



KARL HUG AG

Confiserie

La Sélection des Délices

Willkommen im Reich der feinen Süßigkeiten

Willkommen in der Welt der Grand Cru Schokolade



Familie Hug (v.l.n.r.)
René Hug, Celina Hug, Frieda Hug (Mitgründerin),
Diana Zimmermann, Ursula Zimmermann-Hug

Geschätzte Kundinnen und Kunden Liebe Berufskolleginnen und Berufskollegen

Mit dem neuen Hauptkatalog 2017 der Karl Hug AG eröffnet sich Ihnen ein grosses Spektrum an feinsten Schokoladeköstlichkeiten, die wir in unserem traditionsreichen Haus seit 1959 mit besten Zutaten herstellen. Seit der Gründung arbeiten wir ausschliesslich mit Felchlin Couverturen und auch von allen anderen Rohmaterialien kennen wir die Herkunft. Ab 2017 werden alle Schokoladenprodukte in diesem Hauptkatalog mit Grand Cru Couverturen hergestellt.

Die Rezeptur einer jeden Spezialität ist der Schlüssel zum Erfolg. Die Herstellung eines feinen Pralinés oder eines hochwertigen Truffes setzt jedoch zusätzlich viel Wissen, Erfahrung und eine optimale Produktionseinrichtung voraus.

Wir passen unsere Rezepte laufend den neuesten Erkenntnissen an und optimieren die Einrichtung in der Weise, dass wir uns immer auf dem höchsten Stand der Pralinés-Kunst befinden.

So freuen wir uns, Sie in unser Reich der feinen Süssigkeiten entführen zu dürfen, die Ihrer Kundschaft Hochgenuss und Ihrem Geschäft einen Mehrverdienst bereiten!

René Hug und Team

Inhalt

Pralinés

<i>Pralinés</i>	6
<i>Pralinés Art</i>	7
<i>Pralinés-Schachteln</i>	8

Truffes

<i>Truffes</i>	12
<i>Truffes-Schachteln</i>	15

Dragées & Florentiner

<i>Dragées offen</i>	18
<i>Dragées abgepackt</i>	19
<i>Hug-Florentiner</i>	20

Schokolade

<i>Schokoladen</i>	25
<i>Glückwunsch Schokoladen</i>	26
<i>Schokotafeln bestreut</i>	27
<i>Schokotafeln Extra Mince</i>	28
<i>Bruchschokoladen</i>	30
<i>Quadro</i>	31

Saisonale Spezialitäten

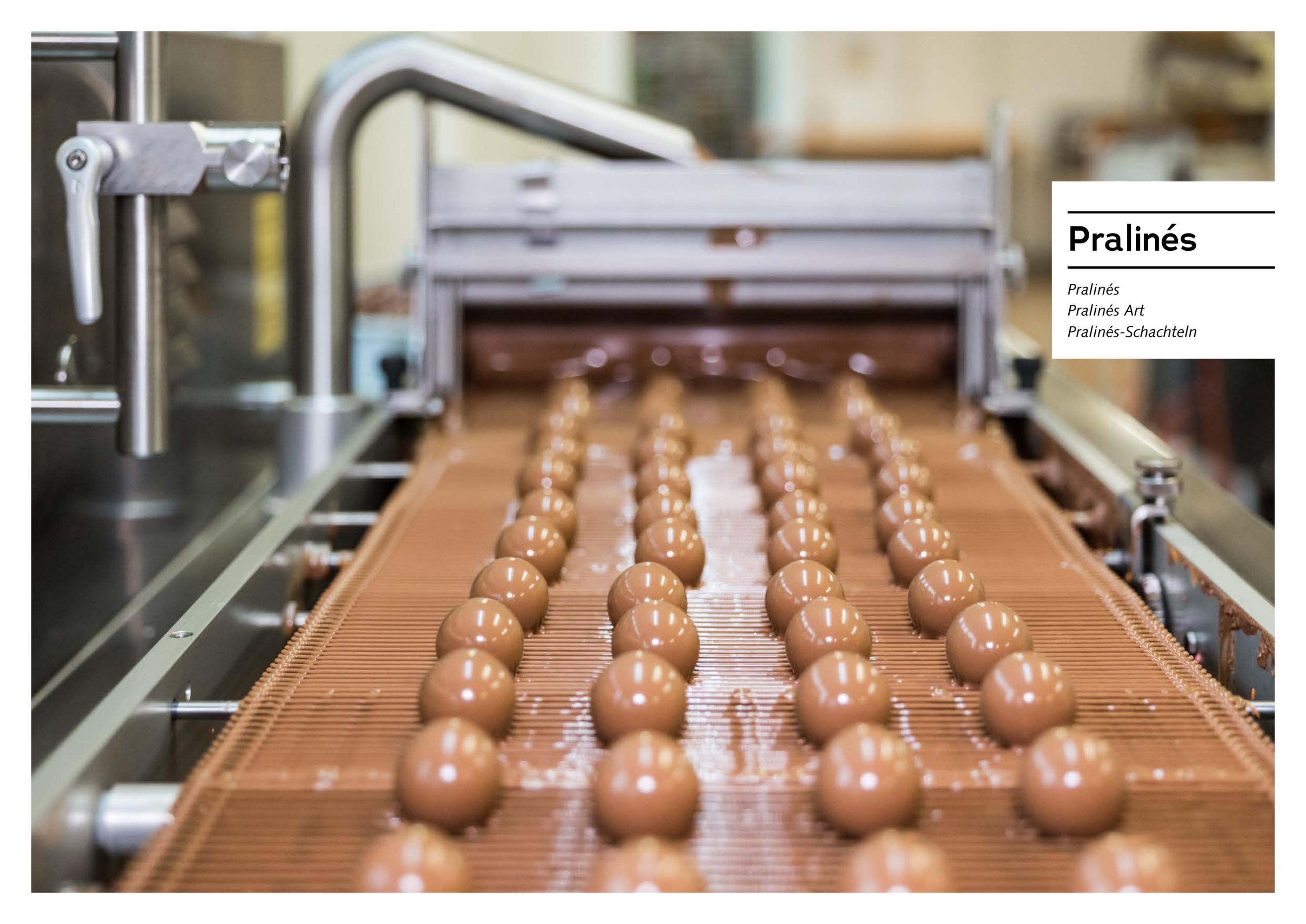
<i>Tierli</i>	36
<i>Herzangelegenheiten</i>	37
<i>Ostern</i>	38
<i>Sommer & Herbst</i>	39
<i>Weihnachten</i>	40
<i>Ballrunde Köstlichkeiten</i>	42
<i>Liqueurstengeli</i>	43

Persönlich bedrucktes

<i>Kreieren Sie Ihre persönliche Schokopraliné</i>	46
<i>Kreieren Sie Ihre persönlichen Schoko-Aufleger</i>	48

Karl Hug AG

<i>Firmenportrait</i>	52
<i>Single Origin</i>	
<i>Grand Cru Couverture</i>	53
<i>Nützliche Tipps</i>	54
<i>Allgemeine Liefer- und Verkaufsbedingungen</i>	55
<i>Impressum</i>	56

A close-up, perspective view of a factory conveyor belt. The belt is covered with a grid of small, round, brown pralines. The pralines are arranged in neat, parallel rows that recede into the distance. The background shows industrial machinery, including a large metal frame and a curved pipe, slightly out of focus. The lighting is bright and even, highlighting the smooth, glossy texture of the pralines.

Pralinés

Pralinés

Pralinés Art

Pralinés-Schachteln

Pralinés

Köstlichkeiten mit Grand Cru Schokolade



101
Noisette Milch
gefüllt mit knuspriger Nusscreme mit Haselnuss-Mandelkrokant.
> ca. 625 g im Blister



102
Pralinato Vanille
zarte, feine Pralinécreme, umhüllt mit Vanillecouverture.
> ca. 625 g im Blister



103
Baumnuss Milch
gefüllt mit unverkennbarer Baumnussfüllung und Baumnusskrokant
> ca. 690 g im Blister



104
Grand Marnier Vanille
dunkle Ganache mit Grand Marnier umhüllt mit Vanillecouverture
> ca. 630 g im Blister
> alkoholhaltig



105
Macchiato Weiss
weisse zarte Gianduja mit Kaffee umhüllt von weisser Couverture
> ca. 650 g im Blister



106
Caramel Milch
gefüllt mit halbflüssigem Caramel und Fleur de Sel verfeinert
> ca. 650 g im Blister



107
Mocca Vanille
zarte Truffesganache mit kräftigem Kaffee abgeschmeckt
> ca. 715 g im Blister



108
Kirsch Milch
zarte Kirschganache mit echtem Schweizer Kirsch
> ca. 645 g im Blister
> alkoholhaltig



109
Amandes Vanille
feine Mandelcreme und aufgelegten caramelierten Mandeln
> ca. 690 g im Blister



110
Erdbeer Weiss
vollaromatische Ganache mit Erdbeerpüree und rosa Pfeffer dekoriert
> ca. 645 g im Blister



111
Nougat Vanille
gefüllt mit Nougatcreme und aufgelegtem Nougatplättli
> ca. 705 g im Blister



112
Knusper Milch
weiche Mandelgiandujafüllung mit Mandelsplitter
> ca. 630 g im Blister



Alle Pralinés sind per Blister à 48 Stück erhältlich und 10 Wochen haltbar.

Pralinés Art

Trendige Logoaufdrucke in neun Variationen



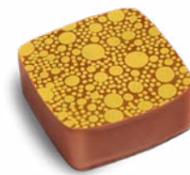
201
Flower Art
gefüllt mit zartschmelzender Truffesfüllung hell
> ca. 600 g im Blister



202
Wild Art
gefüllt mit zartschmelzender Truffesfüllung dunkel
> ca. 600 g im Blister



203
Point Art
gefüllt mit zartschmelzender Truffesfüllung weiss
> ca. 600 g im Blister
> alkoholhaltig



204
Spot Art
gefüllt mit zartschmelzender Truffesfüllung hell.
> ca. 600 g im Blister



205
Renaissance Art
gefüllt mit zartschmelzender Truffesfüllung dunkel
> ca. 600 g im Blister



206
Blue Art
gefüllt mit zartschmelzender Truffesfüllung weiss
> ca. 600 g im Blister
> alkoholhaltig



207
Stripe Art
gefüllt mit zartschmelzender Truffesfüllung hell.
> ca. 600 g im Blister



208
Coral Art
gefüllt mit zartschmelzender Truffesfüllung dunkel.
> ca. 600 g im Blister



209
Gone Art
gefüllt mit zartschmelzender Truffesfüllung weiss.
> ca. 600 g im Blister
> alkoholhaltig



220
Pralinés Art
Blister assortiert
9 verschieden gestaltete Pralinés in drei verschiedenen Grand Cru Couverturen und Truffesfüllungen
> ca. 600 g

Alle Pralinés sind per Blister à 48 Stück erhältlich und 10 Wochen haltbar.

