



KARL HUG AG

Confiserie

La Sélection des Délices

Bienvenue au royaume du chocolat Grand Cru

Bienvenue au royaume du chocolat Grand Cru



Famille Hug-Zimmermann (d.g.à d.)
René Hug, Celina Hug, Frieda Hug (Co-fondatrice),
Diana Zimmermann, Ursula Zimmermann-Hug

*Chers clients, Chères clientes,
Chers partenaires commerciaux,*

Le catalogue principal 2017 de Karl Hug SA vous ouvre une grande palette de délices fins en chocolat que nous produisons avec les meilleurs ingrédients dans notre maison riche en traditions depuis 1959. Nous travaillons depuis notre fondation exclusivement avec les couvertures Felchlin et connaissons aussi la provenance de toutes les autres matières brutes. A partir de 2017 tous les produits en chocolat de notre catalogue principal seront faits avec des couvertures grands crus.

La recette de chacune de nos spécialités et la clef du succès. Néanmoins, la production de fines pralines ou de truffes haut de gamme requiert également un mélange de connaissances, d'expérience et d'une installation de production optimale.

Nous adaptons continuellement nos recettes aux dernières nouveautés et optimisons nos équipements de manière à ce que nous soyons toujours au plus haut niveau de l'art de fabrication des pralines.

Nous avons le plaisir de vous proposer des douceurs de haute qualité qui sauront vous transporter dans notre univers chocolaté, qui raviront vos clients et qui deviendront un réel atout pour votre entreprise.

René Hug et son équipe

Contenu

Pralinés

<i>Pralinés</i>	6
<i>Pralinés Art</i>	7
<i>Emballages pralinés</i>	8

Truffes

<i>Truffes</i>	12
<i>Emballages truffes</i>	15

Dragées & florentins

<i>Dragées en vrac</i>	18
<i>Dragées emballées</i>	19
<i>Florentins Hug</i>	20

Chocolats

<i>Chocolats</i>	25
<i>Plaques avec messages</i>	26
<i>Plaques de chocolat saupoudrées</i>	27
<i>Plaques de chocolat extra mince</i>	28
<i>Chocolat à casser</i>	30
<i>Quadro</i>	31

Spécialités saisonnières

<i>Animaux</i>	36
<i>Affaires de cœur</i>	37
<i>Pâques</i>	38
<i>Été & automne</i>	39
<i>Noël</i>	40
<i>Délices footballistiques</i>	42
<i>Bâtons Liqueurs</i>	43

Impression personnalisée

<i>Créez votre chocolat praliné personnalisé</i>	46
<i>Créez votre décor en chocolat personnalisé</i>	48

Karl Hug AG

<i>Portrait de l'entreprise</i>	52
<i>Couverture Grand Cru single origine</i>	53
<i>Conseils utiles</i>	54
<i>Conditions de ventes et de livraisons</i>	55
<i>Mentions légales</i>	56



Pralinés

Pralinés

Pralinés Art

Emballages pralinés



Pralinés

Délices à base de chocolat Grand Cru



101
Noisette lait
fourré à la crème noisette croustillante avec croquant de noisette et d'amande.
> env. 625 g dans un Blister



102
Pralinato vanille
fine crème praliné enrobée de couverture vanille
> env. 625 g dans un Blister



103
Noix lait
fourré aux noix avec croquant de noix
> env. 690 g dans un Blister



104
Grand Marnier vanille
ganache foncée au Grand Marnier enrobée de couverture vanille.
> env. 630 g dans un Blister
> avec alcool



105
Macchiato blanc
fine Gianduja blanche au café, enrobée de couverture blanche.
> env. 650 g dans un Blister



106
Caramel lait
fourré de Crème caramel semi-liquide affiné avec de la fleur de sel.
> env. 650 g dans un Blister



107
Mocca vanille
fine ganache truffe au café fort.
> env. 715 g dans un Blister



108
Kirsch lait
fine ganache au beurre au véritable Kirsch Suisse.
> env. 645 g dans un Blister
> avec alcool



109
Amande vanille
fine crème aux amandes avec amandes caramélisées
> env. 690 g dans un Blister



110
Fraise blanc
ganache aromatique de purée de fraise décorée avec du poivre rose
> env. 645 g dans un Blister



111
Nougat vanille
fourré à la crème nougat avec une plaquette nougat
> env. 705 g dans un Blister



112
Croustillant lait
Gianduja doux aux amandes avec des rochers d'amande
> env. 630 g dans un Blister



Tous les pralinés sont livrables par blister de 48 pièces. Conservation 10 semaines!

Pralinés Art

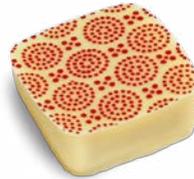
Logo imprimé ultra tendance en neuf variations



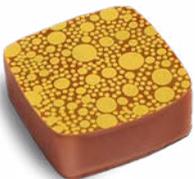
201
Flower Art
empreintes logo moderne avec ganache de truffes fondante au lait



202
Wild Art
empreintes logo moderne avec ganache de truffes fondante à la vanille



203
Point Art
empreintes logo moderne avec ganache fondante au chocolat blanc avec une tombée de kirsch



204
Spot Art
empreintes logo moderne avec ganache de truffes fondante au lait



205
Renaissance Art
empreintes logo moderne avec ganache de truffes fondante à la vanille



206
Blue Art
empreintes logo moderne avec ganache fondante au chocolat blanc avec une tombée de kirsch



207
Stripe Art
empreintes logo moderne avec ganache de truffes fondante au lait



208
Coral Art
empreintes logo moderne avec ganache de truffes fondante à la vanille



209
Gone Art
empreintes logo moderne avec ganache fondante au chocolat blanc avec une tombée de kirsch



220
Pralinés Art en Blister assorties

empreintes logo moderne au 9 variations avec ganache de truffes fondante au lait, à la vanille et blanche.

Tous les pralinés sont livrables par blister de 48 pièces ca. 600g, Conservation 10 semaines!

Emballages pralinés

Pralinés Grand Cru emballés



943

6 Pralinés assortis

80 g Pralinés mélangés avec couvercle transparent
 > Grandeur: 112 x 76 x 30 mm
 > 12 boîtes par Carton



944

9 Pralinés assortis

120 g Pralinés mélangés avec couvercle transparent
 > Grandeur: 112 x 112 x 30 mm
 > 12 boîtes par Carton



945

12 Pralinés assortis

165 g Pralinés mélangés
 > Grandeur: 176 x 143 x 25 mm
 > carton à 8 boîtes avec couvercle transparent
 > carton à 6 boîtes avec couvercle blanc



946

24 Pralinés assortis

345 g Pralinés mélangés
 > Grandeur: 248 x 175 x 25 mm
 > carton à 6 boîtes avec couvercle transparent
 > carton à 6 boîtes avec couvercle blanc



947

35 Pralinés assortis

500 g Pralinés mélangés
 > Grandeur: 283 x 210 x 25 mm
 > carton à 4 boîtes avec couvercle transparent
 > carton à 3 boîtes avec couvercle blanc



930

9er Pralinés Art

empreintes trendy logo au 9 variations en boîte transparente
 > Grandeur: 112 x 112 x 20 mm
 > 12 boîtes à 9 pralinés par carton



950

12 Sunny assortis

245 g spécialités Sunny en boîte en forme de losange
 > Grandeur: 115 x 300 x 35 mm
 > 6 boîtes par carton

