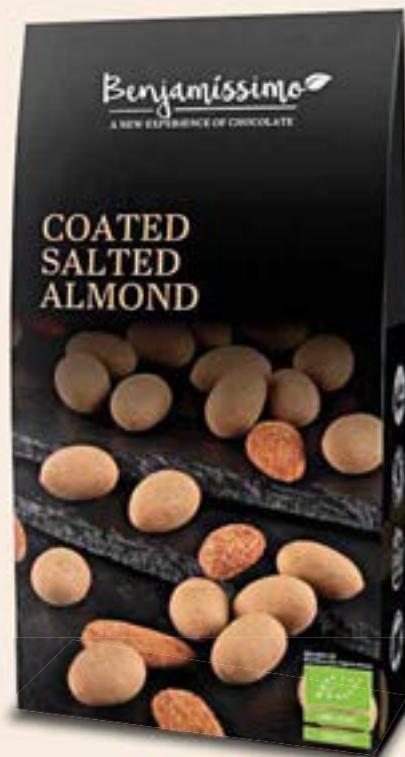
A NEW EXPERIENCE OF CHOCOLATE



### Coated Hazelnuts

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

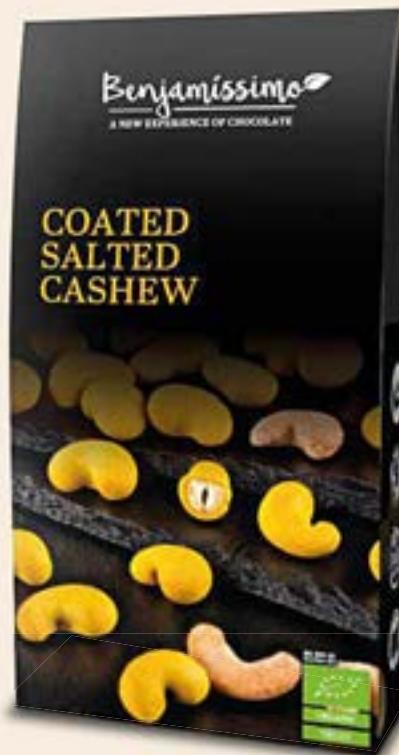
VE 8 x 60 g  
**07.8078**



### 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



Schoko-Spezial

**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 Pflanzer 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 Spoon Dark

Aufsteller mit 60 Sticks, massive Zartbitterschokolade

VE 60 St./Display (26 – 28 g/St.)

**04.1415**



## 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 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 Tartufi mit ihrem zarten, gaumenschmeichelnden Schmelz sind ein Genusserlebnis. Diese Pralinen passen immer – zum Espresso, einem Glas Wein oder einfach zwischendurch.



### Tartufo Orange

herber, dunkler Trüffel wird mit edlen Haselnüssen und kleinen Orangenstückchen 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 Peanut

weißer Trüffel und geröstete, gesalzene Erdnüsse

VE 1,0 kg (18 g/St.)  
**07.2009**



neu



### 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-Pralinen-Spezialität aus dem Piemont. Verschiedene Füllungen, mit und ohne Alkohol, auf zartem Baiser mit Zartbitterschokolade überzogen und farbenfroh einzeln verpackt.

**Noccioloso**  
Schokoladen-Nussgebäck gefüllt mit zarter Kakaocrème und Zartbitterschokolade überzogen  
VE 1,0 kg (ca. 22 g/St.)  
**07.2020**

**MADE IN ITALY**  
**100% ALCOHOL FREE**



**Divini Marroni**  
Baisergebäck mit einer Maronen-Créme (Esskastanie) und einem Überzug aus Zartbitterschokolade (60 % Kakao-Bestandteile)  
VE 1,0 kg (ca. 22 g/St.)  
**07.2014**



**Divini Gianduja**  
Baisergebäck mit Gianduja (Nougat) und einem Überzug aus Zartbitterschokolade (60 % Kakao-Bestandteile)  
VE 1,0 kg (ca. 22 g/St.)  
**07.2015**



**Divini Panna Caffé**  
Baisergebäck mit einer Kaffee-Créme und einem Überzug aus Zartbitterschokolade (60 % Kakao-Bestandteile)  
VE 1,0 kg (ca. 22 g/St.)  
**07.2017**