Pralinés-Schachteln

Grand Cru Pralinés verpackt



943
6er Pralinés
80 g Pralinémischung in Klarsichtschachteln
> Grösse: 112 x 76 x 30 mm
> 12 Schachteln im Karton



944
9er Pralinés
120 g Pralinémischung in Klarsichtschachteln
> Grösse: 112 x 112 x 30 mm
> 12 Schachteln im Karton



945
12er Pralinés
Mischung à 165 g
> Grösse: 176 x 141 x 25 mm
> 8 Schachteln (mit Klarsichtdeckel) im Karton
> 6 Schachteln (mit Hochglanzdeckel weiss) im Karton



946
24er Pralinés
Mischung à 345 g
> Grösse: 248 x 175 x 25 mm
> 6 Schachteln (mit Klarsichtdeckel) im Karton
> 6 Schachteln (mit Hochglanzdeckel weiss) im Karton



947
35er Pralinés
Mischung à 500 g
> Grösse 283 x 210 x 25 mm
> 4 Schachteln (mit Klarsichtdeckel) im Karton
> 3 Schachteln (mit Hochglanzdeckel weiss) im Karton



930
9er Pralinés Art
Trendige Logoaufdrucke in 9 Variationen im Klarsichtschachteln mit zartschmelzender Truffesfüllung.
> Grösse: 112 x 112 x 20 mm
> 12 Schachteln im Karton



950
12er Sunny
245 g Sunny-Spezialitäten in Rombusschachteln
> Grösse: 115 x 300 x 35 mm
> 6 Schachteln im Karton



961
6er «I LOVE YOU»-Schachtel
75 g Logo-Pralinés in Klarsichtschachteln
> Grösse: 105 x 142 x 25 mm
> 12 Schachteln im Karton



962
10er «DANKE»-Schachtel
125 g Logo-Pralinés in Klarsichtschachteln
> Grösse: 372 x 67 x 25 mm
> 9 Schachteln im Karton



963
18er «HAB DICH LIEB»-Schachtel
225 g Logo-Pralinés in Klarsichtschachteln
> Grösse: 140 x 250 x 25 mm
> 6 Schachteln im Karton



964
18er «VIEL GLUECK»-Schachtel
225 g Logo-Pralinés in Klarsichtschachteln
> Grösse: 140 x 250 x 25 mm
> 6 Schachteln im Karton



965
18er «HAPPY BIRTHDAY»-Schachtel
225 g Logo-Pralinés in Klarsichtschachteln
> Grösse: 140 x 250 x 25 mm
> 6 Schachteln im Karton



966
18er «FROHES FEST»-Schachtel
225 g Logo-Pralinés in Klarsichtschachteln
> Grösse: 140 x 250 x 25 mm
> 6 Schachteln im Karton

Truffes

*Truffes
Truffes-Schachteln*

Truffes

Wir setzen wo immer möglich auf traditionelle Handarbeit, so sieht man bei genauer Betrachtung kleine Unterschiede von einem Stück zum Andern.



Truffes

Die Königin der Pralinés



**301
Milch**
zartschmelzende helle
Truffes-Ganache
> ca. 920 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



**302
Vanille**
zartschmelzende dunkle
Truffes-Ganache
> ca. 920 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



**303
Weiss**
zartschmelzende weisse
Truffes-Ganache mit einem
Schuss Kirsch
> ca. 920 g im Blister
> 10 Wochen haltbar
> alkoholhaltig



**304
Orange**
vollaromatische Truffes-Ganache
mit natürlichem Orangenaroma
> ca. 960 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



**305
Marc de
Champagne**
samtige Rahmtruffes-Ganache
mit Marc de Champagne
> ca. 810 g im Blister
> 8 Wochen haltbar
> alkoholhaltig



**306
Whisky**
rassige Rahmtruffes-Ganache
mit kräftigem schottischem
Whisky
> ca. 810 g im Blister
> 8 Wochen haltbar
> alkoholhaltig



**307
Grüntee**
feine zartschmelzende weisse
Rahmtruffes-Ganache mit
echtem Grüntee.
> ca. 970 g im Blister
> 8 Wochen haltbar



**308
Caramel**
feiner hausgemachter Caramel
in zartschmelzender heller
Rahmtruffes-Ganache und einer Prise
Fleur de Sel.
> ca. 970 g im Blister
> 8 Wochen haltbar



**309
Vieille Prune**
aromatische Rahmtruffes-
Ganache mit echtem Vieille
Prune
> ca. 1010 g im Blister
> 8 Wochen haltbar
> alkoholhaltig



**310
Ananas-Kokos**
zarte Rahmtruffes-Ganache mit
Ananaspüree und einem Schuss
Batida de Coco
> ca. 960 g im Blister
> 8 Wochen haltbar
> alkoholhaltig



**311
Williams**
vollaromatische Truffes-Ganache
mit Williams
> ca. 970 g im Blister
> 10 Wochen haltbar
> alkoholhaltig



**312
Honig**
feiner Land-Honig in dunkler
Rahmtruffes-Ganache mit
Waben-Decor.
> ca. 950 g im Blister
> 8 Wochen haltbar



**313
Rose Weiss**
weisse Rahmtruffes-Ganache
mit Rosenwasser
> ca. 950 g im Blister
> 8 Wochen haltbar



**314
Rose Vanille**
weisse Rahmtruffes-Ganache
mit Rosenwasser
> ca. 950 g im Blister
> 8 Wochen haltbar



**315
Café Kirsch**
zartschmelzende Truffes-
Ganache mit Kirsch und
kräftigem Kaffee
> ca. 990 g im Blister
> 10 Wochen haltbar
> alkoholhaltig



**316
Sabayon**
weisse Truffes-Ganache mit
Marsala und Sabayon
> ca. 970 g im Blister
> 10 Wochen haltbar
> alkoholhaltig



**317
Grand Marnier**
aromatische Rahmtruffes-
Ganache mit echtem Grand
Marnier
> ca. 970 g im Blister
> 8 Wochen haltbar
> alkoholhaltig



**318
Cocoa**
kräftige Grand Cru Rahm-
Ganache 65%
> ca. 930 g im Blister
> 8 Wochen haltbar



**319
Calvados**
zartschmelzende Truffes-Ganache
mit rassigem Calvados
> ca. 760 g im Blister
> 10 Wochen haltbar
> alkoholhaltig



**320
Baileys Irish
Cream**
zartschmelzende Truffes-Ganache
mit Original Baileys Irish Cream
> ca. 970 g im Blister
> 10 Wochen haltbar
> alkoholhaltig



**321
Glühwein**
aromatische Rahmtruffes-
Ganache mit Glühwein
> ca. 930 g im Blister
> 8 Wochen haltbar
> alkoholhaltig



**322
Amaretto-
Marzipan**
vollmundige Rahmtruffes-
Ganache mit Marzipan und
Amaretto
> ca. 960 g im Blister
> 10 Wochen haltbar
> alkoholhaltig



**323
Haselnuss**
zarte, feine Pralinéscreme mit
Haselnüssen
> ca. 960 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



**324
Feigen**
fruchtige Truffes-Ganache mit
hausgemachtem Feigenpüree
> ca. 990 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



**325
Marroni**
fruchtig-nussige Truffes-
Ganache mit Marronipüree
> ca. 850 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



**326
Lavendel**
würzige Rahmtruffes-Ganache
mit echtem Lavendel-Pulver
> ca. 970 g im Blister
> 8 Wochen haltbar



**327
Eiercognac**
zarte Rahmtruffes-Ganache mit
echtem Eiercognac
> ca. 970 g im Blister
> 8 Wochen haltbar
> alkoholhaltig



**328
Chili**
dunkle rassige Truffes-Ganache
mit Chiliflocken
> ca. 950 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



**329
Banane**
fruchtige zarte Rahmtruffes-
Ganache mit feinem Bananenpüree
> ca. 970 g im Blister
> 8 Wochen haltbar



**330
Mango**
exotische Truffes-Ganache mit
feinem Mangopüree
> ca. 880 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



**331
Kürbis-Ingwer**
mit feinem Kürbis-Ingwergelée
> ca. 960 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



**332
Pistache**
nussige zarte Rahmtruffes-
Ganache mit feinem
Pistaziengranulat
> ca. 960 g im Blister
> 8 Wochen haltbar



**333
Nougat**
cremige Rahmtruffes-Ganache
mit feiner Nougatcreme
> ca. 960 g im Blister
> 8 Wochen haltbar



334 Erdbeeren
zarte Truffes-Ganache mit natürlichem, fruchtigem Erdbeeraroma
> ca. 970 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



335 Himbeeren
samtige Truffes-Ganache mit natürlichem Himbeeraroma
> ca. 970 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



336 Safran
aromatische Rahmtruffes-Ganache mit edlem Safranpulver
> ca. 920 g im Blister
> 8 Wochen haltbar



337 Cappuccino
zarte aromatische Cappuccino Rahmtruffes-Ganache
> ca. 970 g im Blister
> 8 Wochen haltbar



338 Konfetti
rassige Rahmtruffes-Ganache mit Luzerner Träsch und kräftigem Kaffee
> ca. 960 g im Blister
> 8 Wochen haltbar
> alkoholhaltig



339 Campari-Orange
zartschmelzende Truffes-Ganache mit echtem Campari und Orangensaft
> ca. 930 g im Blister
> 10 Wochen haltbar
> alkoholhaltig



340 Mandarine
zarte fruchtige Truffes-Ganache mit echtem hausgemachtem Mandarinenpüree und Mandarinenrapée
> ca. 970 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



341 Stracciatella
feine Stracciatella-Ganache mit dunklen Schokosplittler aufgestreut
> ca. 980 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



342 Absinth
Zartschmelzende weisse Rahmtruffes-Ganache mit Absinth
> ca. 980 g im Blister
> 8 Wochen haltbar
> alkoholhaltig



343 Apfel-Zimt
zarte fruchtige Truffes-Ganache mit Zimt und Apfel
> ca. 970 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