10 semaines de conservation pour tous les emballages



961

Boîte I LOVE YOU

75 g de pralinés avec logo, en boîte transparent

- > Grandeur: 105 x 142 x 25mm
- > 12 boîtes par Carton



962

Boîte Danke / merci

125 g pralinés avec logo, en boîte transparent

- > Grandeur: 372 x 67 x 25mm
- > 6 boîtes par Carton



963

Boîte HAB DICH LIEB

225 g pralinés avec logo, en boîte transparent

- > Grandeur: 140 x 250 x 25mm
- > 6 boîtes par Carton



964

Boîte VIEL GLUECK

225 g pralinés avec logo, en boîte transparent

- > Grandeur: 140 x 250 x 25mm
- > 6 boîtes par Carton



965

Boîte HAPPY BIRTHDAY

225 g pralinés avec logo, en boîte transparent

- > Grandeur: 140 x 250 x 25mm
- > 6 boîtes par Carton



965

Boîte FROHES FEST

225 g pralinés avec logo, en boîte transparent

- > Grandeur: 140 x 250 x 25mm
- > 6 boîtes par Carton

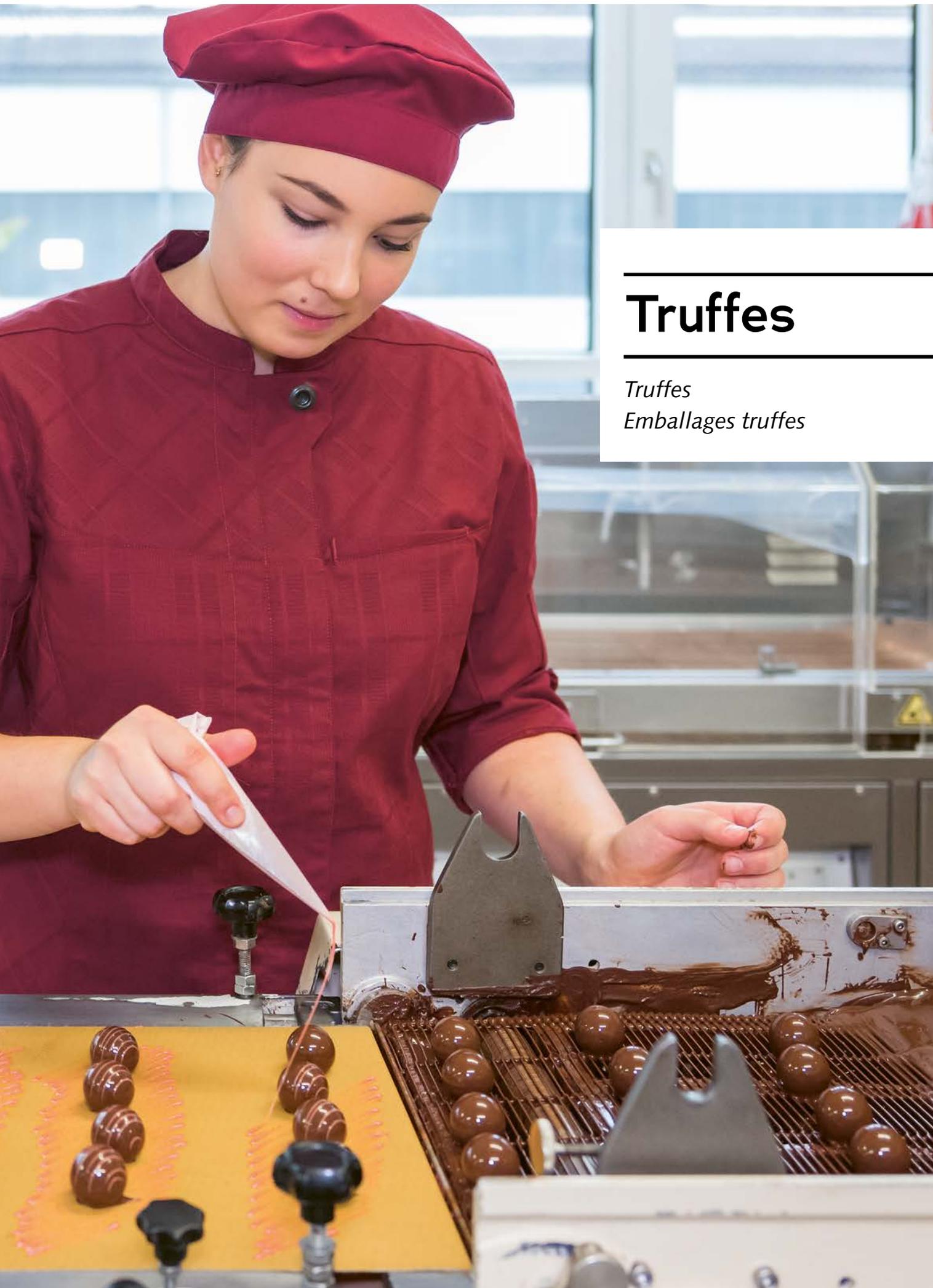
10 semaines de conservation pour tous les emballages



Truffes

Nous privilégions dans la mesure du possible la fabrication artisanale traditionnelle. Il n'est donc pas rare d'observer de petites différences d'un chocolat à l'autre si on les regarde attentivement.





Truffles

Truffles

Emballages truffles

Truffes

La reine des pralinés



301
lait

ganache fondante au lait
> env. 920g dans Carton
> Conservation 10 semaines



302
vanille

ganache fondante à la vanille
> env. 920g dans Carton
> Conservation 10 semaines



303
blanches

ganache fondante au chocolat blanc avec une tombée de kirsch
> env. 920g dans Carton
> Conservation 10 semaines



304
orange

ganache avec arôme naturel d'orange
> env. 960g dans Carton
> Conservation 10 semaines



305
Marc de Champagne

fine et onctueuse ganache crème fraîche au Marc de Champagne
> env. 800g dans Carton
> Conservation 8 semaines
> avec alcool



306
Whisky

fine et onctueuse ganache crème fraîche au Whisky
> env. 800g dans Carton
> Conservation 8 semaines
> avec alcool



307
thé vert

ganache à la crème blanche fondante au thé vert authentique
> env. 960g dans Carton
> Conservation 8 semaines



308
caramel

fine ganache claire au caramel maison et prise fleur de sel.
> env. 960g dans Carton
> Conservation 8 semaines



309
Vieille Prune

fine et onctueuse ganache crème fraîche à la Vieille Prune
> env. 1010g dans Carton
> Conservation 8 semaines
> avec alcool



310
Coco

ganache crème fraîche fine et onctueuse au coco/rhum
> env. 960g dans Carton
> Conservation 10 semaines
> avec alcool



311
Williams

ganache williamine fine et onctueuse
> env. 970g dans Carton Conservation 10 semaines
> avec alcool



312
au miel

fine ganache foncée au miel de campagne avec son décor original
> env. 950g dans Carton
> Conservation 10 semaines



313
Roses blanche

ganache à la crème blanche fondante à l' eau de rose
> env. 950g dans Carton
> Conservation 8 semaines



314
Roses vanille

ganache à la crème foncée fondante à l' eau de rose
> env. 950g dans Carton
> Conservation 8 semaines



315
Café Kirsch

fine et onctueuse ganache au kirsch et au café intense
> env. 990g dans Carton
> Conservation 10 semaines
> avec alcool