**Divini Grappa**  
Baisergebäck mit einer Grappa-Créme und einem Überzug aus Zartbitterschokolade (60 % Kakao-Bestandteile)  
VE 1,0 kg (ca. 22 g/St.)  
**07.2019**



**Divini Pistazie**  
Baisergebäck mit einer Pistazien-Créme und einem Überzug aus Zartbitterschokolade (60 % Kakao-Bestandteile)  
VE 1,0 kg (ca. 22 g/St.)  
**07.2021**



**Divini Himbeere**  
Baisergebäck mit einer Himbeer-Créme und einem Überzug aus Zartbitterschokolade (60 % Kakao-Bestandteile)  
VE 1,0 kg (ca. 22 g/St.)  
**07.2022**



**Divini Tiramisu**  
Baisergebäck mit einer Tiramisu-Créme und einem Überzug aus Zartbitterschokolade (60 % Kakao-Bestandteile)  
VE 1,0 kg (ca. 22 g/St.)  
**07.2023**



**Divini Salted Caramel**  
Baisergebäck mit einer Salted-Caramel-Créme und einem Überzug aus Zartbitterschokolade (60 % Kakao-Bestandteile)  
VE 1,0 kg (ca. 22 g/St.)  
**07.2024**

**Florians Favorit**  
**neu**



**Divini Zabaione**  
Baisergebäck mit einer Zabaione-Créme und einem Überzug aus Zartbitterschokolade (60 % Kakao-Bestandteile)  
VE 1,0 kg (ca. 22 g/St.)  
**07.2025**

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






**ELIZIA**

TRADIZIONI SENZA GLUTINE

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 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**



#### 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 Noccioola

mit Haselnusspaste

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

**07.1012**



#### Softamaretti Pistazie

mit Pistaziapaste

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

**07.1019**



#### Softamaretti Tiramisu

mit Tiramisu-Paste

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

**07.1037**



#### Softamaretti Salted Caramel

mit Salted-Caramel-Paste

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

**07.1038**



#### Softamaretti Noccioola

mit Haselnusspaste

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

**07.1012**



© dytm - stock.adobe.com

## 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 Zabaionecréme

VE 1,0 kg (ca. 18 – 20 g/St.)  
**07.2041**



### Baci di Dama Traditional

besonders zartes Piemonteser-Nussgebäck gefüllt mit einer Schokoladencréme

VE 1,0 kg (ca. 18 – 20 g/St.)  
**07.2042**

# Kleines Gebäck für großen Genuss

*Grand-cru*  
KONFEKT



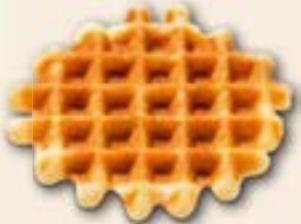
**Butter-Erdnuss-Taler**  
Kombination aus einer cremigen Note von Butter (16 % Butterreinfett) mit süßem Zucker und aromatischen Erdnüssen  
VE 2,0 kg (ca. 11 g/St.)  
**01.910**



**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**  
samiges, 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 Vollmilch-  
schokolade (6 % Butterreinfett)  
VE 2,0 kg (ca. 8 – 9 g/St.)  
**01.8400**



**Butter-Früchte-Flora Zartbitter**  
kleiner Florentiner mit Zartbitter-  
schokolade (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**



**Kirschhupferl Zartbitter**  
Mürbeteigkeks mit fruchtiger  
Kirschkonfitüre gefüllt, komplett  
umhüllt mit Zartbitterschokolade  
VE 2,5 kg (ca. 12 g/St.)  
**01.003**



**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 Vollmilch-  
schokolade 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**  
Schokogebäck mit zarter  
Mokkacrème und Zartbitter-  
schokoladenüberzug  
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 Zartbitterschokoladenfuß

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

Weiches Mandeldessert. Klassisch hergestellt mit Sahne, Honig und Mandeln, gefüllt 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.