344 Mascarpone
Feine Mascarponecrème in dunkler Couverture
> ca. 980 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



345 Mohn
zarte Rahmtruffes-Ganache mit echtem Mohn und aromatisiert mit Kirsch und Honig
> ca. 970 g im Blister
> 8 Wochen haltbar
> alkoholhaltig



Alle Truffes sind per Blister à 70 Stück erhältlich

Truffes-Schachteln

Zartschmelzende Rahm-Truffes in klassischer Verpackung



921 9er Truffes Classic
115 g Truffes gemischt
> Grösse: 112 x 112 x 30 mm
> 12 Schachteln im Karton
> 10 Wochen haltbar



922 16er Truffes Classic
215 g Truffes gemischt
> Grösse: 145 x 145 x 34 mm
> 6 Schachteln im Karton
> 10 Wochen haltbar



923 9er Truffes Baileys
125 g Truffes Baileys
> Grösse: 112 x 112 x 30 mm
> 12 Schachteln im Karton
> 10 Wochen haltbar
> alkoholhaltig



924 16er Truffes Baileys
230 g Truffes Baileys
> Grösse: 145 x 145 x 34 mm
> 6 Schachteln im Karton
> 10 Wochen haltbar
> alkoholhaltig



925 9er Truffes Marc de Champagne
105 g Truffes Champagne
> Grösse: 112 x 112 x 30 mm
> 12 Schachteln im Karton
> 8 Wochen haltbar
> alkoholhaltig



926 16er Truffes Marc de Champagne
190 g Truffes Champagne
> Grösse: 145 x 145 x 34 mm
> 6 Schachteln im Karton
> 8 Wochen haltbar
> alkoholhaltig



927 9er Truffes Calvados
100 g Truffes Calvados
> Grösse: 112 x 112 x 30 mm
> 12 Schachteln im Karton
> 8 Wochen haltbar
> alkoholhaltig



928 16er Truffes Calvados
180 g Truffes Calvados
> Grösse: 145 x 145 x 34 mm
> 6 Schachteln im Karton
> 8 Wochen haltbar
> alkoholhaltig



Dragées & Florentiner

*Dragées offen
Dragées abgepackt
Florentiner
Dessertflorentiner*

Caramelisiertes

Beste Zutaten werden mit fachlichem Können und gefühlvoll von Hand caramelisiert und dragiert!

Dragées offen

Knackiges Caramelisiertes umhüllt mit unseren Grand Cru Couverturen



501 Chocolat-Amandes Princesse

knackige kalifornische Mandeln in Vanille-couverture, bestäubt mit Cacaopulver
> 16 Wochen haltbar



502 Chocolat-Noisettes Princesse

edle Piemonteser-Haselnüsse in Milchcouverture, bestäubt mit Cacaopulver
> 16 Wochen haltbar



503 Chocolat-Café Arabica

Aromatische Arabica-bohnen in Vanille-couverture, gegläntzt
> 16 Wochen haltbar



504 Chocolat-Amandes Fleur de Sel

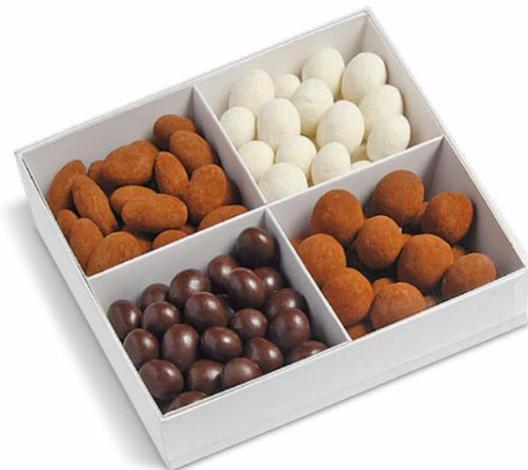
Kalifornische Mandeln gesalzen in Vanille-couverture
> 16 Wochen haltbar



505 Chocolat-Cocos Princesse

Feine Kokosnussstücke in weisser Couverture, bestäubt mit Staubzucker
> 16 Wochen haltbar

Dragées offen à 1kg oder 2kg verpackt



560 Chocolat-Dragées- Mischung

4 Sorten à je 90 g (360 g) knusprig-knackige Dragées in Milch-, Weiss- und Vanille-couverture
> 6 Schachteln im Karton
> 16 Wochen haltbar

Dragées abgepackt

Dragiertes in spezieller Verpackung für Ihre Kunden abgefüllt



510 Chocolat-Amandes Princesse

150 g knackige kalifornische Mandeln in Vanillecouverture und bestäubt mit Kakaopulver im Säckli
> 12 Säckli im Karton
> 16 Wochen haltbar



520 Chocolat-Noisettes Princesse

150 g edle Piemonteser-Haselnüsse in Milchcouverture und bestäubt mit Kakaopulver im Säckli
> 12 Säckli im Karton
> 16 Wochen haltbar



530 Chocolat-Café Arabica

150 g aromatische Arabica-bohnen in Vanillecouverture, gegläntzt im Säckli
> 12 Säckli im Karton
> 16 Wochen haltbar



540 Chocolat-Amandes Fleur de Sel

150 g kalifornische Mandeln gesalzen in Vanillecouverture im Säckli
> 12 Säckli im Karton
> 16 Wochen haltbar



550 Chocolat-Cocos Princesse

150 g feine Kokosnuss-Stücke in weisser Couverture, bestäubt mit Staubzucker im Säckli
> 12 Säckli im Karton
> 16 Wochen haltbar

Hug-Florentiner

Feine und knusprige Florentiner traditionell hergestellt



890

Florentiner gross Milch

knusprige Florentiner auf Milchcouvertureboden, 80mm
> 45 Stück im Karton
> 8 Wochen haltbar



891

Florentiner gross Vanille

knusprige Florentiner auf Vanillecouvertureboden, 80mm
> 45 Stück im Karton
> 8 Wochen haltbar



892

Florentiner gross gemischt

knusprige Florentiner auf Couvertureboden, 80mm
> 45 Stück im Karton
> 8 Wochen haltbar



893

Dessert-Florentiner Milch

knusprige Florentinerli auf Milchcouvertureplättli, 38mm
> 2 kg ca. 210 Stück im Karton
> 8 Wochen haltbar



894

Dessert-Florentiner Vanille

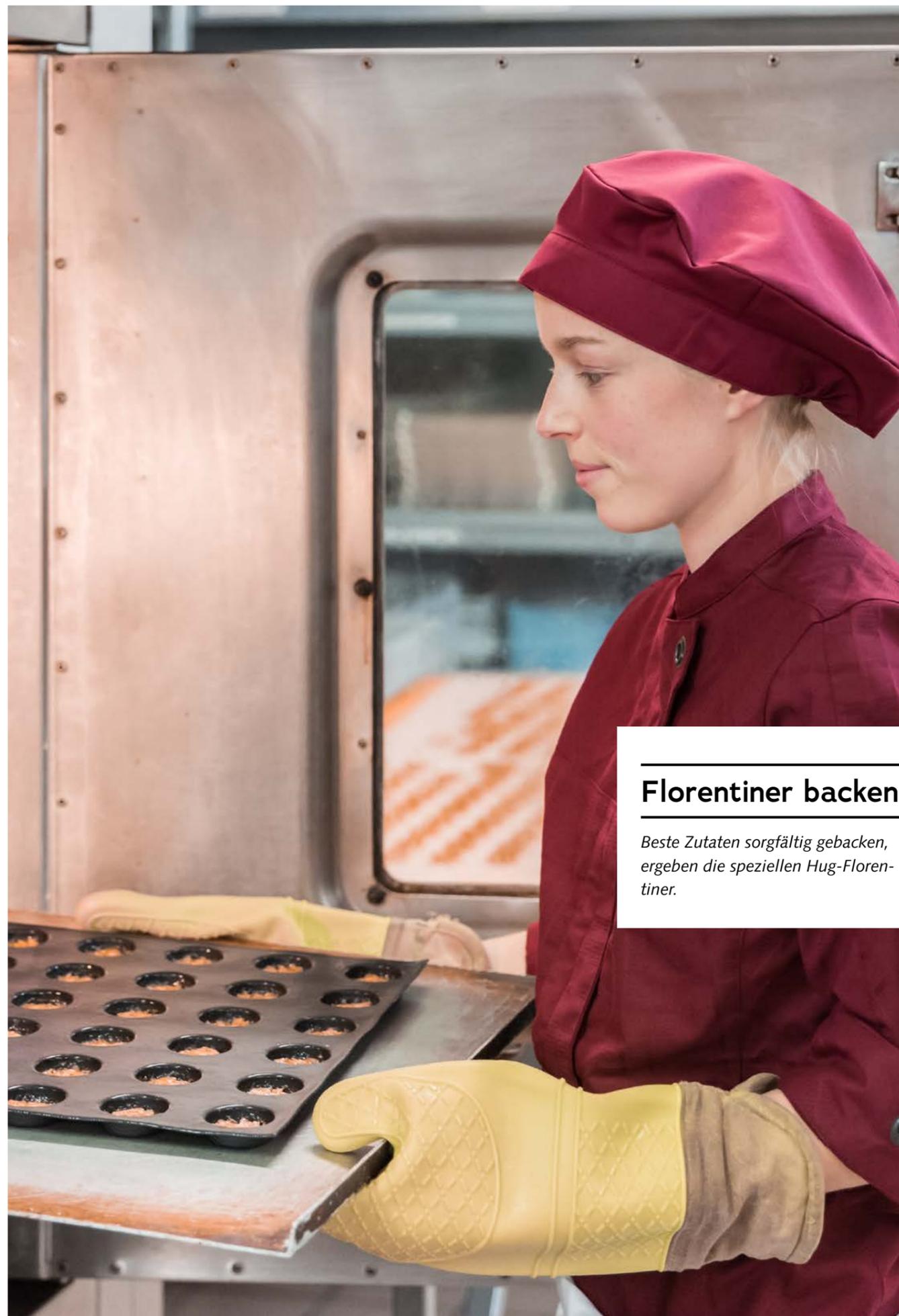
knusprige Florentinerli auf Vanillecouvertureplättli, 38mm
> 2 kg ca. 210 Stück im Karton
> 8 Wochen haltbar



895

Dessert-Florentiner gemischt

knusprige Florentinerli auf Couvertureplättli, 38mm
> 2 kg ca. 210 Stück im Karton
> 8 Wochen haltbar



Florentiner backen

Beste Zutaten sorgfältig gebacken, ergeben die speziellen Hug-Florentiner.