316

Sabayon

ganache Marsala/Sabayon fine et onctueuse

- > env. 970g dans Carton
- > Conservation 10 semaines
- > avec alcool



317

Grand Marnier

fine et onctueuse ganache crème fraîche au Grand Marnier

- > env. 970g dans Carton
- > Conservation 8 semaines
- > avec alcool



318

Cocoa

ganache crème fraîche 65% avec couverture Grand Cru noble 65%

- > env. 930g dans Carton
- > Conservation 8 semaines



319

Calvados

ganache Calvados fine et onctueuse

- > env. 760g dans Carton
- > Conservation 10 semaines
- > avec alcool



320

Baileys Irish Cream

ganache Baileys fine et onctueuse

- > env. 970g dans Carton
- > Conservation 10 semaines
- > avec alcool



321

vin chaud

ganache fondante aromatisée au vin chaud

- > env. 960g dans Carton
- > Conservation 8 semaines
- > avec alcool



322

amaretto-massepain

ganache à la crème onctueuse au massepain et à l'amaretto

- > env. 960g dans Carton
- > Conservation 10 semaines
- > avec alcool



323

Noisettes

fine praliné crème aux noisettes, décorées main

- > env. 960g dans Carton
- > Conservation 10 semaines



324

figes

Ganache fruitée à la purée de figes maison

- > env. 990g dans Carton
- > Conservation 10 semaines



325

Marron

fourré d'une délicieuse ganache à la purée de marrons

- > env. 850g dans Carton
- > Conservation 10 semaines



326

lavande

ganache crème fraîche parfumée de lavande naturelle

- > env. 970g dans Carton
- > Conservation 8 semaines



327

cognac aux œuf

ganache crème fraîche aux cognac et aux œufs

- > env. 970g dans Carton
- > Conservation 8 semaines
- > avec alcool



328

chili

ganache foncée parsemée de flocons de chili

- > env. 950g dans Carton
- > Conservation 10 semaines



329

banane

ganache crème fraîche aromatisée de purée de banane

- > env. 970g dans Carton
- > Conservation 8 semaines



330

mangue

ganache blanche exotique à la purée de mangue

- > env. 880g dans Carton
- > Conservation 10 semaines



331

Citrouille gingembre

ganache fondante avec gelée de citrouille et de gingembre

- > env. 960g dans Carton
- > Conservation 10 semaines



332

Pistache

ganache crème fraîche au goût de noix et morceaux de pistache

- > env. 960g dans Carton
- > Conservation 8 semaines



333

Nougat

ganache crème fraîche avec délicate crème nougat

- > env. 960g dans Carton
- > Conservation 8 semaines



334

Fraise

Ganache à l'arôme naturel de fraise

- > env. 970g dans Carton
- > Conservation 10 semaines



335

Framboise

ganache au concentré de fruits, framboise

- > env. 970g dans Carton
- > Conservation 10 semaines



336

safran

ganache crème fraîche aromatisée de fine poudre de safran

- > env. 920g dans Carton
- > Conservation 8 semaines



337

Cappuccino

ganache crème fraîche au cappuccino

- > env. 970g dans Carton
- > Conservation 8 semaines



338

confetti

ganache crème fraîche à l'eau-de-vie de Lucerne et café fort

- > env. 960g dans Carton
- > Conservation 8 semaines
- > avec alcool



339

Campari-Orange

ganache fondante au Campari et jus d'orange

- > env. 930g dans Carton
- > Conservation 8 semaines
- > avec alcool



340

Mandarine

Ganache fruitée à la purée de mandarine maison avec zestes de mandarine

- > env. 970g dans Carton
- > Conservation 10 semaines



341

Stracciatella

ganache fondante au stracciatella avec croquant chocolat

- > ca. 970g dans Carton
- > Conservation 10 semaines



342

Absinthe

ganache crème fraîche avec Absint authentique

- > ca. 980g dans Carton
- > Conservation 8 semaines
- > avec alcool



343

Pomme cannelle

ganache à la crème aromatisée de cannelle et purée de pomme

- > ca. 970g dans Carton
- > Conservation 10 semaines



344

Mascarpone

fine crème de mascarpone en couverture noire

- > ca. 980g dans Carton
- > Conservation 10 semaines



345

Pavot

ganache crème fraîche au Pavot et aromatisée de kirsch et miel

- > ca. 970g dans Carton
- > Conservation 8 semaines
- > avec alcool



Tous nos truffes sont livrables par blister de 70 pièces.

Emballages truffes

Truffes onctueuses à la crème, emballage classique



921
9 Truffes Classic
 115 g d'assortiments truffes mélangées
 > Grandeur: 112 x 112 x 30 mm
 > 12 boîtes à 9 truffes par carton
 > Conservation en semaines: 10



922
16 Truffes Classic
 215 g d'assortiments truffes mélangées
 > Grandeur: 145 x 145 x 34 mm
 > 6 boîtes à 16 truffes par carton
 > Conservation en semaines: 10



923
9 Truffes Baileys
 125 g de truffes Baileys
 > Grandeur: 112 x 112 x 30 mm
 > 12 boîtes à 9 truffes par carton
 > Conservation en semaines: 10
 > avec alcool



924
16 Truffes Baileys
 230 g de truffes Baileys
 > Grandeur: 145 x 145 x 34 mm
 > 6 boîtes à 9 truffes par carton
 > Conservation en semaines: 10
 > avec alcool



925
9 Truffes Marc de Champagne
 105 g de truffes champagne
 > Grandeur: 112 x 112 x 30 mm
 > 12 boîtes à 9 truffes par carton
 > Conservation en semaines: 8
 > avec alcool



926
16 Truffes Marc de Champagne
 190 g de 16 truffes champagne
 > Grandeur: 145 x 145 x 34 mm
 > 6 boîtes à 16 truffes par carton
 > Conservation en semaines: 8
 > avec alcool



927
9 Truffes Calvados
 105 g de truffes au Calvados
 > Grandeur: 112 x 112 x 30 mm
 > 12 boîtes à 9 truffes par carton
 > Conservation en semaines: 8
 > avec alcool



928
16 Truffes Calvados
 190 g de truffes au Calvados
 > Grandeur: 145 x 145 x 34 mm
 > 6 boîtes à 16 truffes par carton
 > Conservation en semaines: 8
 > avec alcool



Une touche de caramel

Les meilleurs ingrédients sont caramélisés et dragéifiés à la main avec professionnalisme et émotion!





Dragées & florentins

Dragées en vrac

Dragées emballées

Florentins

Florentins dessert

Dragées en vrac

Dragées croustillantes caramélisées enrobées de couverture Grand Cru



501 Chocolat-Amandes princesses

amandes californiennes en couverture vanille et poudre de cacao
> 1 kilo par carton
> Conservation en semaines: 16



502 Chocolat-Noisettes princesses

noisettes piémontaises avec une couverture au lait et poudre de cacao
> 1 kilo par carton
> Conservation en semaines: 16



503 Chocolat-Café Arabica

graines d'arabica aromatiques en couverture vanille brillante
> 1 kilo par carton
> conservation en semaines: 16



504 Chocolat-Amandes Fleur de Sel

amandes californiennes salées en couverture vanille
> 1 kilo par carton
> Conservation en semaines: 16



505 Chocolat cocos princesse

Morceaux de noix de coco fins en couverture blanche, saupoudrées de sucre glace
> 1 kilo par carton
> conservation en semaines: 16

Dragées en vrac par 1 ou 2 kg emballées

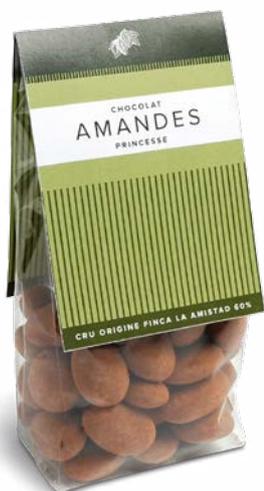


560 Chocolat-Dragées assorties

4 sortes, 360 g de dragées croquantes en couverture lait, blanche et vanille
> 6 boîtes par carton
> Conservation en semaine: 16

Dragées emballées

Des dragées dans un emballage spécial pour vos clients



510

Sachets amandes princesse

150 g dragées amandes caramélisées dans leurs nouveaux emballages.

- > 12 sachets par carton
- > Conservation en semaine: 16



520

Sachets noisettes princesse

150 g dragées noisettes caramélisées dans leurs nouveaux emballages.

- > 12 sachets par carton
- > Conservation en semaine: 16

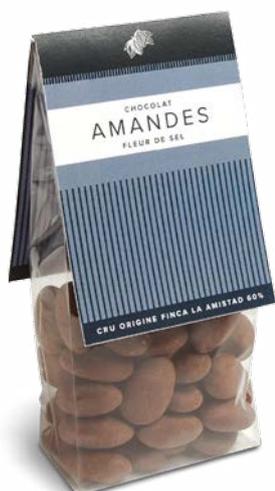


530

Sachets chocolat Café Arabica

150 g dragées cafés Arabica caramélisées dans leurs nouveaux emballages.

- > 12 sachets par carton
- > Conservation en semaine: 16



540

Sachets amandes fleur de sel

150 g dragées amandes caramélisées et fleur de sel dans leurs nouveaux emballages.

- > 12 sachets par carton
- > Conservation en semaine: 16



550

Chocolat cocos princesse

150 g dragées morceaux de noix cocos en couverture blanche et dans leurs nouveaux emballages.

