

AUF NACH BRASILIEN

Julia Zotter auf Forschungsreise

Seite 2



NEUHEITEN

Mit neuen Produktlinien beweist Josef Zotter, dass man mit Schokolade auch „sinnvoll Schenken“ kann.

Seite 4



BIOFEKT - Liebes-Rund + Frische-Eck

Wunderbare Mundstücke, die atemberaubend schmecken.

Seite 6



N

Z O T T E R

NA(S)CHRICHTEN

XXL SÜSSE WEIHNACHT



Gewürzmarzipan auf Zimtnougat, Maroni, Blutorange, Nelken-Birne, Zimt-Apfel mit Honig, so schmeckt der Winter bei z o t t e r. Die wunderbaren Geschmackskompositionen gibt es auch im schönen Weihnachtsdesign. So wird jede Tafel Schokolade zu einem schönen hochwertigen Geschenk. Endlich kein Stress mehr, denn in der großen Auswahl finden Sie mit Sicherheit für jeden Bekannten und Verwandten eine

schöne weihnachtlich winterliche Aufmerksamkeit oder ein süßes Geschenkset. z o t t e r Schokoladen geht es nicht nur um den Geschmack und Look der Weihnachtszeit, sondern auch um den Geist der Weihnacht: Alle Schokoladen sind Bio und Fairtrade zertifiziert. Das ist die richtige Speise für das Gewissen, das sich zur Weihnachtszeit rührt. Vielleicht wirkt der Genuss noch im nächsten Jahr nach, und vielleicht schaffen wir es, ein wenig umweltbewusster und sozialverantwortlicher zu handeln.

Das neueste aus dem Weihnachtssortiment

Handgeschöpfte Schokoladen

Verführerische Füllschichten werden aufgetürmt, mit hausgemachter, zur Füllung passender Schokoladenkugeln überzogen...

Weihnachtsbote

Diese dunkle Milkschokolade bringt den Duft und Geschmack der Weihnachtszeit auf den Punkt. Gefüllt mit einer Schicht Gewürzmarzipan, auf die hausgemachtes Haselnussnougat aufgestrichen wird, in welches sich duftend würzig der Zimt mischt.

Weihnachtsmänn

Altbekannter Held in neuem Gewand: Der Super-Weihnachtsmänn entführt Jung und Alt auf ein Geschmacksabenteuer mit Fruchtschokolade. Unter dem Heidelbeerüberzug sind zwei Phasen eingebaut: Eine Himbeerschicht und ein Ananas-Marshmallow, wenn die aktiviert sind, dann ist jeder Gegner außer Gefecht gesetzt und man selbst fliegt genüsslich davon.

Labooko

Der Klassiker. Gegossene Tafelschokoladen. Zwei unterschiedliche Schokoladensorten in einer Verpackung machen mit Kakaoregionen, Kakaoprogenen



und geschmacks-
explosiven Frucht-
und Nusschokoladen
bekannt...

Still & Heimlich

Weißer Schokolade mit Niveau und Minzschnee auf Milkschokolade stimmen auf Weihnachten ein.

Geschenksets

Wenn die Zeit drängt oder es einfach mehr als eine Tafel Schokolade sein darf, dann sind die fix und fertig verpackten Schokoladen in dekorativen Geschenkverpackungen die ideale Lösung aller Probleme. z o t t e r bietet Ihnen eine Auswahl an schönen Geschenkideen in unterschiedlichen Größenordnungen für das schönste Fest des Jahres.

Adventkranz

Eine schöne Idee: Jeden Adventssonntag klappen Sie den Adventkranz weiter auf und genießen eine Schokoladentafel im Schein der Wunsch-Kerzen. Mit den vier Labooko-Singles schmeckt der Advent mal nussig, mal fruchtig, mal intensiv schokoladig.

Adventskalender Cube

Der beliebte Adventskalender „Cube“ ist wieder da! Als Skulptur schmückt der Adventskalender die Weihnachtszeit und versüßt die Vorfreude mit 24 handgeschöpften Schokoladen, die außen drauf statt innen drin aufs Vernaschen warten.

Christbaumschmuck für Packerl und Baum

Essbar & dekorativ: Die kleinen Schokoladen werden einfach in die schönen Scherenschnittmotive gesteckt und mit Goldbändern als Christbaumschmuck an den Baum oder als süßen Anhänger ans Packerl gebunden.