**Privat Label**

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

**neu****Nusseckchen**

Haselnussgebäck mit Zartbitterschokoladenfuß

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

feines Mürbegebäck, 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 Mürbeteiggebäck mit Hagelzucker bestreut und Zartbitterschokoladenfuß

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

Zartbitter feines Mürbegebäck, mit fruchtiger Johannisbeer-Konfitüre gefüllt und vollendet mit einem Zartbitterschokoladenfuß

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

Mürbeteigboden mit fruchtiger Johannisbeer-Konfitüre bestreichen, leckeren Buttermürbeteigstreuseln vollendet und Zartbitterschokoladenfuß

VE 3 kg (ca. 20 g/St.)  
**01.009****neu****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-Mürbeteig-törtchen mit Vollmilchschokolade gefüllt – OHNE ZUCKER

VE 20 x 75 g  
**02.1066**



#### **Les Tartelettes Cherry**

Ø 9 cm großes, zart-rottes 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**



#### **Hinweis!**

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



**DECA<sup>®</sup>  
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**



#### Tartellette Misti 3er Sorten-Mix

Sorten: Nusscreme, Pistaziencreme, Schokocreme, Crunch-Bestreuung  
VE 1,0 kg (20 g/St.)

**07.3329**



#### 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**



#### Miso Mandorla - Mandelgebäck Mix

weiches Mandelspritzgebäck in drei verschiedenen Garnituren  
VE 1,5 kg (22 g/St.)

**07.3317**

#### Catanesi - Mandelgebäck

traditionelles Marzipangebäck  
in gehobelten Mandeln gerollt  
VE 1,5 kg (23 g/St.)

**07.3316**



## 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 Noccia

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

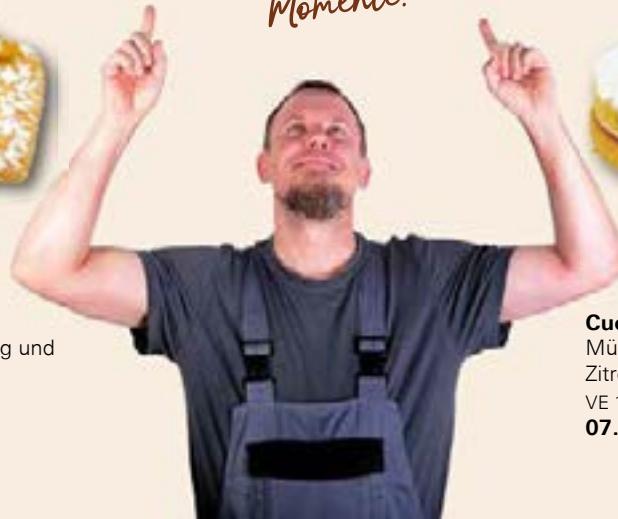
Mürbegebäck-Herz gefüllt mit Aprikosenmarmelade und Zierschnee dekoriert  
VE 1,5 kg (25 g/St.)  
**07.3303**



### Farfallini Ciliegia - Kirsch

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

*"Knusprige und zartsplittige 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 begründet 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 Mürbe-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**  
Buttergebäcktörtchen gefüllt mit  
Nusscreme  
VE 1,4 kg (ca. 27 – 30 g/St.)  
**07.4162**



**Tartelletta Albicocca**  
Buttergebäcktörtchen 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 Noccioola**  
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**  
zweifarbiges, 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 Kirschmarmeladenklecks  
VE 1,0 kg (ca. 12 – 13 g/St.)  
**07.4151**



"Mein absoluter Lieblingskeks ist aus Teig geformte Liebe."



## Heikes Favorit



**Ungheresse**  
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**

ALLE ARTIKEL

**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 traditionelles, 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**



## Hinweis!

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

## Brutti e buoni

neu



## 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**





neu



neu



neu



#### Cantuccini alle Mandorle Box

klassisches, italienisches Mandelgebäck, in edler Schmuckverpackung

VE 12 x 200 g (ca. 8 – 10 g/St.)  
**07.4067**



#### Cantuccini Cioccolato Box

italienisches Mandelgebäck mit dunklen Schokoladennips, in edler Schmuckverpackung

VE 12 x 200 g (ca. 8 – 10 g/St.)  
**07.4068**



#### 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**



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 kandierten 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 Cranberrys  
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 kandierten 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  
Kakaocreme  
VE 12 x 90 g (15 g/St.)  
**07.3405**



**Macarons Champagne**  
Gebäckstücke mit 35 %  
Mandelanteil, gefüllt mit feiner  
Champagnerweincreme  
VE 12 x 90 g (15 g/St.)  
**07.3406**



**Macarons Vanille**  
Gebäckstücke mit 35 %  
Mandelanteil, gefüllt mit  
aromatischer Vanillecreme  
VE 12 x 90 g (15 g/St.)  
**07.3407**