A close-up photograph of a person's hands holding a large metal tray filled with rows of chocolate bars. The chocolate is a rich brown color and features a repeating gold-leaf embossed pattern of leaves and flowers. The person is wearing a red long-sleeved shirt. The background is slightly blurred, showing what appears to be a factory or workshop setting with metal racks.

Schokolade

*Schokoladen
Schokotafeln bestreut
Schokotafeln Extra Mince
Bruchschokolade
Quadro*



Schokotafel- verpackerei

Professionelles Verpacken in unsere
speziell entworfenen Wickel verbinden
den Genuss mit Augenschmaus!

Schokoladen

Grand Cru Schokoladen in Standartwickel
oder mit Ihrem Logo

Schoko-Lunches Standard, 14 g



5600 Milch

Schoko-Lunches à 14 g mit unserer Grand Cru Single Origin Couverture Finca La Amistad 36% in speziellem Wickel verpackt.

- > mind. 9 Monate haltbar
- > 60 Stück pro Box



5601 Vanille

Schoko-Lunches à 14 g mit unserer Grand Cru Single Origin Couverture Finca La Amistad 60% in speziellem Wickel verpackt.

- > mind. 9 Monate haltbar
- > 60 Stück pro Box



5602 Weiss

Schoko-Lunches à 14 g mit unserer Grand Cru Origin Couverture Dominicana blanc 36% in speziellem Wickel verpackt.

- > mind. 9 Monate haltbar
- > 60 Stück pro Box

Schoko-Lunches personalisiert, 14 g

Um Ihre personalisierten Schoko-Lunches herzustellen, senden Sie uns Ihre Vorlage in elektronischer Form und wir realisieren Ihre Schoko-Lunches mit Ihrem Logo und Schokolade gemäss Ihrem Wunsch.

Mindestmenge 5'000 Stück. Bei Kleinmengen von 1'000 Stück entstehen Lieferfristen bis zu 8 Wochen.

Bei Interessen geben wir gerne detailliert Auskunft über Menge und Preis.

☎ +41 41 320 53 53



Schokotafeln personalisiert, 100 g

Um Ihre personalisierten Schokotafeln herzustellen, senden Sie uns Ihre Vorlage in elektronischer Form und wir realisieren Ihre Schokotafeln mit Ihrem Logo und Schokolade gemäss Ihrem Wunsch.

Mindestmenge 100 Stück, Lieferfristen zwischen 6–8 Wochen.

Bei Interessen geben wir gerne detailliert Auskunft über Menge und Preis.

☎ +41 41 320 53 53



Glückwunsch Schokoladen

verschenken Sie auf süsse Art ihre Wünsche



630

Thank You

100 g Milkschokolade Nature in
speziellem Logo-Wickel

> 9 Stück im Karton



631

I Love You

100 g Milkschokolade Nature in
speziellem Logo-Wickel

> 9 Stück im Karton



632

Happy Birthday

100 g Milkschokolade Nature in
speziellem Logo-Wickel

> 9 Stück im Karton



633

Merry Christmas

100 g Milkschokolade Nature in
speziellem Logo-Wickel

> 9 Stück im Karton



634

Happy Easter

100 g Milkschokolade Nature in
speziellem Logo-Wickel

> 9 Stück im Karton



635

Good Luck

100 g Milkschokolade Nature in
speziellem Logo-Wickel

> 9 Stück im Karton

Mindestens 9 Monate haltbar.

Schokotafeln bestreut

100 g Grand Cru Schokoladen kreativ bestreut



610

Die Klassische

100 g Milkschokolade bestreut
mit Florentinerkrokant, Haselnüsse,
Himbeergranulat und Kakao-Nips

> 9 Stück im Karton



611

Die Verspielte

100 g Milkschokolade bestreut mit
Aprikosen, Moretti, Smarties und
Caramelwürfel

> 9 Stück im Karton



612

Die Elegante

100 g Vanilleschokolade bestreut mit
Mandeln, Apfelwürfel, Cranberries und
Kaffeebohnen

> 9 Stück im Karton



613

Die Feurige

100 g Vanilleschokolade bestreut mit
Erdbeeren, Haselnüsse, Chili und
Caramelwürfel

> 9 Stück im Karton



614

Die Fruchtige

100 g weisse Schokolade bestreut mit
Cranberries, Aprikosen, Erdbeeren und
Kakao-Nips

> 9 Stück im Karton



615

Die Kreative

100 g weisse Schokolade bestreut mit
Pistazien, Cashew-Nüsse, Himbeergr-
nulat und Blütenblätter

> 9 Stück im Karton



616

Bestreute Schokoladen gemischt

100 g Schokoladen nach Wunsch
gemischt im Karton

> 12 Stück im Karton

Mindestens 6 Monate haltbar.
Diese Artikel eignen sich nicht für den Postversand.

Schokotafeln Extra Mince

Hauchdünne Grand Cru Schokoladen in moderner Verpackung



640
Lait
90g Milchschokolade Nature
> 10 Stück im Karton
> mind. 9 Monate haltbar



641
Vanille
90g Vanille-Schokolade Nature
> 10 Stück im Karton
> mind. 9 Monate haltbar



642
Gianduja
90g Milchschokolade mit
Gianduja gefüllt
> 10 Stück im Karton
> mind. 4 Monate haltbar



643
Noisette
90g Milchschokolade mit
Haselnusscreme gefüllt
> 10 Stück im Karton
> mind. 4 Monate haltbar



644
Mascarpone
90g Vanilleschokolade mit
Mascarponecreme gefüllt
> 10 Stück im Karton
> mind. 4 Monate haltbar



645
Menthe
90g Vanilleschokolade mit
Minzencreme gefüllt
> 10 Stück im Karton
> mind. 4 Monate haltbar



646
Framboise
90g weisse Schokolade mit
Himbeercreme gefüllt
> 10 Stück im Karton
> mind. 4 Monate haltbar

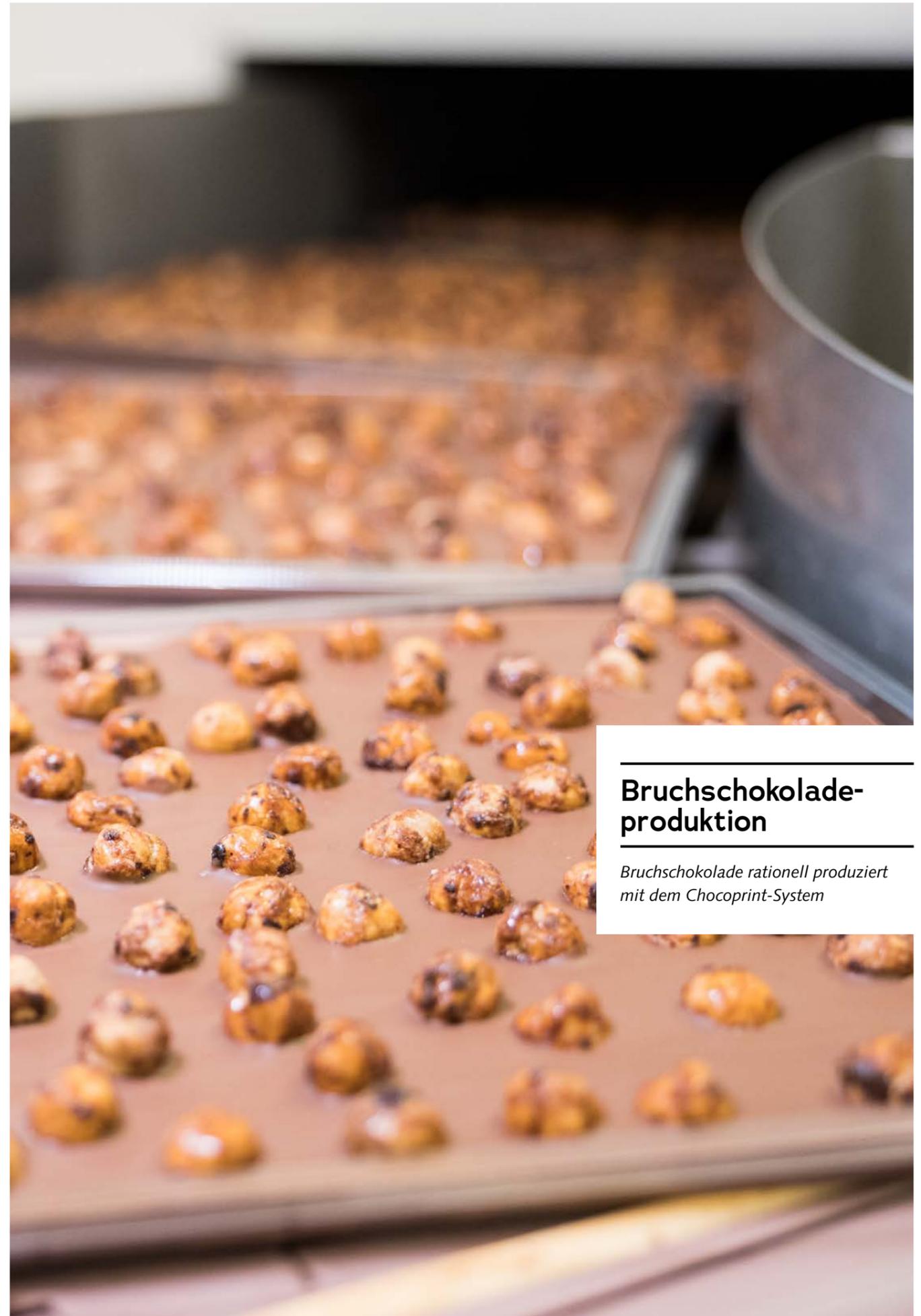


647
Kokos
90g weisse Schokolade mit
Kokosraspel
> 10 Stück im Karton
> mind. 4 Monate haltbar



648
**Schokoladen
hauchdünn gemischt**
90g Schokoladen nach Wunsch gemischt
im Karton
> 12 Stück im Karton
> mind. 4 Monate haltbar

Diese Artikel eignen sich nicht für den Postversand.