COOL!
Recyceltes Papier schützt die Umwelt
und Ihre Schokoladen vor Kälte!

Schenken Sie Ihre persönliche Schokolade!



Gestalten Sie Ihre eigene Schokoladen-Edition

und platzieren Sie einfach Ihre Botschaft, Ihre Fotos oder Ihr Logo auf unseren Verpackungen. Individuelle Geschenke kommen immer gut an.

Mehr dazu finden Sie auf unserer Homepage unter:

www.zotter.at /Eigene Edition

oder rufen Sie uns an: +43-(0)3152-5554



Auf nach Brasilien

Julia Zotter auf Forschungsreise: Was sie herausfinden will, weiß sie. Was ihr dabei alles passieren wird, zum Glück noch nicht.



Julia Zotter hat ihre Eltern schon ein paar Mal auf deren Kakaoreisen begleitet. Nun steht sie allein auf der Gangway. Es ist unsäglich heiß, kein Lüftchen rührt sich. Sie hat sich viel vorgenommen.

In zwei Monaten will sie ein neues Forschungsfeld der Kakaoherstellung ergründen. Es gibt bislang keine Daten und keine Grundlagen auf die sie zurückgreifen kann. **Aber es gibt einen Kakaobauern, der unglaublich guten Kakao herstellt und er hat einen Geheimtipp: Frucht-Kakao.**

Auf der anderen Seite des Rollfeldes entdeckt Julia schon Helmut Weiß vom Deutschen Entwicklungsdienst. Er ist ihre erste Anlaufstelle und ein guter Bekannter. Schließlich arbeitet Helmut Weiß schon seit drei Jahren in Brasilien und betreut dort unter anderem die Kakaobauern, die mit Zotter zusammenarbeiten. Erst Anfang des Jahres war er mit einer kleinen Delegation von Kakaobauern zu Gast bei Zotter. Jetzt ist Julia sein Gast.

Sie fahren zusammen in das kleine Büro vom DED am Rande von Altamira. Hier laufen viele Projekte zusammen. Auch der derzeit prominenteste Aktivist, Bischof Erwin Kräutler, der den Alternativen Nobelpreis 2010 bekommen wird, ist schon hier gesessen und hat sich für die Kakaoprojekte stark gemacht. Kakao bietet den Vorteil, dass er im Einklang mit der Natur angebaut werden kann. Also umweltverträglich ist und somit eine ideale Einnahmequelle für die indigene Bevölkerung darstellt.

Es gibt an die 400 indigenen Stämme, die im Amazonas leben. Brasiliens Präsident Lula