**Macarons Strawberry**  
Gebäckstücke mit 34 %  
Mandelanteil, gefüllt mit  
fruchtiger Erdbeercreme  
VE 12 x 90 g (15 g/St.)  
**07.3408**



**Macarons Nocciole**  
Gebäckstücke mit 31 %  
Mandelanteil, gefüllt mit feiner  
Haselnusscreme  
VE 12 x 90 g (15 g/St.)  
**07.3409**



**Macarons Pistacchio**  
Gebäckstücke mit 34 %  
Mandelanteil, gefüllt mit feiner  
Pistaziencreme  
VE 12 x 90 g (15 g/St.)  
**07.3410**



**Macarons Lemon**  
Gebäckstücke mit 35 %  
Mandelanteil, gefüllt mit  
fruchtiger Limonencreme  
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, Waldrüchte, 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-Cioccolato-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**

# GELEE-SPEZIALITÄTEN SIND DAS GEMÜSE DER SEELE



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 - Schokolierte 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-Quadrat 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**

**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 Belgien, weiß gepudert  
VE 3,0 kg (ca. 7 g/St.)  
**03.1396**



# 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 Lakitzwürfel 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**



**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**



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**



**Frucht-Gelee Mix**

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

VE 500 g  
**01.387**



**Fruchtgummi Mix VEGAN gelb**

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

VE 500 g  
**01.393**



**DeLuxe Bärchen mit 2 % Champagner**  
Fruchtgummi-Bärchen der Extraklasse

VE 500 g  
**01.386**



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**



**Hinweis!**

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





**Valentina**  
Vollmilchschokoladen-Nougat  
Herz, zart-rosa stannioliert  
VE 1,2 kg (14 g/St.)  
**03.8103**



**Bordeaux Herz**  
mit Crispy-Pralinenfüllung  
VE 1,3 kg (11 g/St.)  
**03.8042**



**KissMe**  
weiße Schokolade mit Himbeer-Fondant-Creméfüllung  
VE 1,2 kg (15 g/St.)  
**03.8100**



**Heart - Milk**  
Vollmilchherz mit Krokant-  
Nougatfüllung  
VE 1,0 kg (15 g/St.)  
**03.8014**

### 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**

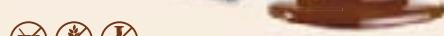


#### Flowers Choco-Caramel

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**



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**

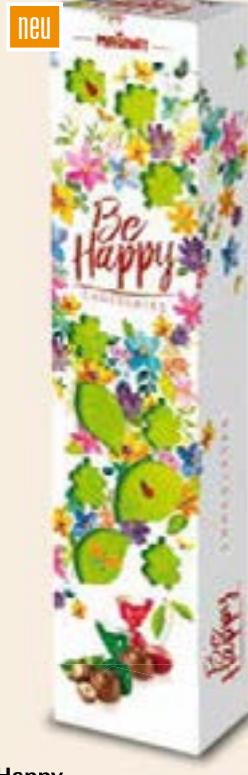


#### Be Happy with Me

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**Mix-Karton  
zum Probieren**4 Sorten  
à 6 Stück****Festliche Choco Pochees****Mix-Karton**  
VE 4 x 6 x 40 g**03.70131****Nut Dream**Pralinen mit Haselnussfüllung,  
in Schmuckverpackung

VE 6 St. (145 g/St.)

**03.7038**

neu

**Cherry Charm**

Pralinen mit einer Alkohol-Kirsch-Füllung, in Schmuckverpackung

VE 6 St. (150 g/St.)

**03.7037****Borkenkonfekt Spekulatius**zartschmelzende, locker leichte Truffes mit Spekulatius-Streuseln umhüllt  
VE 12 x 175 g**03.61014****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**



neu



neu



neu



**Herren-Lebkuchen Konfekt**  
mit Edelmarzipan und Whisky verfeinert

VE 2,0 kg (ca. 18 – 19 g/St.)

**01.641**



**Butterspekulatius**  
VE 2,5 kg (ca. 8 g/St.)  
**01.017**



**Buttermandelspekulatius**  
VE 2,5 kg (ca. 12 g/St.)  
**01.018**

**19,95 €/kg**



**Gewürzspekulatius**  
VE 2,5 kg (ca. 8 g/St.)  
**01.019**



**Hinweis**  
Lebkuchen-Konfekt und Printen: Lieferbar ab September!



**Honig-Nuss-Printe**  
Saftprinte mit gehackten Haselnüssen und Zartbitterkuvertüre überzogen  
VE 2,0 kg (ca. 20 – 22 g/St.)  
**01.068**

**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 Vollmilchkuvertüre überzogen  
VE 2,0 kg (ca. 20 – 22 g/St.)  
**01.067**

## 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 & schokolierte 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*  
PASTICCERI 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.