Bruchschokolade- produktion

Bruchschokolade rationell produziert
mit dem Chocoprint-System

Bruchschokoladen

10 Sorten beste Grand Cru Bruchschokolade



1110
Milch Smarties
mit farbigen Minischokolinsen dekoriert
> Platte à 800 g



1111
Milch Cashew
mit Cashew-Nüssen überstreut
> Platte à 800 g



1112
Milch Haselnuss
mit caramelsierten Haselnüssen
> Platte à 800 g



1113
Milch Nips
mit gerösteten, gebrochenen Kakaobohnen-Nips überstreut
> Platte à 800 g



1120
Vanille Apfel
mit Apfelwürfel überstreut
> Platte à 800 g



1121
Vanille Mandeln
mit caramelsierten Mandeln
> Platte à 800 g



1122
Vanille Cranberries
mit Cranberries verfeinert
> Platte à 800 g



1130
Weiss Aprikose
mit Aprikosenwürfel überstreut
> Platte à 800 g



1131
Weiss Blüten
mit Blütenblätter überstreut
> Platte à 800 g



1132
Weiss Himbeer
mit Himbeergranulat verfeinert
> Platte à 800 g

Karton à 5 Platten je 800g Bruchschokolade gemäss Ihrem Wunsch. Diese Artikel eignen sich nicht für den Postversand. 16 Wochen haltbar.

Quadro

Verschiedene Quadrolino-Sorten in spezieller Klarsichtverpackung

Quadrolino



1330
Schoko-Quadrolino Classic
Klarsichtsäckli à 150 g gemischt abgefüllt und mit farblich passender Banderole
> 12 Säckli im Karton
> 16 Wochen haltbar



1331
Schoko-Quadrolino Herzli
Klarsichtsäckli à 150 g gemischt abgefüllt und mit farblich passender Banderole
> 12 Säckli im Karton
> 16 Wochen haltbar



1332
Schoko-Quadrolino Sternli
Klarsichtsäckli à 150 g gemischt abgefüllt und mit farblich passender Banderole
> 12 Säckli im Karton
> 16 Wochen haltbar

Schoko-Quadro à 50 g



1301
Milkschoko-Quadro Krokant

mit Mandelkrokant verfeinert
> 24 Stück im Karton
> 16 Wochen haltbar



1302
Milkschoko-Quadro Smarties

mit farbigen Schokolinsen dekoriert
> 24 Stück im Karton
> 16 Wochen haltbar



1303
Milkschoko-Quadro Nips

mit gerösteten, gebrochenen Kakaobohnen-Nips überstreut
> 24 Stück im Karton
> 16 Wochen haltbar



1304
Milkschoko-Quadro Haselnuss

mit caramelierten Haselnüssen
> 24 Stück im Karton
> 16 Wochen haltbar



1305
Vanilleschoko-Quadro Chili

mit rässigen Chiliflocken veredelt
> 24 Stück im Karton
> 16 Wochen haltbar



1306
Vanilleschoko-Quadro Mandeln

mit caramelierten Mandeln
> 24 Stück im Karton
> 16 Wochen haltbar



1307
Vanilleschoko-Quadro Kaffee

mit Kaffee überstreut
> 24 Stück im Karton
> 16 Wochen haltbar



1308
Vanilleschoko-Quadro Cranberries

mit Cranberries verfeinert
> 24 Stück im Karton
> 16 Wochen haltbar



1309
Schoko-Quadro weiss Aprikose

mit Aprikosenwürfel überstreut
> 24 Stück im Karton
> 16 Wochen haltbar



1310
Schoko-Quadro weiss Blüten

mit Blüten überstreut
> 24 Stück im Karton
> 16 Wochen haltbar



1311
Schoko-Quadro weiss Erdbeere

mit getrockneten Erdbeeren veredelt
> 24 Stück im Karton
> 16 Wochen haltbar



1312
Schoko-Quadro weiss Pistazie

mit Pistazien veredelt
> 24 Stück im Karton
> 16 Wochen haltbar

Es ist auch ein gemischter Karton à 24 Quadro mit 3–6 Sorten gemäss Ihrer Wahl erhältlich.

Schoko-Quadro Hasen à 35 g



1320
Milkschoko-Hase Smarties

mit farbigen Schokolinsen dekoriert
> 24 Stück im Karton
> 16 Wochen haltbar



1321
Milkschoko-Hase Haselnuss

mit caramelierten Haselnüssen
> 24 Stück im Karton
> 16 Wochen haltbar



1322
Milkschoko-Hase Nips

mit gerösteten, gebrochenen Kakaobohnen-Nips überstreut
> 24 Stück im Karton
> 16 Wochen haltbar



1323
Vanilleschoko-Hase Apfel

mit Apfelwürfel überstreut
> 24 Stück im Karton
> 16 Wochen haltbar



1324
Vanilleschoko-Hase Mandeln

mit caramelierten Mandeln
> 24 Stück im Karton
> 16 Wochen haltbar



1325
Vanilleschoko-Hase Cranberries

mit Cranberries verfeinert
> 24 Stück im Karton
> 16 Wochen haltbar



1326
Schoko-Hase weiss Aprikose

mit Aprikosenwürfel überstreut
> 24 Stück im Karton
> 16 Wochen haltbar



1327
Schoko-Hase weiss Himbeer

mit Himbeergranulat verfeinert
> 24 Stück im Karton
> 16 Wochen haltbar



Es ist auch ein gemischter Karton à 24 Quadro mit 3–6 Sorten gemäss Ihrer Wahl erhältlich.



Saisonale Spezialitäten

*Tierli
Herzangelegenheiten
Ostern
Sommer & Herbst
Weihnachten
Ballrunde Köstlichkeiten*

Saisonales

*Saisonartikel von Hand hergestellt
mit erstklassigen Zutaten*

Tierli

Originelle saisonale Tierli von Hand hergestellt



701 Maikäferli Milch

handgefertigte Mandelgianduja-Käfer mit aufgesetzten Mandelflügeli
> 50 Stück im Karton
> 10 Wochen haltbar



703 Maikäferli weiss

handgefertigte Mandelgianduja-Käfer mit aufgesetzten Mandelflügeli
> 50 Stück im Karton
> 10 Wochen haltbar



705 Bienen

handgefertigte Bienen mit aufgesetzten Mandelflügeli, gefüllt mit einer zarten Haselnussfüllung
> 50 Stück im Karton
> 10 Wochen haltbar



707 Igeli

handgefertigte Igeli mit aufgestreutem Decor, gefüllt mit einer zarten Haselnussfüllung
> 50 Stück im Karton
> 10 Wochen haltbar



702 Maikäferli Vanille

handgefertigte Mandelgianduja-Käfer mit aufgesetzten Mandelflügeli
> 50 Stück im Karton
> 10 Wochen haltbar



704 Glückskäfer

handgefertigte Glückskäfer mit aufgesetzten Marzipanflügeli, gefüllt mit einer zarten Haselnussfüllung
> 50 Stück im Karton
> 10 Wochen haltbar



706 Schnecken Milch

handgefertigte Schnecken mit aufdressiertem Hüslü, gefüllt mit einer zarten Haselnussfüllung
> 50 Stück im Karton
> 10 Wochen haltbar

Herzangelegenheiten



708 Herzli Milch

vollaromatische Haselnussgianduja mit Krokant
> 48 Stück / ca. 580 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



709 Herzli Vanille

vollaromatische Haselnussgianduja mit Krokant
> 48 Stück / ca. 580 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



710 Herzli weiss

vollaromatische Haselnussgianduja mit Krokant
> 48 Stück / ca. 580 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



711 4er Herz-Schachtel

50 g Herzli gemischt in Klarsichtschachtel
> Grösse: 83 x 83 x 22 mm
> 12 Schachteli im Karton
> 10 Wochen haltbar



712 9er Herz-Schachtel

115 g Herzli gemischt in Klarsichtschachtel
> Grösse: 112 x 112 x 20 mm
> 12 Schachteli im Karton
> 10 Wochen haltbar



713 8er Champagner Herz-Schachtel

95 g Champagner Truffes in Herz-Klarsichtschachtel
> Grösse: 125 x 115 x 30 mm
> 12 Schachteli im Karton
> 8 Wochen haltbar



714 Herz-Schale assortiert

80 g feinste Pralinés und Truffes gefüllt in kleine Herzschale, 120 mm
> 6 Stück im Karton
> 10 Wochen haltbar
> Diese exquisite Herzschale eignet sich nicht für den Postversand.



715 Herz-Schale assortiert

110 g feinste Pralinés und Truffes gefüllt in grosse Herzschale, 150 mm
> 4 Stück im Karton
> 10 Wochen haltbar
> Diese exquisite Herzschale eignet sich nicht für den Postversand.



716 6er Rosentruffes-Stange

84 g Rosentruffes gemischt in Klarsichtstange
> Grösse: 187 x 32 x 30 mm
> 10 Stück im Karton
> 10 Wochen haltbar



717 4er Glückskäfer Pralinés-Schachtel

50 g Glückskäferpralinés in Klarsichtschachtel
> Grösse: 70 x 70 x 30 mm
> 12 Packung im Karton
> 10 Wochen haltbar



718 8er Glückskäfer Herz-Schachtel

100 g Glückskäferpralinés in Herz-Klarsichtschachtel
> Grösse: 125 x 115 x 30 mm
> 12 Packungen im Karton
> 10 Wochen haltbar

Diese Saisonartikel können das ganze Jahr bestellt werden. Während der Saison von April bis August täglich, ansonsten mit einer Vorlaufzeit von 10 Arbeitstagen.

Diese Saisonartikel können das ganze Jahr bestellt werden. Während der Saison (Valentinstag und Muttertag) täglich, ansonsten mit einer Vorlaufzeit von 10 Arbeitstagen.

Ostern

Osterartikel speziell verpackt



719

Pralinéseili gemischt offen

Schokoladeeili dekoriert mit einer nussig- krokantigen Pralinéfüllung

- > 70 Stück im Karton
- > 12 Wochen haltbar



720

Pralinéseili gemischt in Säckli

150 g Schokoladeeili farbig dekoriert, mit einer nussig- krokantigen Pralinéfüllung in Klarsichtsäckli handverpackt

- > 12 Säckli im Karton
- > 12 Wochen haltbar



721

Borkenei gefüllt 120 mm

110 g feinste Pralinés und Truffes gefüllt in 120 mm Borkeneierschale, von Hand gebundene Masche

- > 6 Stück im Karton
- > 10 Wochen haltbar
- > Dieser Artikel eignet sich nicht für den Postversand.



722

Borkenei gefüllt 150 mm

150 g feinste Pralinés und Truffes gefüllt in 150 mm Borkeneierschale, von Hand gebundene Masche

- > 4 Stück im Karton
- > 10 Wochen haltbar
- > Dieser Artikel eignet sich nicht für den Postversand.