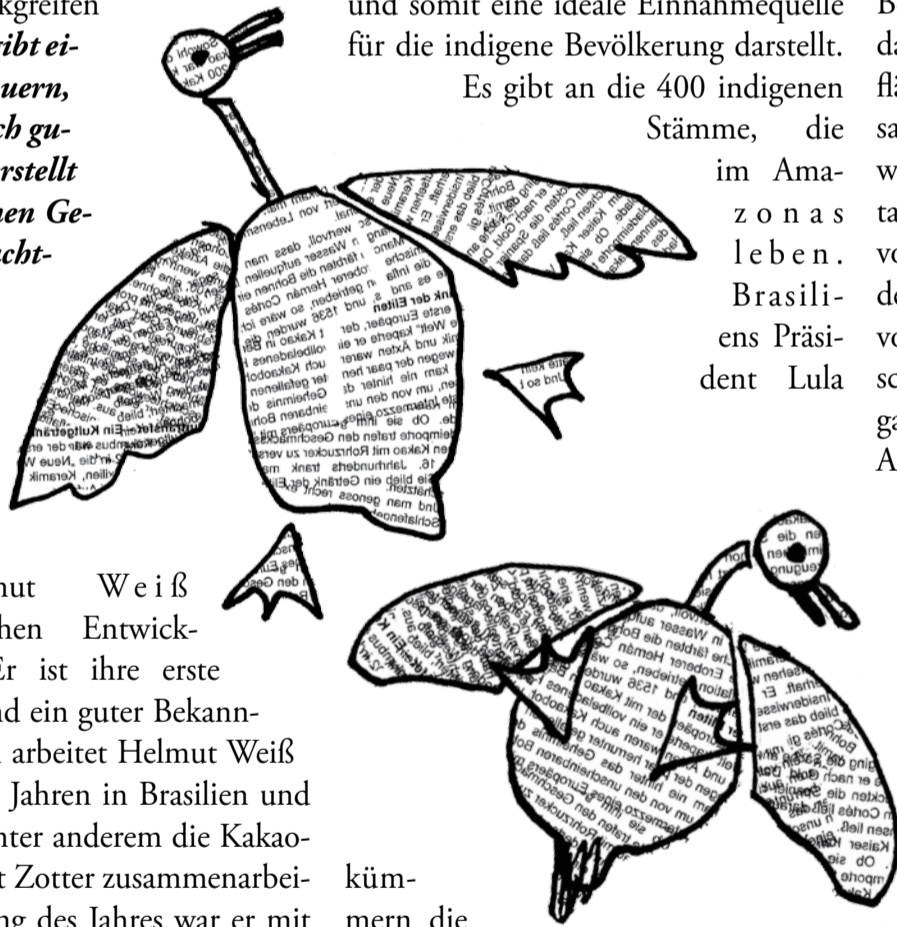
genannt. Große Gebiete des Regenwaldes sollen geflutet werden und Indigene verlieren ihre Lebensgrundlage, die ihnen per Gesetz zugesprochen wurde. Die Stadt in der Julia gerade sitzt, wäre nur noch eine Halbinsel in einem toten See. Belo Monte ist nur ein Beispiel, es geht darum, aus den riesigen Regenwaldflächen Profit zu schlagen. Die Transamazônica war ein ähnlich großwahnsinniges Projekt. Die viereinhalbttausend Kilometer lange Straße wurde von Nordosten nach Westen durch den Regenwald geschlagen. Auf Kosten von den Indigenen und der Ökologie schaffte die Militärregierung einen Zugang für Spekulanten, Holzfäller, große Agrarkonzerne und Ölfirmen in den Regenwald.

Auf den ersten 1.230 Kilometer ist die Transamazônica auch heute noch befahrbar, der Rest ist Geschichte. Julia holpert mit Helmut im Jeep über die rote Erdnarbe. Sie ist auf dem Weg zu Darcirio Vronski, jenem Kakaobauern, der den sagenhaften Kakao macht. Darcirio ist damals mit der Ansiedlungswelle nach Amazonien gekommen und er ist einer der wenigen, der geblieben ist.

Es wirkt wie im Wilden Westen und nicht wie im Dschungel. Natürlich sind die Menschen hier ein wenig eigenbrötlerisch, aber auch unglaublich offen und herzlich. Internet gibt es nicht, aber einen starken Zusammenhalt zwischen den Menschen, die hier leben. Morgen startet Julias erster Projekttag, sie ist ziemlich aufgeregt, weil Helmut zurück nach Altamira fährt und sie sich allein durchschlagen muss. Ein Monat Crashkurs Portugiesisch, wird das reichen?

Julia macht sich an die Arbeit. Als allererstes baut sie sich mit Hilfe von Darcirio aus einem Baumstamm ihre Fermentationskisten für die Experimente. Die Fermentation ist der eigentliche Kunstgriff bei der Veredlung des Kakaos. Dabei entsteht das besondere Kakaoaroma. An der Fermentation scheitern viele Kakaobauern und erzeugen minderwertigen Kakao mit Fehl aromen. Sogar Schinkenaromen können entstehen.

Vronski ist ein Meister der Fermentation. Normalerweise fermentiert Kakao in seinem eigenen Fruchtfleisch. Bei Julias Forschungsprojekt geht es dar-



Über die rote Erdnarbe der Transamazônica



Fermentationskiste



Helmut Weiß & Team bei der Arbeit



um, Kakao mit anderen Fruchtpulpen fermentieren zu lassen und so Aromen zu übertragen.

Dabei wird der Kakao ganz normal veredelt also geerntet, fermentiert und getrocknet und nach dem Trocknen wird er noch einmal mit einer anderen Fruchtpulpe fermentiert und wieder getrocknet.