## Panettocino Classico

mit Rosinen und kandierten Orangenschalen  
VE 12 x 100 g  
**07.4025**



## Panettocino Amarena

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



## Panettocino Cioccolato

mit dunkler Schokolade  
VE 12 x 100 g  
**07.4027**



Kleine Mengen zu Probieren

## 3 Sorten à 4 Stück

**Panettocino 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 Orangen-schalen

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**

600 g

**Panettone Gran Cacao**

mit dunklen Schokoladennips und kräftiger Kakaocremefüllung

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 Mandarinenschalen, im Display

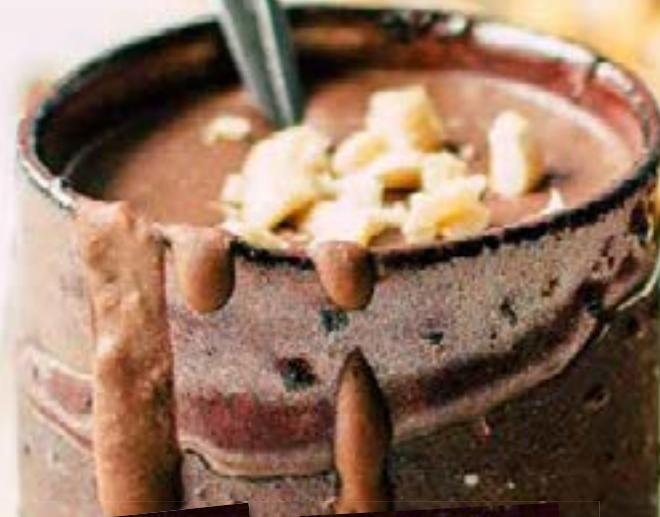
VE 18 x 70 g

**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**



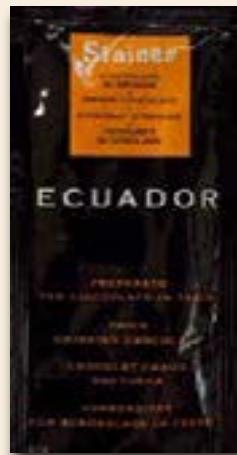
**Cioccolata Amarettini**  
Trinkschokoladen-Creme mit Makronen  
VE 10 St. (1 Beutel pro Tasse)  
**07.5066**



#### Cioccolata Plantage Madirofolo

Herkunfts-Trinkschokoladen-Creme aus würzigem, 62%igem Madagascar-Kakao

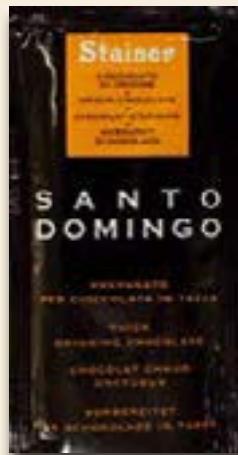
VE 10 St. (1 Beutel pro Tasse)  
**07.5070**



#### Cioccolata Plantage Ecuador

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

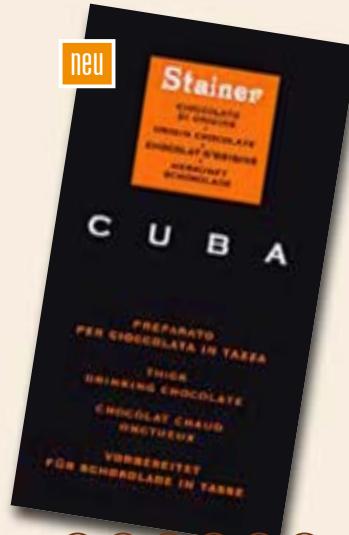
VE 10 St. (1 Beutel pro Tasse)  
**07.5071**



#### Cioccolata 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**



#### Cioccolata Cuba

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

VE 10 St. (1 Beutel pro Tasse)  
**07.5089**

## So einfach geht's

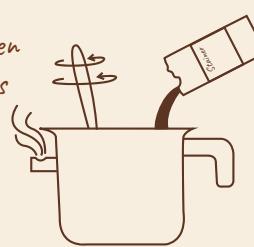
Von cremig bis flüssig – durch Zugabe von Milch ist die Konsistenz selbst bestimbar!