723

Borkenei gefüllt 175 mm

230 g feinste Pralinés und Truffes gefüllt in 175 mm Borkeneierschale, von Hand gebundene Masche

- > 3 Stück im Karton
- > 10 Wochen haltbar
- > Dieser Artikel eignet sich nicht für den Postversand.

Diese Saisonartikel können das ganze Jahr bestellt werden. Während der Saison von Februar bis April täglich, ansonsten mit einer Vorlaufzeit von 10 Arbeitstagen.

Sommer & Herbst

Klassisch feine Spezialitäten



724

Sonne offen

gefüllt mit feiner Pralinéscème
> 30 Stück im Karton à 35 g
> 12 Wochen haltbar



725

2er Sonnen

60 g Spezialitäten mit feiner Pralinéscème gefüllt.
> 12 Schachteli im Karton
> 12 Wochen haltbar



728

Orangenschnitz trempiert

kandierte, fruchtige Orangenschnitze halb in Vanillecouverture getunkt
> Karton à 1000 g
> 16 Wochen haltbar



790

Meringues Säckli gemischt

150 g hausgemachte Minimeringues überzogen gemischt in Klarsichtsäckli und von Hand gebundene Masche

- > 12 Stück im Karton
- > 16 Wochen haltbar

Diese Saisonartikel können das ganze Jahr bestellt werden.



726

Kastanien gefüllt

gefüllt mit Pralinéscème, Decor reine Handarbeit
> 20 Stück im Karton à 50 g
> 12 Wochen haltbar



727

Truffes Traube verpackt

edle Truffes Marc de Champagne auf Milchcouverture

- > 6 Stück im Karton
- > 8 Wochen haltbar
- > alkoholhaltig
- > Dieser Artikel eignet sich nicht für den Postversand.

Die Saisonartikel Nr. 726 und 727 können das ganze Jahr bestellt werden. Während der Saison von August bis Oktober täglich, ansonsten mit einer Vorlaufzeit von 10 Arbeitstagen.

Weihnachten

Aromatische Weihnachtsspezialitäten
offen und verpackt



735
**Engelkopf
offen**
40 g, von Hand gegossener
Milchcouvertureengel
> Grösse: 74 x 72 mm
> 165 Stück im Karton
> 16 Wochen haltbar



736
**Engelpralinés
Milch**
aromatische Lebkuchen-
Gianduja mit Orangenstücke
> ca. 50 Stück im Karton
> 10 Wochen haltbar



737
**Engelpralinés
Vanille**
aromatische Lebkuchen-
Gianduja mit Orangenstücke
> ca. 50 Stück im Karton
> 10 Wochen haltbar



739
**Schokolade Santa
Claus Milch**
150 g feine Milchcouverture in Santa Claus
Formen abgeschöpft und von Hand geschminkt
und verpackt
> 10 Stück im Karton
> 16 Wochen haltbar



731
**Tannzapfenschale
gefüllt**
150 g feinste Pralinés und Truffes gefüllt in
Couverture-Schale 197 mm
> 6 Stück im Karton
> 10 Wochen haltbar
> Diese Tannzapfenschale eignet sich nicht für
den Postversand.



745
Sternschale gefüllt
80 g feinste Pralinés und Truffes gefüllt in
Couverture-Sternschale, 115 mm
> 6 Stück im Karton
> 10 Wochen haltbar
> Diese Sternschale eignet sich nicht für den
Postversand.



740
**Lebkuchen-
Sternli**
aromatische Milch-Truffes-
füllung mit Lebkuchengewürz
> 82 Stück im Karton
> 10 Wochen haltbar



741
**Zimt-
Sternli**
aromatische Vanille-Truffes-
füllung mit Zimt und Apfel
> 82 Stück im Karton
> 10 Wochen haltbar



742
**Anis-
Sternli**
weisse aromatische Truffes-
füllung in mit Anis und
Mandeln
> 82 Stück im Karton
> 10 Wochen haltbar



743
4er Stern-Schachtel
36 g Sternli gemischt in Klarsichtschachtel
> Grösse: 83 x 83 x 22 mm
> 12 Schachteln im Karton
> 10 Wochen haltbar



744
9er Stern-Schachtel
80 g Sternli gemischt in Klarsichtschachtel
> Grösse: 112 x 112 x 20 mm
> 12 Schachteln im Karton
> 10 Wochen haltbar



746
13er Stern-Schachtel
185 g Truffes gemischt in Klarsichtschachtel
> Grösse: 195 x 195 x 30 mm
> 6 Schachteln im Karton
> 10 Wochen haltbar

Diese Saisonartikel können das ganze Jahr bestellt werden. Während der Saison von November bis Dezember täglich, ansonsten mit einer Vorlaufzeit von 10 Arbeitstagen.

Ballrunde Köstlichkeiten



760
Fussbälle Weiss und Milch offen
 mit weicher Mandel-/Haselnuss-Pralinécreme mit knackigem Krokant gefüllt.
 > ca. 70 Stück im Karton gemischt
 > 12 Wochen haltbar



761
Säckli gefüllt mit Fussbällen
 120 g helle und weisse Fussbälle in Klarsichtsäckli abgefüllt.
 > 12 Säckli im Karton
 > 12 Wochen haltbar



762
Fussball weiss Hohlkörper 105 mm
 Weisse Couverture von Hand gegossen und geschminkt mit Vanillecouverture
 > 6 Stück im Karton
 > 12 Wochen haltbar



763
Fussballriegel Milch / Vanille
 Riegel Milch ist gefüllt mit feiner Pralinécreme und Riegel Vanille ist gefüllt mit einer fruchtigen Himbeertruffesfüllung.
 > 40 Stück im Karton gemischt
 > 12 Wochen haltbar



764
Fussballriegel in Klarsichtbeutel
 heller und dunkler Fussballriegel in Klarsichtbeutel verpackt und assortiert verpackt.
 > 36 Stück im Karton gemischt
 > 12 Wochen haltbar



770
Fussball weiss gefüllt mit Pralinés
 80 g feinste Pralinés in Fussballhalbschale gefüllt und von Hand gebundener Masche.
 > 6 Stück im Karton
 > 12 Wochen haltbar
 > Diese Fussballschale eignet sich nicht für den Postversand.

Diese Saisonartikel können das ganze Jahr bestellt werden. Während einer Fussball-EM und -WM täglich, ansonsten mit einer Vorlaufzeit von 10 Arbeitstagen.

Liqueurstengeli

Erstklassiger Liqueursirup in dünner Zuckerkruste mit Milch- oder Vanillecouverture überzogen



401
Kirsch Puder Vanille
 ca. 114 Stück im Karton
 > alkoholhaltig
 > 16 Wochen haltbar



402
Kirsch Milch
 ca. 116 Stück im Karton
 > alkoholhaltig
 > 16 Wochen haltbar



403
Williams Vanille
 ca. 116 Stück im Karton
 > alkoholhaltig
 > 16 Wochen haltbar



404
Cognac Vanille
 ca. 116 Stück im Karton
 > alkoholhaltig
 > 16 Wochen haltbar



408
Champagne Vanille
 ca. 116 Stück im Karton
 > alkoholhaltig
 > 16 Wochen haltbar

Unsere Liqueur-Stengeli werden nach unserer Rezeptur von einem Spezialisten hergestellt.

Persönlich bedrucktes

Schenken Sie Ihren Kunden oder Geschäftspartner personalisierte Schokoladepräsente zu Weihnachten, Firmenjubiläen oder einfach als Dankeschön.

Sagen Sie Ihren Mitarbeiterinnen oder Mitarbeiter mit einem speziellen Geschenk danke oder gratulieren Sie zum Geburtstag. Unsere Kreationen aus feinsten Schweizer Schokolade mit Ihrem Firmenlogo bleiben in bester Erinnerung.



Logopralinés als 2er Give Away mit Ihren Logos bedruckt



10.100 Rosettenspezialitäten mit Ihrem Logo bedruckt



Pralinés bedruckt mit Ihrem Firmenlogo und Klarsicht verpackt.



Schokoplättli bedruckt mit Ihrem Firmenlogo und Klarsicht verpackt.



Geschenkvorschlag von personalisierten Pralinés im 8er Schachteli



Ihr persönliches Logo

bedruckte Schokolade als beste Botschaft

Kreieren Sie Ihre persönliche Schokopraliné

Wählen Sie eine passende Form für Ihr persönliches Produkt.

1. Was wird gedruckt?

Ihr Motiv auf der Schokolade – 1-farbig oder mehrfarbig!

Sie senden uns Ihr Logo elektronisch und wir setzen das in eine feine, personalisierte Schokoladenspezialität um.



JPG, PNG, AI, TIFF, PSD

2. Wie darf es schmecken?

Wählen Sie aus zwölf Füllungen jene aus die Sie und Ihre Kunden am meisten anspricht. Alle unsere Schokoladespezialitäten werden mit unseren Grand Cru Couverturen hergestellt.

Schokolade Schale

- Helle Schale
- Dunkle Schale
- Weisse Schalde

Füllung

- | | | |
|-------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|
| <input type="radio"/> Noisette | <input type="radio"/> Macchiato | <input type="radio"/> Amandes |
| <input type="radio"/> Pralinato | <input type="radio"/> Caramel | <input type="radio"/> Erdbeer |
| <input type="radio"/> Baumnuss | <input type="radio"/> Mocca | <input type="radio"/> Nougat |
| <input type="radio"/> Grand Marnier | <input type="radio"/> Kirsch | <input type="radio"/> Knusper |

3. Welche Form hat die Schokospezialität und wie ist sie verpackt?

<p>Abbildung im Mst. 1:1</p> <p>10.100 Rosetten > 51.5 x 50 x 14 mm > Bezugsmenge min. 200 Stk.</p> <p>Verfügbare Verpackungen</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 1Stk. <input type="checkbox"/> 2Stk. <input type="checkbox"/> 4Stk. <input type="checkbox"/> 8Stk. 	<p>Abbildung im Mst. 1:1</p> <p>09.100 Mini-Pralinés Oval > 20 x 30 x 14 mm > Bezugsmenge min. 5 kg</p> <p>Verfügbare Verpackungen</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 5Stk. <input type="checkbox"/> 10Stk.
<p>Abbildung im Mst. 1:1</p> <p>10.700 Herz > 33.6 x 33 x 14 mm > Bezugsmenge min. 7 kg</p> <p>Verfügbare Verpackungen</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 1Stk. <input type="checkbox"/> 2Stk. <input type="checkbox"/> 4Stk. <input type="checkbox"/> 8Stk. 	<p>Abbildung im Mst. 1:1</p> <p>10.800 Rund > Ø20 x 14 mm > Bezugsmenge min. 7 kg</p> <p>Verfügbare Verpackungen</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 1Stk. <input type="checkbox"/> 2Stk. <input type="checkbox"/> 4Stk. <input type="checkbox"/> 8Stk.
<p>Abbildung im Mst. 1:1</p> <p>10.600 Quadrat > 30 x 30 x 14 mm > Bezugsmenge min. 7 kg</p> <p>Verfügbare Verpackungen</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 1Stk. <input type="checkbox"/> 2Stk. <input type="checkbox"/> 4Stk. <input type="checkbox"/> 8Stk. 	<p>Abbildung im Mst. 1:1</p> <p>10.900 Rechteck > 35 x 28 x 14 mm > Bezugsmenge min. 7 kg</p> <p>Verfügbare Verpackungen</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 1Stk. <input type="checkbox"/> 2Stk. <input type="checkbox"/> 4Stk. <input type="checkbox"/> 8Stk.