- > 12 sachets par carton
- > Conservation en semaine: 16

Florentins Hug

De délicieux florentins croustillants fabriqués selon la tradition



890

Florentins gros au lait

florentins croquants avec orangeat et couverture lait, 80 mm

> 45 pièces par carton

> Conservation en semaines: 8



891

Florentins gros vanille

florentins croquants avec orangeat et couverture vanille, 80 mm

> 45 pièces par carton

> Conservation en semaines: 8



892

Florentins gros assortis

florentins croquants avec orangeat et couverture lait et vanille, 80 mm

> 45 pièces par carton

> Conservation en semaines: 8



893

Florentins dessert au lait

florentins croquants avec orangeat et couverture lait, 38 mm

> 210 pièces par carton / 2 kg

> Conservation en semaines: 8



894

Florentins dessert vanille

florentins croquants avec orangeat et couverture vanille, 38 mm

> 210 pièces par carton / 2 kg

> Conservation en semaines: 8



895

Florentins dessert mélangés

florentins croquants avec orangeat et couverture lait et vanille, 38 mm

> 210 pièces par carton / 2 kg

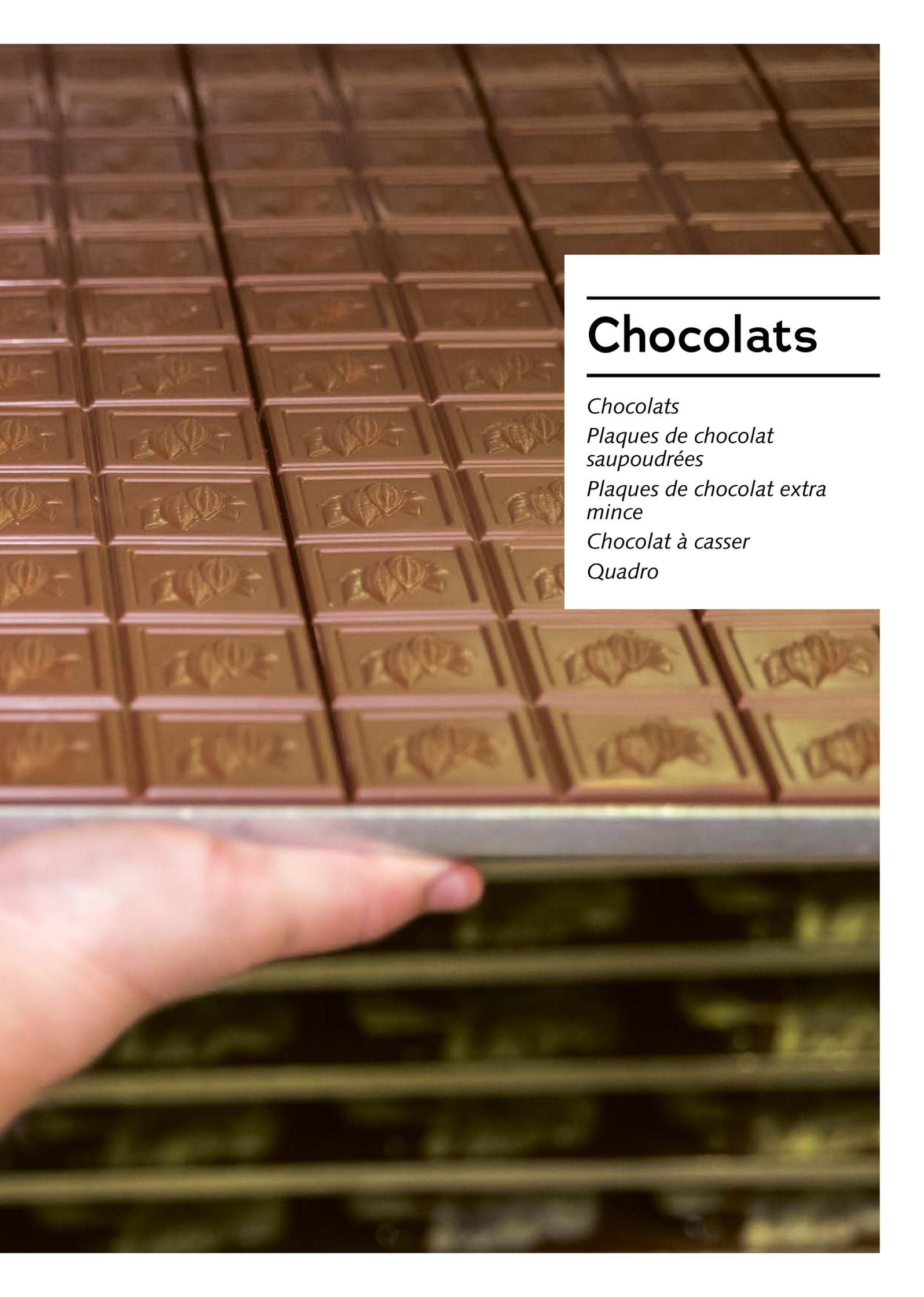
> Conservation en semaines: 8



La cuisson du florentin

Les meilleurs ingrédients assemblés avec soin donnent naissance aux florentins Hug si particuliers





Chocolats

Chocolats

*Plaques de chocolat
saupoudrées*

*Plaques de chocolat extra
mince*

Chocolat à casser

Quadro



Conditionnement des plaques de chocolat

*Un emballage professionnel au
design particulier pour le plaisir des
yeux!*



Chocolats

Chocolat Grand Cru en emballage standard
ou avec votre logo

Choco-lunches standard



5600

Lunches choco au lait

14 g Lunches au chocolat au lait, emballés avec son logo personnalisé.

> Conservation en 9 mois



5601

Lunches choco vanille

14 g Lunches au chocolat vanille, emballés avec son logo personnalisé.

> Conservation en 9 mois



5602

Lunches choco blancs

14 g Lunches au chocolat blanc, emballés avec son logo personnalisé.

> Conservation en 9 mois

Choco-lunches personnalisés, 14 g

Si vous souhaitez des choco-lunches à votre effigie, veuillez nous envoyer votre modèle par e-mail et nous créerons des emballages personnalisés avec votre logo. Minimum de commande 5000 pièces, pour des commandes de 1000 pièces, compter un délai d'attente de 8 semaines environ car nous devons regrouper plusieurs commandes.

Si vous êtes intéressé, veuillez nous contacter pour plus d'informations sur les quantités et Les prix. ☎ **+41 41 320 53 53**



Barres de chocolat personnalisés, 100 g

Si vous souhaitez des Barres de chocolat à votre effigie, veuillez nous envoyer votre modèle par e-mail et nous créerons des emballages personnalisés avec votre logo. Minimum de commande 100 pièces.

Délais de livraison entre 6 – 8 semaines

Si vous êtes intéressé, veuillez nous contacter pour plus d'informations sur les quantités et Les prix. ☎ **+41 41 320 53 53**



Plaques avec messages

donner le type doux de votre souhait



630

Thank You

100 g de chocolat au lait emballé spécialement
> 9 pièces par carton



631

I Love You

100 g de chocolat au lait emballé spécialement
> 9 pièces par carton



632

Happy Birthday

100 g de chocolat au lait emballé spécialement
> 9 pièces par carton



633

Merry Christmas

100 g de chocolat au lait emballé spécialement
> 9 pièces par carton



634

Happy Easter

100 g de chocolat au lait emballé spécialement
> 9 pièces par carton



635

Good Luck

100 g de chocolat au lait emballé spécialement
> 9 pièces par carton

Conservation en 9 mois

Plaques de chocolat saupoudrées

Chocolats Grand Cru 100 g saupoudrés de façon créative



610

Le classique

100 g de chocolat du lait paré de croquants florentins, noisettes, pépites de framboise et de cacao.

> 9 pièces par carton



611

Le ludique

100 g de chocolat au lait paré d'abricots, Moretti, Smarties dés de caramel.

> 9 pièces par carton



612

L'élégante

100 g de chocolat vanille paré d'amandes, de dés de pommes, cranberries et café.

> 9 pièces par carton



613

Le fougueux

100 g de chocolat vanille paré de fraises, noisettes, chili et dés caramel.

> 9 pièces par carton



614

Le fruité

100 g de chocolat blanc paré de Cranberries, abricotes, fraises et nips de cacao.

> 9 pièces par carton



615

Le créatif

100 g de chocolat blanc paré de pistaches, noix de cajous, pépites de framboise et fleurs.

> 9 pièces par carton



616

Chocolats saupoudrés assortis

100 g de chocolat assortis aux choix en carton

> 12 pièces par carton

Conservation en 6 mois.

Ces articles ne se prêtent pas à l'envoi postal!

Plaques de chocolat extra mince

Chocolats Grand Cru ultra-minces dans un emballage moderne



640 lait

90 g chocolat au lait nature
> 10 pièces par carton
> Conservation en 9 mois



641 vanille

90 g chocolat vanille nature
> 10 pièces par carton
> Conservation en 9 mois



642 gianduja

90 g chocolat au lait fourré de gianduja
> 10 pièces par carton
> Conservation en 4 mois



643 noisette

90 g chocolat au lait fourré de crème noisettes
> 10 pièces par carton
> Conservation en 4 mois



644 mascarpone

90 g chocolat vanille fourré de crème mascarpone
> 10 pièces par carton
> Conservation en 4 mois



645 Menthe

90 g chocolat vanille fourré de crème menthe
> 10 pièces par carton
> Conservation en 4 mois



646 framboise

90 g chocolat blanc fourré de crème framboise
> 10 pièces par carton
> Conservation en 4 mois



647 cocos

90 g chocolat blanc avec noix de coco râpée.
> 10 pièces par carton
> Conservation en 4 mois



648 extra mince assortis

carton assortis au choix
> 12 pièces par carton
> Conservation en 4 mois

Ces articles ne se prêtent pas à l'envoi postal!