1



2

Pulver einrühren und nochmals aufkochen.



3

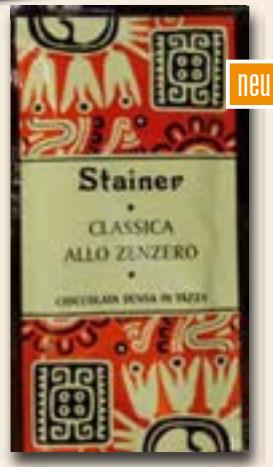
Stainer ist die besondere Trinkschokolade zum Genießen!



#### Cioccolata alla Rosa

Trinkschokoladen-Creme mit feinem Rosen Gusto

VE 10 St. (1 Beutel pro Tasse)  
**07.5068**



#### Cioccolata Allo Zenzero

Trinkschokoladen-Creme mit einem Hauch von Ingwer

VE 10 St. (1 Beutel pro Tasse)  
**07.5090**



#### Tavoletta Vin Brûlé

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 feinster, belgischer Schokolade. Diese Kombination sorgt für das unkopierbare, feine Auflösen in heißer Milch. Besonders geschätzt wird auch die Geschmacksvielfalt.

**Salted Caramel**  
Vollmilchschokolade,  
mind. 32,5 % Kakao-  
bestandteile und  
einem feinen  
Geschmack nach  
gesalzenem  
Butterkaramell  
VE 24 St. x 33 g  
**04.10131**



**Haselnuss**  
Vollmilchschokolade,  
mind. 32,5 % Kakao-  
bestandteile und  
27 % Haselnüsse  
lassen Sie einen  
rundum harmoni-  
schen Geschmack  
genießen  
VE 24 St. x 33 g  
**04.12121**



**Chai-Latte**  
Vollmilchschokolade,  
mind. 32,5 % Kakao-  
bestandteile und  
heißer Milch auf  
orientalische Weise.  
Aus belgischer  
Milchschokolade  
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**



**DIE STICKS**  
sind ganzjährig  
verfügbar!

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



**Zimt-Spekulatius**  
Vollmilchschokolade,  
34 % Kakaobestand-  
teile verleihen dem  
Stick winterliche  
Besinnlichkeit zum  
Genießen  
VE 24 St. x 33 g  
**04.10111**



**Milk**  
Vollmilchschokolade,  
mind. 32,5 % Kakao-  
bestandteile  
VE 24 St. x 33 g  
**04.10121**



**Dark**  
Zartbitterschokolade,  
mind. 49 % Kakao-  
bestandteile  
VE 24 St. x 33 g  
**04.11121**



**Mocca**  
Zartbitterschokolade,  
mind. 49 % Kakao-  
bestandteile und  
Kaffee lassen Sie  
einen rundum  
harmonischen  
Geschmack  
genießen  
VE 24 St. x 33 g  
**04.10141**

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

# Schokoladen-Spezialitäten

© P&T

## 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.





**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**

**neu**



**Neapolitan Schneemann 1**  
Vollmilchschokoladen-Täfelchen  
VE 100 St. (5 g/St.)  
**06.90109**



**Neapolitan Schneemann 2**  
Vollmilchschokoladen-Täfelchen  
VE 100 St. (5 g/St.)  
**06.90110**



**Neapolitan Lebkuchenmann**  
Vollmilchschokoladen-Täfelchen  
VE 100 St. (5 g/St.)  
**06.90111**



**Neapolitan Zuckerstange**  
Vollmilchschokoladen-Täfelchen  
VE 100 St. (5 g/St.)  
**06.90112**

**neu**

**Gestreifte Geschenkbox**  
gefüllt mit 3 schokolinierten, 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 schokolinierten, 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 schokolinierten, 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 Schokotätern (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 schokolinierten, spanischen Bonbons (je 3,9 g), hübsch verpackt in einer Klarsichtbox mit Schleife und Zweig