Julia startet mit Ananas, Papaya, Cupuacu, Mango, Caja und Kakao. Das Experiment läuft an. Noch in derselben Woche erleidet Vronski einen schweren Busunfall. Viele Insassen sterben, er hat Glück und überlebt. Die Familie ist völlig aufgelöst. Julia steht mitdrin, unschlüssig zu entscheiden, ob sie lieber gehen oder bleiben sollte. Sie bleibt und hilft wo sie kann. Sie lernt Hühner zu töten und zu rupfen, hilft beim Ernten und muss daraufhin selbst ins Krankenhaus, weil die Macheten extrem scharf und für Ungeübte nicht einfach zu händeln sind. Kaum ist die Wunde genäht, sitzt Julia wieder in der Ambulanz. Das Limonade machen ist auch nicht ganz einfach. Man lernt nicht aus. Das nächste Mal setzt es die Stiche nicht beim Nähen einer Wunde, sondern beim Tragen der eigenen Wäsche. Da ist leider eine Vogelspinne drüber gelaufen und das brennt nun einmal höllisch. Um Haaresbreite wäre Julia auf eine der giftigsten Schlangen Südamerikas getreten, aber zum Glück müssen wir dieses Kapitel nicht weiter schreiben.

Bei der Ernte und beim Trocknen

Trotz der kleinen Katastrophen und Zwischenfälle laufen die Experimente ausgezeichnet. Julia lässt sich nicht aus der Ruhe bringen. Sie macht Geschmackstests und brütet eine neue Idee aus.

Sie erweitert ihre Experimente bei ihrer zweiten Gastfamilie Nene Mota und lässt die Fruchtpulpe vorfermentieren. Dadurch kann der Kakao die Fruchtaromen besser aufnehmen. Am Ende ihrer Arbeit hat Julia 13 unterschiedliche Früchte mit Kakao zu Frucht-Kakao gemischt. Eine Innovation. Zur Innovation wird auch Julias Abschlusspräsentation, zu der sie alle interessierten Kakaobauern einlädt. Die Bauern sind überrascht und begeistert, denn normalerweise reisen die Forscher einfach ab oder nehmen Proben mit in ihr Institut. Forschung hautnah, Forschung mit den Bauern hat hier noch niemand erlebt. Julia verzichtet auf schwierige theoretische Teile und erklärt einfach, was passiert, wenn man Fruchtpulpen mit Kakao mischt. Der Applaus war ihr garantiert.



UNSER REZEPT TIPP



balleros im Bio-Sekt Überraschungseffekt mit wunderbarem Ausklang!

Zur festlichen Zeit hebt ein Bio-Sekt die Stimmung. Unser Sommelier Christian Gasser setzt auf den Überraschungseffekt mit wunderbarem Ausklang.

Das Rezept ist so einfach wie wirkungsvoll:

Peppen Sie Ihren Bio-Sekt mit einem ballero-Kügelchen auf: Das ist optisch reizvoll, weil sich die Luftbläschen an dem ballero festsetzen und es glitzern lassen. Und es ist spannend für die Gäste, was einen da erwartet.

Man nippt am Bio-Sekt und genießt zwischendurch oder zum Schluss das ballero.

Der kleine Trick: Trinkend kommt man automatisch darauf, das ballero nicht zu essen, sondern schmelzend zu genießen. Und was dabei passiert, hat mich selbst ohne Übertreibung mehr als überrascht. Es ist grandios! Das kleine ballero schmilzt in Phasen und man erlebt im Wechsel neue Texturen und einen neuen Geschmack. Erst schmilzt die Kuvertüre, dann kommt eine karamellierte oder eine knackige Hülle und zum Schluss die Frucht oder Nuss. Da sollte man dann doch wieder zubeißen! Begleitet werden die Geschmackswechsel von Gewürznoten wie Zimt oder dem Geschmack von Kokos je nachdem, welche Sorte balleros man gebadet hat. Und man hat noch sehr lange einen unglaublichen Nachgeschmack im Mund. Ich hab noch nie ein Stückchen irgendwas so genossen. Wow! Mit Knabbern kann man das nicht vergleichen...

1 ballero pro Glas genügt.

Am besten serviert man das ballero im Bio-Sekt mit einem Cocktailstäbchen.

TIPP:

Die fruchtigen balleros-Sorten passen zu Chardonnay, Grauburgunder und Weißburgunder.

Die nussigen balleros-Sorten kommen gut in fruchtigen Proseccos wie Muskatella und Schaumwein.