Production de chocolat à casser

Chocolat à casser produit de façon rationnelle avec le système Chocoprint

Chocolat à casser

10 sortes de chocolat à casser Grand Cru



1110 Chocolat au lait et Smarties, cassé

décoré avec des Smarties de couleurs

- > Plaque à 800 g
- > Conservation en semaines: 16



1111 Chocolat au lait et noix de cajou, cassé

garni de noix de cajou

- > Plaque à 800 g
- > Conservation en semaines: 16



1112 Chocolat au lait et noisette, cassé

avec noisettes caramélisées

- > Plaque à 800 g
- > Conservation en semaines: 16



1113 Chocolat au lait et fèves de cacao, cassé

garni de fèves de cacao concassées

- > Plaque à 800 g
- > Conservation en semaines: 16



1120 Chocolat vanille et pomme, cassé

garni de dés de pomme.

- > Plaque à 800 g
- > Conservation en semaines: 16



1121 Chocolat vanille et amandes, cassé

avec amandes caramélisées

- > Plaque à 800 g
- > Conservation en semaines: 16



1122 Chocolat vanille et Cranberries, cassé

affiné de cranberries

- > Plaque à 800 g
- > Conservation en semaines: 16



1130 Chocolat blanc et abricot, cassé

Garni de dés d'abricot

- > Plaque à 800 g
- > Conservation en semaines: 16



1131 Chocolat blanc et fleurs, cassé

garni de fleurs

- > Plaque à 800 g
- > Conservation en semaines: 16



1132 Chocolat blanc et framboise, cassé

Affiné de granulats de framboise

- > Plaque à 800 g
- > Conservation en semaines: 16

Carton de 5 plaques de chocolat à casser chacune à mixer au choix. Ces articles ne se prêtent pas à l'envoi par poste!

Quadro

Chocolats suisses fondants de première qualité coulés en Quadros, obtenus grâce à d'excellents Ingrédients!

Quadrolino



1330
**Schoko-Quadrolino
 Classic**

Sachet transparent de 150 g mixtes et décoré d'un bandeau couleur

- > 12 sachets par carton
- > Conservation en semaines: 16



1331
**Schoko-Quadrolino
 cœurs**

Sachet transparent de 150 g mixtes et décoré d'un bandeau couleur

- > 12 sachets par carton
- > Conservation en semaines: 16



1332
**Schoko-Quadrolino
 étoiles**

Sachet transparent de 150 g mixtes et décoré d'un bandeau couleur

- > 12 sachets par carton
- > Conservation en semaines: 16

Choco-Quadro à 50g



1301
Quadro chocolat au lait croquant

affiné de croquant d'amandes
> 24 pièces par carton
> Conservation en semaines: 16



1302
Quadro chocolat au lait et Smarties

décoré de Smarties chocolat de couleur
> 24 pièces par carton
> Conservation en semaines: 16



1303
Quadro chocolat au lait et nips

recouvert de fèves de cacao en petits morceaux
> 24 pièces par carton
> Conservation en semaines: 16



1304
Quadro chocolat lait et noisettes

avec noisettes caramélisées
> 24 pièces par carton
> Conservation en semaines: 16



1305
Quadro chocolat vanille chili

parsemé de flocons de chili épicé
> 24 pièces par carton
> Conservation en semaines: 16



1306
Quadro chocolat vanille et amandes

avec amandes caramélisées
> 24 pièces par carton
> Conservation en semaines: 16



1307
Quadro chocolat vanille et café

Recouvert de café cassé
> 24 pièces par carton
> Conservation en semaines: 16



1308
Quadro chocolat vanille et cranberries

affiné de Cranberries
> 24 pièces par carton
> Conservation en semaines: 16



1309
Quadro chocolat blanc abricot

recouvert de dés d'abricot
> 24 pièces par carton
> Conservation en semaines: 16



1310
Quadro chocolat blanc fleurs

recouvert de fleurs
> 24 pièces par carton
> Conservation en semaines: 16



1311
Quadro chocolat blanc fraises

parsemé de fraises séchées
> 24 pièces par carton
> Conservation en semaines: 16



1312
Quadro chocolat blanc pistache

recouvert de granules de pistaches
> 24 pièces par carton
> Conservation en semaines: 16

Carton de 24 Quadro mélangés de 3 à 6 variétés au choix également en vente!

Choco-Quadro lapin à 35 g



1320
Lapin au chocolat au lait et Smarties

décoré de Smarties de chocolat de couleur
> 24 pièces par carton
> Conservation en semaines: 16



1321
Lapin au chocolat au lait et noisettes

avec des noisettes caramélisées
> 24 pièces par carton
> Conservation en semaines: 16



1322
Lapin au chocolat au lait et nips

recouvert de fèves de cacao en petits morceaux
> 24 pièces par carton
> Conservation en semaines: 16



1323
Lapin au chocolat vanille et pomme

recouvert de dés de pomme.
> 24 pièces par carton
> Conservation en semaines: 16



1324
Lapin au chocolat vanille et amandes

avec amandes caramélisées
> 24 pièces par carton
> Conservation en semaines: 16



1325
Lapin au chocolat vanille et Cranberries

parsemé de Cranberries
> 24 pièces par carton
> Conservation en semaines: 16



1326
Lapin au chocolat blanc et abricot

recouvert de dés d'abricot
> 24 pièces par carton
> Conservation en semaines: 16



1327
Lapin au chocolat blanc et framboise

parsemé de granulés de framboise
> 24 pièces par carton
> Conservation en semaines: 16



Carton de 24 Quadro lapins mélangés de 3 à 6 variétés au choix également en vente!



Au fil des saisons

Articles saisonniers fabriqués à la main avec des ingrédients de premier choix





Spécialités saisonnnières

Animaux

Affaires de cœur

Pâques

Été & automne

Noël

Délices footballistiques

Animaux

Animaux de saison originaux fabriqués à la main



701

Hannetons lait

fourrés d'un gianduja clair avec ailes d'amandes

- > 50 pièces par carton
- > Conservation en semaines: 10



702

Hannetons vanille

fourrés d'un gianduja clair avec ailes d'amandes

- > 50 pièces par carton
- > Conservation en semaines: 10



703

Hannetons blanc

fourrés d'un gianduja clair avec ailes d'amandes

- > 50 pièces par carton
- > Conservation en semaines: 10



704

Coccinelles

Coccinelles fabriquées manuellement fourrées masse noisette fondante avec ailes en massepain.

- > 50 pièces par carton
- > Conservation en semaines: 10



705

Abeilles

Abeilles fabriquées manuellement fourrées masse noisettes fondantes avec ailes en amande.

- > 50 pièces par carton
- > Conservation en semaines: 10



706

Escargots lait

Escargots fabriqués manuellement fourrés masse noisettes fondantes avec coquille dressée.

- > 50 pièces par carton
- > Conservation en semaines: 10



707

Hérissons

Hérissons fabriqués manuellement fourrés masse noisette fondante avec décor vermicelles choc.

- > 50 pièces par carton
- > Conservation en semaines: 10

Ces articles saisonniers peuvent être commandés toute l'année avec un délai de 10 jours ouvrables, livraison du jour au lendemain pendant la saison, d'avril à août

Affaires de cœur



708

Cœurs lait

Gianduja noisette avec croquant
> env. 580 g par carton
> Conservation en semaines: 10



709

Cœurs vanille

Gianduja noisette avec croquant
> env. 580 g par carton
> Conservation en semaines: 10



710

Cœurs blanche

Gianduja noisette avec croquant
> env. 580 g par carton
> Conservation en semaines: 10



711

Boîte 4 cœurs assortis

50 g Cœurs mélangés avec couvercle transparent
> Grandeur: 83 x 83 x 22 mm
> 12 boîtes par Carton
> Conservation en semaines: 10



712

Boîte 9 cœurs assortis

115 g Cœurs mélangés avec couvercle transparent
> Grandeur: 112 x 112 x 20 mm
> 12 boîtes par Carton
> Conservation en semaines: 10



713

Boîte de Cœur Champagne

95 g Truffles Champagne avec couvercle transparent
> Grandeur: 125 x 115 x 30 mm
> 12 boîtes par Carton
> Conservation en semaines: 8



714

Coques cœurs assorties

Coques cœurs emballées 80 g pralinés assortis dans leur coque 120 mm
> 6 pièces par carton
> Conservation en semaines: 10
> Ces articles ne se prêtent pas à l'envoi par poste!



715

Coques cœurs assorties

Coques cœurs emballées 110 g pralinés assortis dans leur coque 150 mm
> 4 pièces par carton
> Conservation en semaines: 10
> Ces articles ne se prêtent pas à l'envoi par poste!