VE 16 St.  
**06.90108**



© monika-grabkovska von unsplash.com



#### 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).



**Benjamissimo**

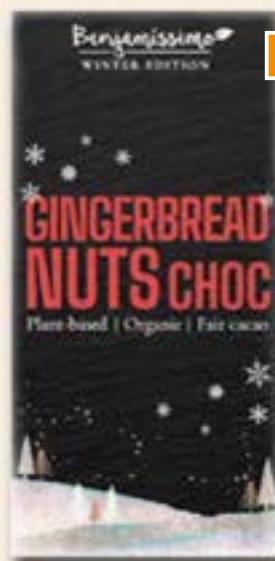
A NEW EXPERIENCE OF CHOCOLATE



#### Kürbis-Zimt 35 %

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

VE 10 x 60 g  
**07.8077**



#### Lebkuchen-Mandel 44 %

weiße Kakaotafel mit Mandeln und Lebkuchengewürz

VE 10 x 60 g  
**07.8076**



#### Schokolierte 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/m<sup>2</sup>, 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**



#### **Pralinenkapseln**

Ø 24 mm, aus Pergaminpapier  
VE 1.000 St. (Ø 24 mm)

**rot 990004**

**weiß 990005**

**braun 990006**

**grün 990007**



#### **Pralinenzange**

VE 1 St. (180 mm)

**990041**

#### **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**



#### **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**



#### **Spitztüte**

Material: 40 µm OPP  
VE 100 St. (180 x 310 mm)  
**990008**



#### **Kreuzbodenbeutel (500 g)**

Material: 30 µm OPP, mit Siegelnhaft, hochtransparent, unbedruckt  
VE 100 St. (180 x 300 mm)  
**990221**



#### **Blockbodenbeutel**

Material: 40 µm OPP, mit Siegelnhaft, 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 Siegelnhaft, 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  
Siegelnah, 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



# 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](mailto: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-Butterkeks einzeln verpackt	ca. 4,5 g/St.	6 x 100 St.	600 St.	5 Monate	<b>01.895</b>		ca. 3 Wochen
Logo-Butterkeks einzeln verpackt in Biofolie	ca. 4,5 g/St.	6 x 100 St.	600 St.	5 Monate	<b>01.896</b>		ca. 3 Wochen
Logo-Butterkeks unverpackt	ca. 4,5 g/St.	4 x 150 St.	600 St.	5 Monate	<b>01.899</b>		ca. 3 Wochen
jeweils einmalige Layoutkosten	-	-	-	-			



## Ihre ganz persönliche Praline



### Ihre Logo-Praline

Haselnuss-Crunch Praliné mit Vollmilchschokolade, 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	<b>01.900</b>		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, aromafrisch 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.



### UMSETZUNGSEXAMPLE

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](mailto: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	Mindest- haltbarkeit	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](mailto: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	<b>01.7090</b>		ca. 16 Wochen
Gianduiotti Fondenti (ZB)	10,0 kg	ca. 10 – 11 g/St.	10,0 kg	12 Monate	<b>01.7092</b>		ca. 16 Wochen
Gianduiotti Caramello Salato	10,0 kg	ca. 10 – 11 g/St.	10,0 kg	12 Monate	<b>01.7110</b>		ca. 16 Wochen
Gianduiotti Nocciola	10,0 kg	ca. 10 – 11 g/St.	10,0 kg	12 Monate	<b>01.7094</b>		ca. 16 Wochen
Gianduiotti Caffé	10,0 kg	ca. 10 – 11 g/St.	10,0 kg	12 Monate	<b>01.7097</b>		ca. 16 Wochen
Gianduiotti Pistacchio	10,0 kg	ca. 10 – 11 g/St.	10,0 kg	12 Monate	<b>01.7096</b>		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 Energiepreisseigerungen 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

- a) bis 14 Tage netto
- b) SEPA-Firmenlastschrift, 8 Tage mit 3 % Skonto (Unterschrift der Bank erforderlich)
- c) 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 ausgebucht, 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 handhabt ich einen Transportschaden?

Trotz guter Verpackung und aller Bemühungen dem Kunden einwandfrei 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 absprechen. Offene Schäden sind innerhalb von 24 Stunden zu melden.

### Offensichtliche Transportschäden sind zum Beispiel:

Karton eingerissen oder stark gestaucht, Teile der Ware ragen aus der Verpackung heraus, gebrochene Europaletten, Staplergabel ist in die Kartonage eingedrungen, oder auch fehlende Packstücke/Paletten.

### Verfahrensweise:

Die Beschädigung (z. B. Verpackung defekt, Kartoninhalt 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  
süßes 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](http://www.grand-cru-konfekt.de)