Interesse geweckt?

Zögern Sie nicht für ein unverbindliches Angebot: ☎ +41 41 320 53 53

Kreieren Sie Ihre persönlichen Schoko-Aufleger

Schoko-Aufleger mit Ihrem Firmenlogo für Pralines, Torten oder Dessert zu personalisieren. Auch geeignet um Firmengeschenke die persönlichen Note zu geben.

Schoko-Aufleger mit unserer Single Origin Grand Cru Couverturen Finca La Amistad 36% und 60% aus Costa Rica und Dominicana 36% weiss.



50.520
Quadrat abgerundet
> 30x30x2 mm
> 56 Stk. pro Gummischablone



50.200
Rechteck abgerundet
> 45x37x2 mm
> 24 Stk. pro Gummischablone



50.210
Rechteck abgerundet 5mm
> 45x37x5 mm
> 24 Stk. pro Gummischablone



50.290
Herz
> 22x20x2 mm
> 56 Stk. pro Gummischablone



50.470
Oval klein
> 27x17x2 mm
> 88 Stk. pro Gummischablone



50.490
Oval mittel
> 37x19x2 mm
> 60 Stk. pro Gummischablone



50.420
Oval gross
> 40x25x2 mm
> 48 Stk. pro Gummischablone



50.590
Kreis 15mm
> Ø 15x2 mm
> 156 Stk. pro Gummischablone



50.550
Kreis 20mm
> Ø 20x2 mm
> 99 Stk. pro Gummischablone



50.500
Kreis 30mm
> Ø 30x2 mm
> 56 Stk. pro Gummischablone



50.560
Kreis 35mm
> Ø 35x2 mm
> 42 Stk. pro Gummischablone



50.400
Elipse
> 48x20x2 mm
> 40 Stk. pro Gummischablone



50.320
Kreis 48mm
> Ø 48x2 mm
> 23 Stk. pro Gummischablone



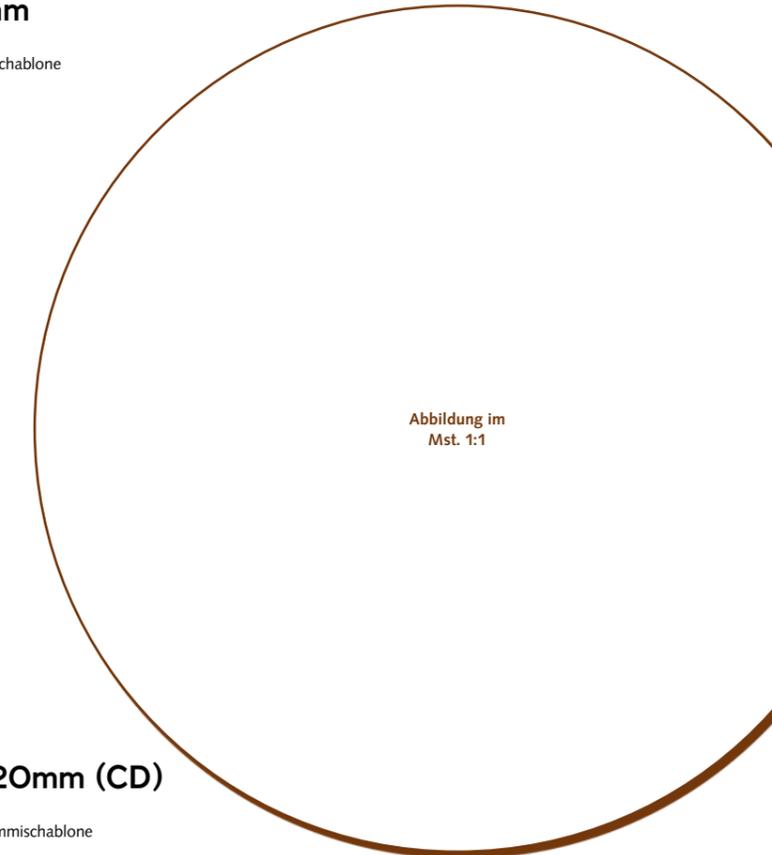
50.940
Kreis 50mm
> Ø 50x2 mm
> 20 Stk. pro Gummischablone



50.870
Segel
> 35x73x2 mm
> 24 Stk. pro Gummischablone



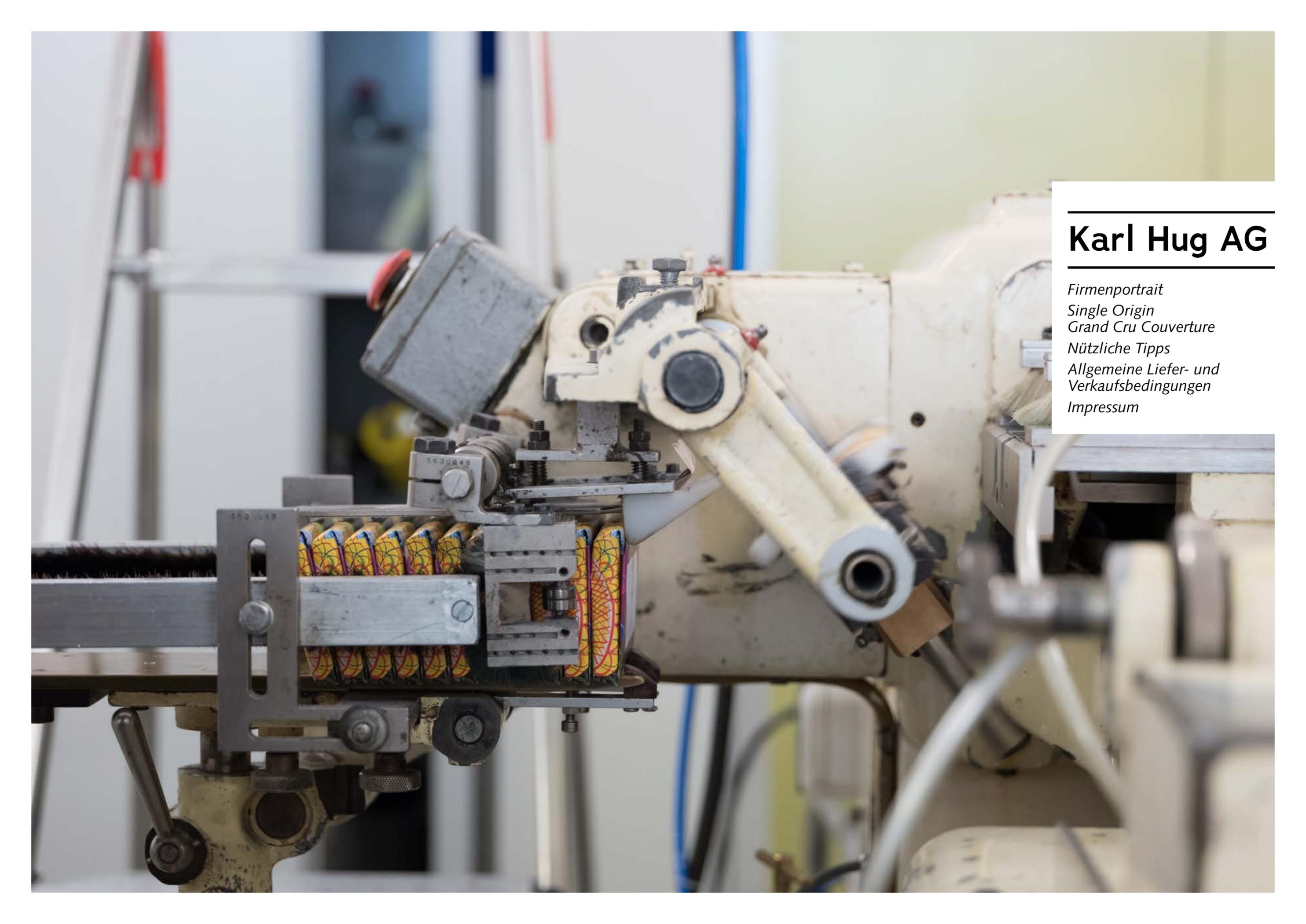
50.230
Kreis 83mm
> Ø 83x2 mm
> 6 Stk. pro Gummischablone



50.820
Kreis 120mm (CD)
> Ø 120x5 mm
> 4 Stk. pro Gummischablone

Interesse geweckt?

Zögern Sie nicht für ein unverbindliches Angebot: ☎ +41 41 320 53 53



Karl Hug AG

*Firmenportrait
Single Origin
Grand Cru Couverture
Nützliche Tipps
Allgemeine Liefer- und
Verkaufsbedingungen
Impressum*

Firmenportrait

Die Confiserie Karl Hug AG wurde 1959 von Karl und Frieda Hug in ihrer Küche in der Stadt Luzern gegründet. Aus ihrer Vision einer Confiserie mit Ladengeschäft wurde allerdings nichts – zu gut war ihre weitere Idee, lokale Geschäftskollegen und Firmen mit feinen Schokoladeprodukten zu beliefern.

Damit rannten sie nämlich offene Türen ein: Die schokoladigen Köstlichkeiten waren bald so gefragt, dass es gar nie zum Ladengeschäft kam. Schon nach kurzer Zeit fanden sie in Kriens geeignete Produktionsräumlichkeiten. Da sich der junge Betrieb prächtig entwickelte, zog das Unternehmen 1971 nach Horw in noch grössere Räume. 1984 schliesslich kaufte die aufstrebende Confiserie im Obernau dann ihren definitiven Standort, wo sie heute noch ihren Sitz hat.