716

Boîte 6 truffles roses assortis

84 g Truffles roses mélangés en bâton transparent
> Grandeur: 187 x 32 x 30 mm
> 10 boîtes par Carton
> Conservation en semaines: 10



717

Boîte 4 pralinés coccinelles

50 g Pralinés coccinelles dans une boîte transparent
> Grandeur: 70 x 70 x 30 mm
> 12 boîtes par Carton
> Conservation en semaines: 10



718

Boîte 8 pralinés coccinelles

100 g Pralinés de coccinelles dans une boîte transparent
> Grandeur: 125 x 115 x 30 mm
> 12 boîtes par Carton
> Conservation en semaines: 10

Ces articles saisonniers peuvent être commandés toute l'année avec un délai de 10 jours ouvrables, livraison du jour au lendemain pendant la saison, Saint-Valentin & fête des mères.

Pâques

Articles de Pâques avec emballage spécial



719

Œufs pralinés lait, blancs et vanille décorés

œufs en chocolat décorés à la main, fourrés d'une masse pralinés croquante

- > env. 75 pièces par carton
- > Conservation en semaines: 12



720

Sachets pralinés œufs mélangés

150 g œufs en chocolat décorés à la main, fourrés d'une masse pralinés croquante dans un sachet transparent

- > 12 pièces par carton
- > Conservation en semaines: 12



721

Œuf de Pâques fourré 120mm

110 g pralinés raffinés et fourrés dans un demi-œuf en chocolat et avec ruban noué à la main

- > 6 pièces par carton
- > Conservation en semaines: 10
- > Ces articles des Pâques ne se prêtent pas à l'envoi par poste!



722

Œuf de Pâques fourré 150mm

150 g pralinés raffinés et fourrés dans un demi-œuf en chocolat et avec ruban noué à la main

- > 4 pièces par carton
- > Conservation en semaines: 10
- > Ces articles des Pâques ne se prêtent pas à l'envoi par poste!



723

Œuf de Pâques fourré 175mm

230 g pralinés raffinés et fourrés dans un demi-œuf en chocolat et avec ruban noué à la main

- > 3 pièces par carton
- > Conservation en semaines: 10
- > Ces articles des Pâques ne se prêtent pas à l'envoi par poste!

Ces articles saisonniers peuvent être commandés toute l'année avec un délai de 10 jours ouvrables, livraison du jour au lendemain pendant la saison, de février à paques

Été & automne

Spécialités fines classiques



724

Soleil

fourrés d'une crème pralinée
exquise / 35 g

- > 30 pièces par carton
- > Conservation en semaines: 12



725

Boîte 2 Soleils

60 g fourrés d'une crème
pralinée exquise

- > 18 boîtes par carton
- > Conservation en semaines: 12



728

Quartiers d'orangeat trempés

Quartiers d'orangeat confits trempés à
moitié couverture vanille

- > Pièces par Carton env. 42
- > Carton à 1000 g
- > Conservation en semaines: 16



790

Sachets meringues mélangées

150 g mini-meringues enrobées et
mélangées en sachets transparent, attache
à la main.

- > 6 pièces par Carton
- > Conservation en semaines: 16

Diese Saisonartikel können das ganze Jahr bestellt werden.



726

Châtaignes fourrées

fourrées de crème pralinés avec
décor massépain / 50 g

- > 20 pièces par carton
- > Conservation en semaines: 12



727

Grappes de raisins emballées

Truffes Marc de Champagne sur fond
couverture lait

- > 6 pièces par carton
- > Conservation en semaines: 8
- > avec alcool
- > Ce article d'automne ne se prêtent pas à
l'envoi par poste!

Ces articles saisonniers peuvent être commandés toute l'année avec un délai de 10 jours ouvrables, livraison du jour au lendemain pendant la saison, de juin à octobre

Noël

Spécialités de Noël aromatisées en vrac et emballées



739 Chocolat Santa Claus lait

150 g fine couche lait Santa Claus emballées
> 10 pièces par carton
> Conservation en semaines: 16



735 Têtes d'anges vrac

Couverture lait, moulées
> Grandeur: 74 x 72 mm
> 6 pièces par carton
> Conservation en semaines: 16



736 Pralinés anges lait

Gianduja aromatique à l'épice de biscôme avec des morceaux d'orange
> 50 pièces par carton
> Conservation en semaines: 10



737 Pralinés anges Vanille

Gianduja aromatique à l'épice de biscôme avec des morceaux d'orange
> 50 pièces par carton
> Conservation en semaines: 10



740 Etoiles biscôme

Ganache claire aux épices de biscôme
> env. 82 pièces par carton
> Conservation en semaines: 10



741 Etoiles à la cannelle

Ganache foncée à la cannelle et pomme
> env. 81 pièces par carton
> Conservation en semaines: 10



742 Etoiles à l'anis

Ganache blanche à l'anis et amandes
> env. 83 pièces par carton
> Conservation en semaines: 10



743 Boîte 4 étoiles assortis

36 g étoiles mélangés avec couvercle transparent
> Grandeur: 83 x 83 x 22 mm
> 12 boîtes par Carton
> Conservation en semaines: 10



744 Boîte 9 étoiles assortis

80 g étoiles mélangés avec couvercle transparent
> Grandeur: 112 x 112 x 20 mm
> 12 boîtes par Carton
> Conservation en semaines: 10



731

Coques pomme de pin emballées

150 g pralinés raffinés dans une coque pomme de pin 197mm

- > 6 pièces par carton
- > Conservation en semaines: 10
- > Cet article de noel ne se prêtent pas à l'envoi par poste



745

Coques étoile fourrée

80 g pralinés raffinés dans une coque étoile, 115mm

- > 6 pièces par Carton
- > Conservation en semaines: 10
- > Cet article de noel ne se prêtent pas à l'envoi par poste



746

Boîte étoile assortis

185 g truffes mélangées en boîte transparent

- > Grandeur: 195 x 195 x 30 mm
- > 6 pièces par Carton
- > Conservation en semaines: 10

Ces articles saisonniers peuvent être commandés toute l'année avec un délai de 10 jours ouvrables, livraison du jour au lendemain pendant la saison, de novembre à décembre

Délices footballistiques



760 Ballons de football par kilo

Pralinée à la crème aux amandes et aux noisettes, fourrée de croquant, en sachet mélangés

- > 70 pièces par carton
- > Conservation en semaines: 12



761 Sachets remplis de ballons de football

120 g ballons de football lait et blancs, en sachets transparents.

- > 12 sachets par Carton
- > Conservation en semaines: 12



762 Ballon de football 105 mm

Couverture blanche coulée à la main, décorée avec de la couverture vanille

- > 6 pièces par Carton
- > Conservation en semaines: 12



763 Barres de ballon de football assortis

Barre au lait fourrée de crème pralinés fine et barre vanille fourrée d'une masse truffée framboise

- > 40 pièces par Carton
- > Conservation en semaines: 12



764 Barres football en sachet transparent

Barres football noir et lait mélangées en sachet transparent

- > 36 pièces par Carton
- > Conservation en semaines: 12



770 Ballon de football blanc fourrée de pralinés

80 g pralinés raffinés et fourrés dans un demi-coque ballon de football avec ruban noué à la main.

- > 6 pièces par Carton
- > Conservation en semaines: 12
- > Ce article de Noel ne se prêtent pas à l'envoi par poste

Bâtons Liqueurs

Sirop à la liqueur de premier choix dans une fine croûte de sucre recouverte de chocolat de couverture lait ou vanille



401

Bâtons Kirsch poudré cacao

Pièces par carton env. 114



402

Bâtons Kirsch lait

Pièces par carton env. 118



403

Bâtons Williams vanille

Pièces par carton env. 117



404

Cognac vanille

Pièces par carton env. 117



408

Bâtons Champagne vanille

Pièces par carton env. 118

Nos bâtons de liqueur sont fabriqués selon notre recette d'un spécialiste.



Votre logo personnalisé!

*Chocolat imprimé, le meilleur des
messages*

Impression personnalisée

Offrez à vos clients ou à vos partenaires commerciaux des chocolats personnalisés pour Noël, un anniversaire d'entreprise ou simplement pour les remercier.

Dites merci à vos collaborateurs et à vos collaboratrices avec un cadeau spécial, ou félicitez les à l'occasion de leur anniversaire. Nos créations élaborées à partir du meilleur chocolat suisse estampillées au logo de votre entreprise resteront dans les mémoires.



2 pralinés comme un give away imprimés avec votre logo



10.100 rosettes imprimées avec votre logo



Pralinés imprimés avec votre logo et emballages transparents.



Carrés de chocolat imprimés avec le logo de votre société dans un emballage transparent.