Und zwischen diesen balleros Sorten müssen Sie sich entscheiden:

Ananas in Kokos, Cashew, Erdbeerkugeln, Haselnüsse, Gekräuterte Moosbeeren, Himbeergummi, Hot Caramel, Ingwer mit Gelbwurz, Kaffedatteln, Kürbiskrokant, Mandeln mit Rosenblüten, Marille und Marille, Physalis aus Kolumbien, Sauerkirschen und Walnüsse mit Safran.



Abb. Himbeergummi

SCHOKOLADE IST WANDLUNGSFÄHIG, DAS BEWEIST JOSEF ZOTTER MIT 3 NEUEN PRODUKTLINIEN, DIE JEDE AUF IHRE WEISE EINEN GANZ NEUEN BEZUG ZU SCHOKOLADE HAT.

NEUHEITEN

CHOCOshots oral

Innovation mit hohem Spaßfaktor: Feine z o t t e r Füllungen pur in Spritzen gefüllt bringen den Genuss-Kick ohne Ablenkung und ohne Nebenwirkungen. Verpackt in einer medikamentenähnlichen Verpackung, mit Beipackzettel im Innern.

Lollytops

Schoko-Lutscher für Kinder

Nun kommen auch die immer schoko-hungrigen Kids und Teens auf ihre Kosten: Süß gestaltet mit comicartigen Tiermotiven und einem Fahrzeug. Außen süß – innen bunt, denn jede Lollytop Sorte leuchtet in einer anderen Farbe, die ganz natürlich von den Früchten, Nüssen und dem Kakao kommt.

Hohe Qualität und öko-soziale Produktion treffen den Geschmack der Eltern und mit Sicherheit auch den der Kinder.

Lollytops sind die ersten Schoko-Lollis, die ganz BIO und FAIR sind.



nougus – Genuss ist Luxus

Super sinnliche Nussgelüste: Selbst gemachtes Nougat im Tafelformat bietet Genuss in Perfektion. Dabei könnte man fast die Welt vergessen, tun wir aber nicht; es ist alles Bio und Fair. Ein Muss für alle, die wie wir ein Faible für Nüsse haben.

Nougat aus Haselnuss und Mandel kommt einem noch vertraut vor, aber Nougat aus Cashew, Erdnüssen, Walnüssen und Sesam ist schon ziemlich einzigartig.

Für den Kreativ-Chocolatier ist es eine Herausforderung Produkte zu erfinden, die es auf dem Markt noch nicht gibt. Für Nüsse und Körner hat Josef Zotter eine besondere Schwäche. Es fasziniert ihn, welche Power in diesen kleinen Wunderwerken der Natur steckt.

Wieso sollte er also nicht probieren in seiner Bean-to-Bar-Manufaktur statt Kakao Nüsse und Körner zu rösten, zu mahlen und zu conchieren?

Das Experiment gelingt und heraus kommt ein selbst gemachtes Nougat der Luxusklasse. Mit selbst gemachter Schokolade verfeinert und mit gerösteten Nussstückchen der jeweiligen Sorte aufgepeppt.



PLATZ 1 im NACHHALTIGKEITS-RANKING

Wer sind die nachhaltigen GestalterInnen 2010? Wer bewegt etwas in Österreich?

Dazu befragte Lebensart - das größte österreichische Nachhaltigkeitsmagazin - Unternehmer, Manager, NGOs und öffentliche Verwaltung. In der Kategorie „Unternehmen“ wurde Josef Zotter am häufigsten nominiert und so zum nachhaltigsten Unternehmer 2010 gekürt.

Lesen Sie mehr über Österreichs nachhaltige Gestalter aus Wirtschaft, Politik und Sozialem im Magazin „Lebensart“.

www.lebensart.at oder ab 15. Oktober im gut sortierten Zeitschriftenhandel

Caritas & Du

ZIEGEN FÜR BURUNDI

10 Cent pro verkauftem Lollytop gehen an das Caritas-Projekt „Ziegen für Burundi“. Eine Ziege ist Soforthilfe in Not. Sie sichert das Überleben einer ganzen Familie.

Sie leben in Burundi und fressen, was der Boden hergibt. Und das ist gut so, denn ihre Milch ist lebenswichtig. In dem ostafrikanischen, bürgerkriegsgebeutelten Land ist Ziegenmilch oft die einzige Nahrung für die Kinder. Seit die beiden Ziegen bei Familie Ruko wohnen, ist der ärgste Hunger der zwei Mädchen und Buben gestillt. Die Tiere bedeuten einen Neuanfang in der Heimat nach vielen Jahren der Flucht.