Das eigenständige, traditionsverbundene Familienunternehmen, welches aktuell 25 Mitarbeiter beschäftigt, stellt seit jeher mit Leidenschaft feine Schokoladespezialitäten her mit dem Ziel, kreative und qualitativ hochwertige Produkte in kurzer Zeit und zur vollen Zufriedenheit an seine Kunden auszuliefern. Heute arbeitet bereits die dritte Generation im Betrieb mit und bringt neue Ideen und Produktionstechnologien ein. Doch bei all der modernen Fertigungstechnik: Wo immer möglich setzt die Confiserie Karl Hug AG auf Handarbeit – denn darin liegen die kleinen, feinen Unterschiede der hauseigenen Schokoladengenüsse, die man nicht nur sehen, sondern auch schmecken kann.

Single Origin Grand Cru Couverture

Neu: Ausschliesslich Couverturen aus fairem Handel bei der Confiserie Karl Hug AG

Neu ab 2017

Ab 2017 verarbeitet die Confiserie Karl Hug AG nur noch Single Origin Grand Cru Couverturen von Felchlin Schwyz aus fairem Handel.

Die besten Kakaorohstoffe für genussvolle Schokoladeprodukte

Die Kakaobohnen für die Milch- und Vanillecouverturen stammen von der Finca La Amistad aus Costa Rica, die weisse Couverture wird aus Bio-Kakaobutter der Dominikanischen Republik hergestellt.

Deshalb setzt die Karl Hug AG die fair gehandelten Single Origin Grand Cru Couverturen für ihre Schokolade, Pralinés und Truffes ein:

- Weil wir fairen Handel unterstützen und die Kakaoproduzenten persönlich kennen.
- Weil wir auf höchste Qualität und Fairness achten – sowohl bei und als auch in den Kakao-Ursprungsländern.
- Weil wir gegen Kinderarbeit sind: Die Kinder der Arbeiterfamilien können die Schule besuchen statt auf den Kakaopflanzungen arbeiten zu müssen.
- Weil wir nachhaltiges Handeln und Biodiversität unterstützen.

Ausserdem

- In der neu verwendeten Couverture verzichten wir bewusst auf Sojalezithin.
- Alle Rohstoffe – bis auf den Kakao – stammen aus der Schweiz.



La Amistad

Kakao in bester Qualität biologisch und nachhaltig, das ist das Ziel der Finca La Amistad. Auf rund 50 Hektaren werden hier die besten biologischen Trinitario-Kakao angepflanzt. Durch sorgfältiges Fermentieren entwickeln die Bohnen Aromen, die an die wilde und fruchtbare Schönheit der Umgebung erinnern – schmecken Sie es?

www.finca-amistad.com



Felchlin Schwyz – FAIR DIRECT CACAO

Feinster Kakao aus fairem Handel, nachhaltigen und biodiversitärem Anbau – das ist Grand-Cru-Schokoladegalität von Felchlin.

Für Felchlin heisst Nachhaltigkeit mit Rücksicht auf Mensch und Umwelt zu arbeiten und die natürlichen Ressourcen heute so zu nutzen, dass sie auch künftigen Generationen erhalten bleiben – Schokoladegenuss auch in Zukunft!

www.felchlin.com

Nützliche Tipps

1. Lagerung

kühl, trocken und vor Licht geschützt.

Bitte achten Sie darauf, dass unsere Produkte bei einer Temperatur von 16° – 18°C aufbewahrt werden. Vermeiden Sie grosse Temperaturschwankungen.

Schokoladespezialitäten sollten weder im Kühl- noch Tiefkühlschrank aufbewahrt werden. Wünschen Sie eine Tiefkühl-Lagerung, empfehlen wir Ihnen die Artikel in Original-Verpackung luftdicht zu verschliessen. Gewähren Sie den Produkten eine Auftau- bzw. Akklimatisationsphase von einem halben bis ganzen Tag bei 16° – 18° C und öffnen Sie die Verpackungen erst nachher.

2. Haltbarkeit

Die Haltbarkeits-Fristen variieren je nach Artikel und sind in diesem Katalog jeweils bei den Produkten vermerkt.

3. Deklaration

Die Produktedeklarationen gemäss den gesetzlichen Vorgaben der LMV finden Sie auf der Umverpackung oder auf der Unterseite der jeweiligen Einzelverpackung per Etikette aufgedruckt.

Als Unterstützung ist die gesamte Deklarationsliste zum Ausdrucken auf unserer Homepage www.pralinehug.ch; hier befinden sich auch Einzeldeklarationen bei den jeweiligen Artikeln.

Allgemeine Liefer- und Verkaufsbedingungen

Hauslieferdienst

Unser Camion garantiert Ihnen einen optimalen Lieferservice.

Tourenplan

Alle drei Wochen am Dienstag: Westschweiz – Genève gemäss Tourenplan

Alle zwei Wochen am Mittwoch: Bernbiet, Solothurn, Biel, Emmental

Alle zwei Wochen am Mittwoch: Berner-Oberland – Bern

Alle zwei Wochen am Donnerstag: Basel, Aargau und Regionen

Alle zwei Wochen am Donnerstag: Winterthur – St. Gallen

Jeden Freitag: Zürich, Zürich Oberland, Baden und Regionen

Paketkurier

Für Ortschaften, welche nicht per Camion bedient werden, erfolgt die Lieferung bruch-sicher per Postkurier.

Expressdienst

Der Expressdienst wird durch den Paketkurier oder Postexpress innert 24 Stunden ausgeführt, auch samstags, Kosten zu Lasten des Empfängers.

Bestellungseingang

Bei den täglichen Lieferungen werden Bestellungen berücksichtigt, welche bis spätestens **12.00 Uhr** des Vortages eingehen.

Lieferungen

Lieferungen ab CHF 200.00 franko Domizil ohne Portoberechnung.

Lieferfristen

Können die Lieferfristen von der Verkäuferin durch unverschuldete Verzögerung nicht eingehalten werden, hat die Verkäuferin das Recht, die bestellte Ware nach Ablauf der Lieferungshindernisse dem Käufer die Ware zuzustellen oder vom Vertrag zurückzutreten, ohne dass ihr gegenüber ein Recht auf Schadenersatz entsteht.

Versandkostenanteil

Auf Bestellungen unter CHF 200.00 wird ein Kostenanteil von CHF 12.00 belastet.

Bestellangaben

Bitte geben Sie uns jeweils Ihre Kunden- sowie Artikelnummern an. So können keine Missverständnisse entstehen. Die Bestelleinheiten im Katalog sind zu beachten.

Abholrabat

3% Abholrabatt ab Fabrikation Obernau-Kriens

Jahresumsatzrabatt

ab CHF 8'000.00	1%	ab CHF 40'000.00	5%
ab CHF 16'000.00	2%	ab CHF 48'000.00	6%
ab CHF 24'000.00	3%	ab CHF 56'000.00	7%
ab CHF 32'000.00	4%		

Rabattvergütungen werden jeweils auf den Rechnungen direkt in Abzug gebracht.

Auftragsrabatt

ab CHF 450.00 1% / ab CHF 900.00 2% auf das Standardsortiment

Unsere Bürozeiten

Montag bis Donnerstag: 07.00 – 12.00 Uhr, 13.00 – 16.00 Uhr

Freitag: 07.00 – 12.00 Uhr, 13.00 – 15.30 Uhr.

Ausserhalb der Bürozeiten ist unser Anrufbeantworter in Betrieb.

Zahlung

30 Tage netto oder per Monatsauszug der Pistor / exklusiv MWST.

Preise

Es gelten die aktuellen Preise der separaten Bestell- und Preisliste, betreffend die Produkte der Verkäuferin. Im Preise inbegriffen sind die Einwegverpackungen sowie die Versand-Verpackungen der Produkte. Spezial- und Extraverpackungen werden dem Käufer belastet.

Garantie

Die Verkäuferin leistet Gewähr für die gelieferten Produkte, die Bedingungen und Fristen sind aus dem Katalog und den AGB ersichtlich. Die branchenüblichen Toleranzen bleiben vorbehalten.

Reklamationen

Wir bitten Sie, unsere Lieferungen umgehend nach Erhalt zu kontrollieren. Eventuelle Reklamationen sind sofort, jedoch spätestens innert 10 Tagen ab Lieferdatum anzubringen. Bei Lieferungen per Post oder Paketkurier sind allfällige Schäden sofort zu melden. Es werden nicht in jedem Fall Lieferscheine mitgeliefert da die Rechnung beigelegt wird.

Bestellungen

Bitte verwenden Sie das beigelegte Bestellformular, per Fax 041 320 93 53 ansonsten Telefon: 041 320 53 53 oder per E-Mail info@pralinehug.ch

E-Mail Rabatt: 1% pro Bestellung im 2017 welche per E-Mail bei uns eintreffen.

Das Bestellformular kann von unserer Website heruntergeladen werden.

Bemusterungs- und Entwicklungsaufträge

Musterlieferungen werden grundsätzlich wie normale Bestellungen behandelt und sind somit kostenpflichtig. Ausnahmen können nach vorheriger Beantragung genehmigt werden.

Bei Entwicklungsaufträgen von neuen Produkten kann der Lieferant seine Aufwendungen in vollem Umfang in Rechnung stellen. Diese Kosten können reduziert werden, sofern es zu einem Geschäftsabschluss kommt

Änderungen vorbehalten. Im Übrigen gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen auch auf unserer Internetseite ersichtlich.

Gültig ab 31.07.2017

Impressum

Herausgeber / Redaktion

Karl Hug AG Confiserie
Rainacherstrasse 12
CH-6012 Obernau

Tel. +41 41 320 53 53
Fax +41 41 320 93 53

www.pralinehug.ch
info@pralinehug.ch

Fotografie

René Hug, Karl Hug AG Confiserie (Produkte)
Simon Meyer, www.foto-x.ch (Firma)
Kathrin Brugger, Finca La Amistad (Umschlag)

Gestaltung

mesch web consulting & design gmbh
www.mesch.ch

Druck

Gammaprint AG
Reussinsel 28
6000 Luzern 7



KARL HUG AG

Confiserie

Karl Hug AG Confiserie
Rainacherstrasse 12
CH-6012 Obernau

Tel. +41 41 320 53 53
Fax +41 41 320 93 53

info@pralinehug.ch
www.pralinehug.ch