Idee cadeau personnalisé de Pralinés dans boîte de 8 pièces

Créez votre chocolat praliné personnalisé

Choisissez la forme qui convient pour votre produit personnalisé.

1. Que voulez-vous imprimer?

Votre motif sur du chocolat - 1 ou plusieurs couleurs!

Envoyez-nous votre logo par e-mail et nous le transformerons en une délicieuse spécialité au chocolat personnalisée.



JPG, PNG, AI, TIFF, PSD

2. Quel goût souhaitez-vous?

Choisissez parmi les neuf garnitures celle qui vous correspond le mieux, à vous et vos clients. Toutes nos spécialités à base de chocolat sont fabriquées à partir de chocolat de couverture Grand Cru.

Coquille de chocolat



Coquille claire



Coquille foncée



Coquille blanche

Remplissage



Noisette



Pralinato



Noix



Grand Marnier



Macchiato



Caramel



Mocca



Kirsch



Amandes



Fraise

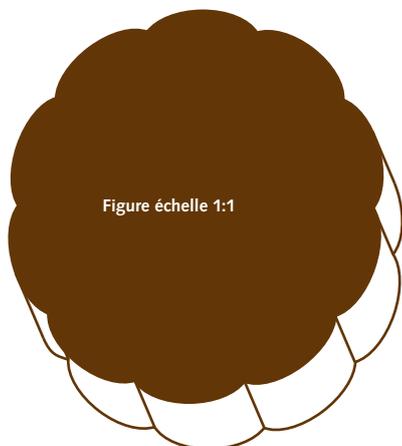


Nougat



Croquant

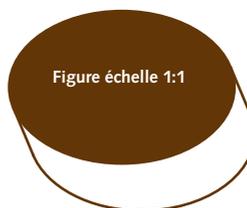
3. Quelle est la forme de votre spécialité et comment est-elle emballée?



10.100
Rosettes
 > 51.5×50×14 mm
 > montant de référence min. 200 pces.

Emballage disponible

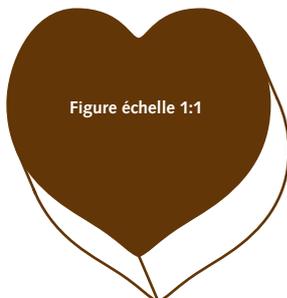
 1 pces.
  2 pces.
 4 pces.
 8 pces.



09.100
Mini pralinés ovale
 > 20×30×14 mm
 > montant de référence min. 5 kg

Emballage disponible

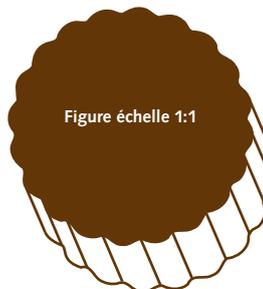
 5 pces.
 10 pces.



10.700
Coeur
 > 33.6×33×14 mm
 > montant de référence min. 7 kg

Emballage disponible

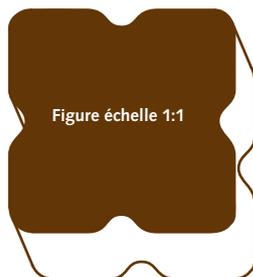
 1 pces.
  2 pces.
 4 pces.
 8 pces.



10.800
Rond
 > Ø20×14 mm
 > montant de référence min. 7 kg

Emballage disponible

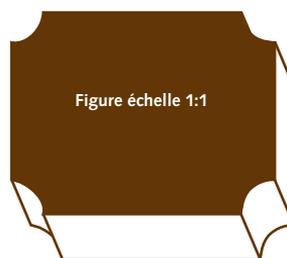
 1 pces.
  2 pces.
 4 pces.
 8 pces.



10.600
Carré
 > 30×30×14 mm
 > montant de référence min. 7 kg

Emballage disponible

 1 pces.
  2 pces.
 4 pces.
 8 pces.



10.900
Rectangle
 > 35×28×14 mm
 > montant de référence min. 7 kg

Emballage disponible

 1 pces.
  2 pces.
 4 pces.
 8 pces.

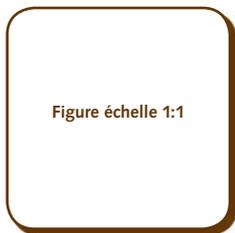
Nous avons suscité votre intérêt?

Alors n'hésitez pas à nous demander un devis: ☎ **+41 41 320 53 53**

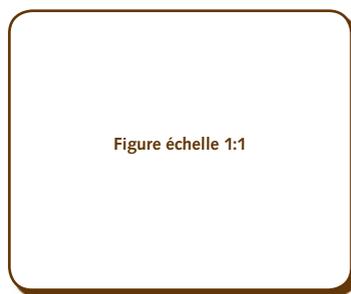
Créez votre décor en chocolat personnalisé

Décor en chocolat à personnaliser avec le logo de votre société, pour pralinés, gâteaux ou desserts. Egalement idéal pour donner une note personnelle aux cadeaux d'entreprise.

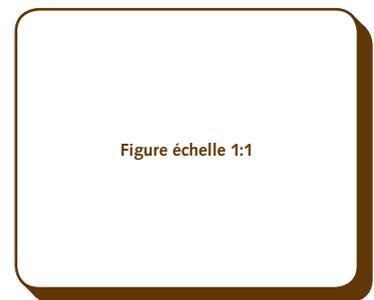
Plaques de chocolat avec notre unique Origine Grand Cru La Finca Couverture Amistad 36% et 60% du Costa Rica et Dominicana blanc 36%.



50.520
Carré arrondie
> 30×30×2 mm
> 56 pces. par chablon de caoutchouc



50.200
Rectangle arrondie
> 45×37×2 mm
> 24 pces. par chablon de caoutchouc



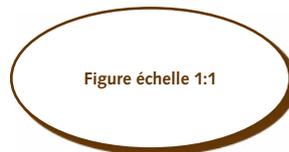
50.210
Rectangle arrondie 5mm
> 45×37×5 mm
> 24 pces. par chablon de caoutchouc



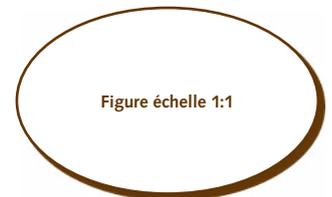
50.290
Coeur
> 22×20×2 mm
> 56 pces. par chablon de caoutchouc



50.470
Ovale petit
> 27×17×2 mm
> 6 pces. par chablon de caoutchouc



50.490
Ovale moyen
> 37×19×2 mm
> 6 pces. par chablon de caoutchouc



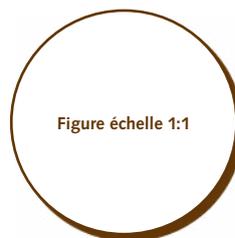
50.420
Ovale grand
> 40×25×2 mm
> 6 pces. par chablon de caoutchouc



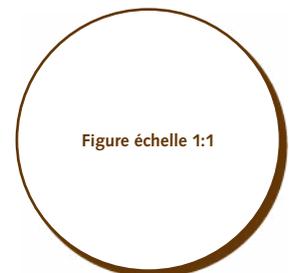
50.590
Cercle 15mm
> Ø15×2 mm
> 156 pces. par chablon de caoutchouc



50.550
Cercle 20mm
> Ø20×2 mm
> 99 pces. par chablon de caoutchouc



50.500
Cercle 30mm
> Ø30×2 mm
> 56 pces. par chablon de caoutchouc



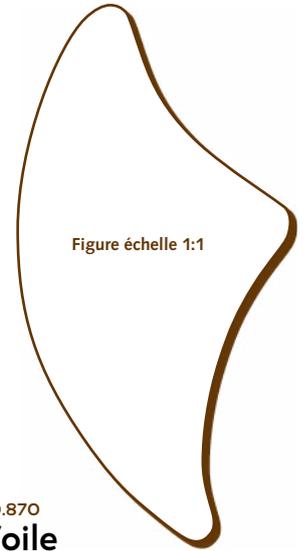
50.560
Cercle 35mm
> Ø35×2 mm
> 42 pces. par chablon de caoutchouc



50.400

Elipse

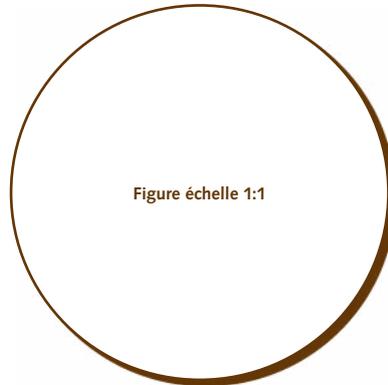
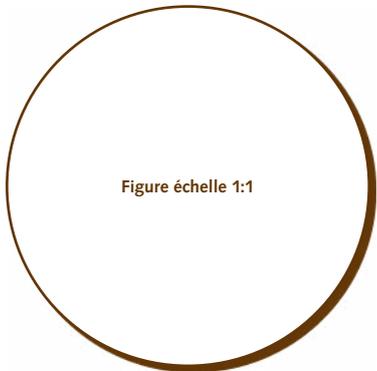
- > 48 × 20 × 2 mm
- > 40 pces. par chablon de caoutchouc