Die Caritas betreut 1500 Familien, die in der Provinz Ruyigi beheimatet sind. Zusätzlich zu den Ziegen für den Neuanfang erhalten sie Schulungen in richtiger Tierhaltung. Für die rückkehrenden Familien in Burundi bedeutet jede Ziege ein kleines Wunder. www.caritas.at

Pro verkaufter Waldstück-Schokolade

PFLANZEN WIR EINEN BAUM IM REGEWALD

Unsere „Waldstück“-Bäume werden im Schutzgebiet „Xe Pian“ in Laos gepflanzt.

Ausgewählt werden einheimische Baumarten, die als Anreicherungspflanzungen die Lücken zwischen den Schutzgebieten schließen. Dadurch entsteht ein großflächiger Lebensraum mit hoher Biodiversität. Betreut wird das Projekt vom WWF und von den Österreichischen Bundesforsten.

Ab Januar veröffentlichen wir die aktuellen Baumzahlen online auf www.zotter.at

Das Waldstück ist gefüllt mit einer Preiselbeercanache auf einem hausgemachten Nougat mit Walnussöl. Diese unwiderstehliche Füllung wird mit Maronikuvertüre überzogen, die Zotter in seinem SchokoladeWerk ganz neu entwickelt hat.



Helfen Sie mit, den Lebensraum Wald zu retten!

Unsere Partner:



lebensministerium.at



for a living planet®



ÖSTERREICHISCHE BUNDESFORSTE AG

Schoko-Laden-Theater



Wie entsteht Schokolade? Wie schmecken frisch geröstete Kakaobohnen oder Käse in Schokolade? Das Schoko-Laden-Theater bietet allen Schokoladehungrigen eine aufregende Verkostungsexpedition durch die Manufaktur in Bergl!

Wenn Sie die Zeit nicht mit Warten, sondern mit Genießen verbringen möchten, dann reservieren Sie im Voraus!
www.zotter.at/ Schoko-Laden-Theater

Ab 1. Mai 2011 können Sie auch den Essbaren Tiergarten von z o t t e r besuchen.

Hier schon mal eine kleine Vorschau



Gerade erst das Licht
der Welt erblickt



Karla –
Unser Shootingstar



Silbenrätsel

Aus den folgenden Silben sind Wörter zu bilden, deren vorletzte Buchstaben von oben nach unten gelesen den Namen eines neuen, zart schmelzenden Zotter-Produkts bilden. Ein Muss für alle Nussfans!

baum - blu - chup - er - fest - film - go - go - ha - ket - ko - ma - ma - ma - man - mau - ni - ni - ö - rei - rind - se -
strom - tel - ten - to - zot

- 1 _____ alte Nutztierart, die in Zotters Essbarem Tiergarten zu sehen ist
- 2 _____ diese Energie für Umweltbewusste nutzt die Schokoladen Manufaktur
- 3 _____ Regenwaldbewohner, der beim Verkauf der Schoko „Ein Waldstück“ in Laos gepflanzt werden könnte
- 4 _____ Frucht, die in einem Lassi verarbeitet, wesentlicher Bestandteil einer Handgeschöpften ist
- 5 _____ Zotters Erklärung zum Ausweg aus der globalen Krise (2 Worte)
- 6 _____ neben Erdnüssen die Hauptkomponente einer beliebten Schoko
- 7 _____ das erwartet die Schoko-Laden-Theater-Besucher im Kakaokino

Hilfe gibt es auf der Homepage: www.zotter.at

Bitte schicken Sie das Lösungswort an schokolade@zotter.at

Unter den Einsendern wird jeden Monat eine Geschenkspackung mit 5 verschiedenen zotter-Schokoladen verlost! **Viel Glück...**

BERGL

z o t t e r Schoko-Laden & Schoko-Laden-Theater
Bergl 56, A-8333 Riegersburg
Tel.: + 43 - (0)3152 - 55 54, Fax: DW -22
schokolade@zotter.at, schokoladentheater@zotter.at
www.zotter.at

Öffnungszeiten Schoko-Laden:

Montag bis Samstag von 8 Uhr bis 19 Uhr

Öffnungszeiten Schoko-Laden-Theater:

Montag bis Samstag von 8 Uhr bis 17 Uhr

Betriebsferien: 24.12.2010 - 03.01.2011

INNSBRUCK

z o t t e r Schoko-Laden
(EG, Hauptplatz) - DEZ Einkaufszentrum
Amraser-See-Straße 56a, A-6020 Innsbruck
Tel.: + 43 - (0)512 - 32 54 40
dez-innsbruck@schokoladentheater.com

SALZBURG

z o t t e r Schoko-Laden
Herbert-von-Karajan-Platz 4, A-5020 Salzburg
Tel.: + 43 - (0)664 - 24 76 348
salzburg@schokoladentheater.com

D-ESSEN/Ruhr

z o t t e r Schoko-Laden-Theater
ECE-CENTER, Limbecker Platz 1a,
D-45127 Essen
Tel.: + 49 - (0)201 - 61 24 99 51
essen@schokoladentheater.com

SHOP-IN-SHOP

Schoko Company

Naschmarkt Stand 326- 331, A-1040 Wien
Tel.: + 43 - (0)699 - 107 94 169
elisabeth@bingobio.at

Bingo-Bio

Kardinalplatz 6, A-9020 Klagenfurt
Tel.: + 43 - (0)664 - 1 404 303
elisabeth@bingobio.at

Frisches und mehr – Axel Winkler

Italiener Straße 14, A-9500 Villach
Tel.: + 43 - (0) 42 42 - 23 05 93
axel.winkler@gmx.at

Chocolate & More bei Loacker

Dominikanerplatz 7 (Piazza Domenicani)
I-39100 Bozen - Bolzano BZ
Tel.: + 39 - (0)471 - 30 11 10
shop@loacker.com

Tutto

Elbe Einkaufszentrum
Osdorfer Landstraße, D-22609 Hamburg
Tel.: + 49 - (0)40 - 69 211 247
info@tutto-genuss.de, www.tutto-genuss.de

Rettenbacher

Marktplatz 3, D-83471 Berchtesgaden
Tel.: + 49 - (0) 86 52 - 977 96 55

Schmid Natur

Berliner Straße 7, D-89250 Senden
Tel.: + 49 - (0)7307 - 95 64 - 119
info@schmid-natur.com

El Martin

Nordstraße 94, D-40477 Düsseldorf
Tel.: +49 - (0)211- 9894500
info@elmartin.de, www.elmartin.de

Linzbichler

Franziskanerplatz 16, A-8010 Graz
Tel.: +43 - (0)316 - 84 83 46
info@linzbichler-schoko.at
www.linzbichler-schoko.at

XXL

Biofekt-Set
mit Schokolade

BIOFEKT

Liebes-Rund + Frische-Eck

Wunderbare Mundstücke, die nicht nur herrlich aussehen, sondern auch atemberaubend schmecken. Handgemacht und handverziert mit Blüten und Mustern, mit hausgemachten Nougats wie Cashewnougat, Mandelnougat, Erdnussnougat, Himbeer- und Champagner-Canachen und vielem mehr.

Zur Weihnachtszeit gibt es schöne Bonbonieren mit BIOFEKT und Weihnachtsschokoladen kombiniert. Für alle, die es schön bunt mögen, gibt es die trendig gestalteten BIOFEKT POP Bonbonieren mit 8 BIOFEKTEN.

Mit Leidenschaft naschen: Natürlich in BIO und FAIR-Qualität, die es im Pralinenbereich so gut wie nicht gibt.

FRISCHEPRODUKT:

BIOFEKT besticht durch Frische und bietet dadurch ein phänomenales Geschmackserlebnis. Da es nur 3 Monate haltbar ist, sollten Sie BIOFEKT immer frisch kaufen, gleich verschenken oder selbst vernaschen.

Starke Farben - toller Geschmack



Perfektes Outfit für die MandelKugeln



Blütenhonig in Geleeform

Rosenmarzipan bekommt
schmucke Schokohülle ...

Legale Schwarzarbeit

Gelungene Kombination-
HaselnussNougat mit Kornblumen

Blütenhonig in Geleeform

...und später gelbe Schokoplättchen
mit Rosenblüten als ClouRosenblatt als i-Punkt auf
dunklem MandelnougatLeckere Fülle in die Hülle durch
liebvolle Handarbeit