50.870

Voile

- > 35 × 73 × 2 mm
- > 24 pces. par chablon de caoutchouc



50.320

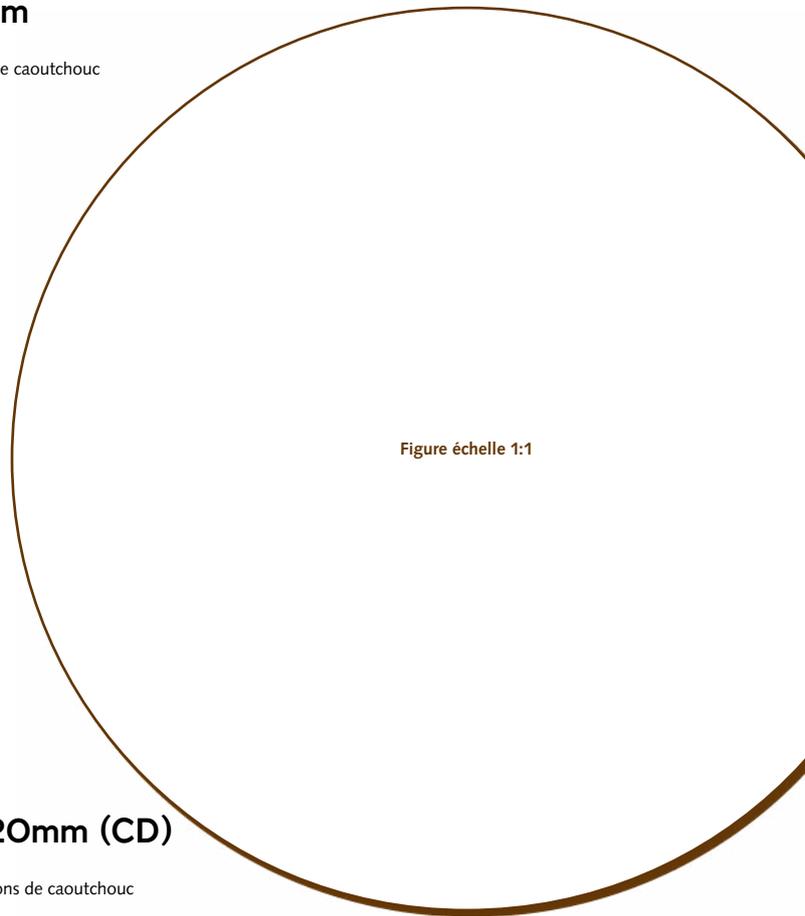
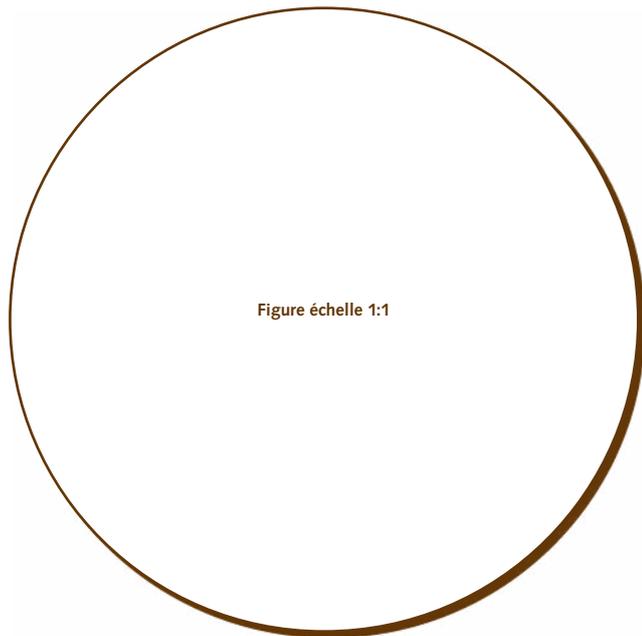
Cercle 48mm

- > Ø48 × 2 mm
- > 23 pces. par chablon de caoutchouc

50.940

Cercle 50mm

- > Ø50 × 2 mm
- > 20 pces. par chablon de caoutchouc



50.230

Cercle 83mm

- > Ø83 × 2 mm
- > 6 pces. par chablon de caoutchouc

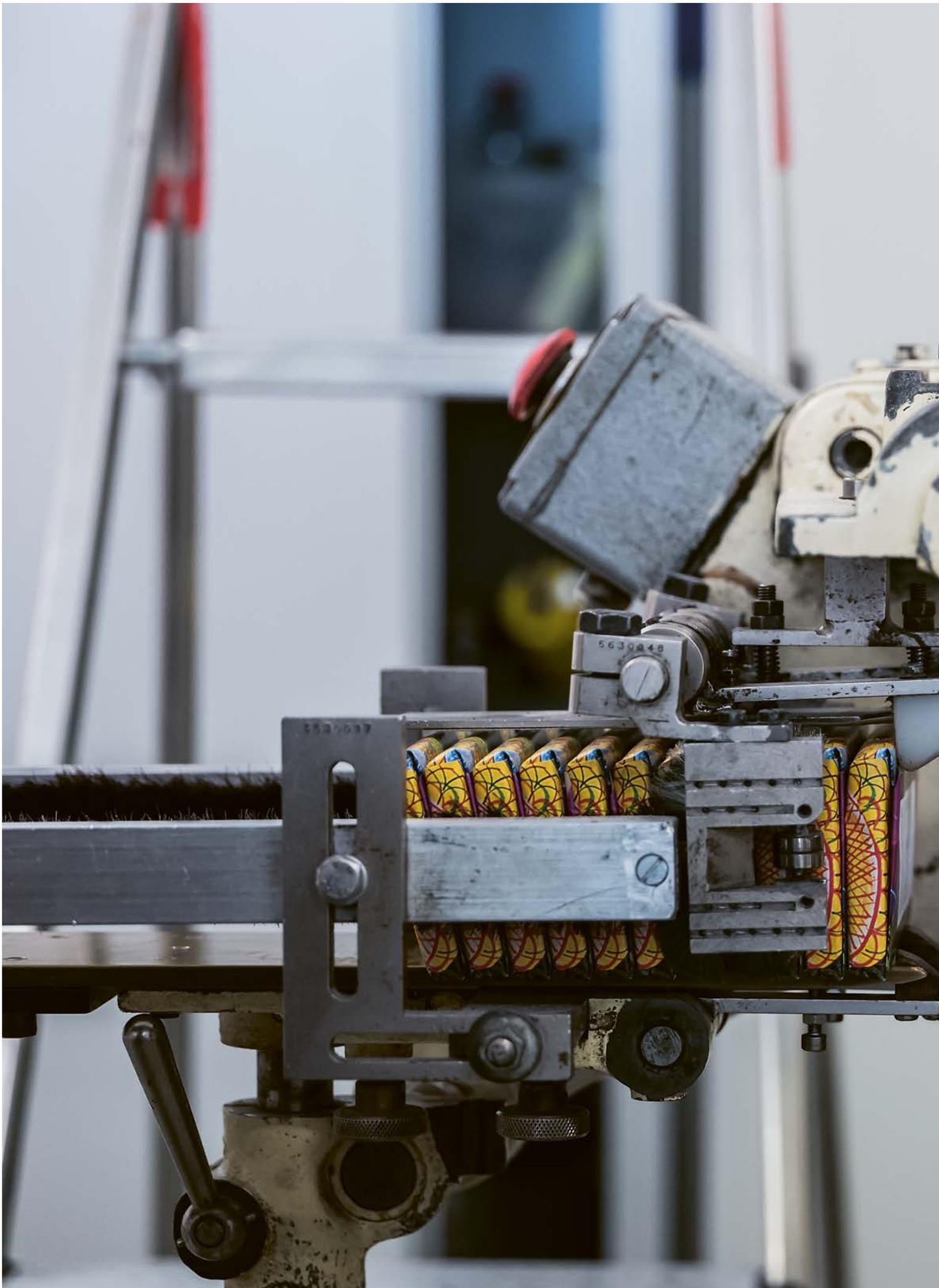
50.820

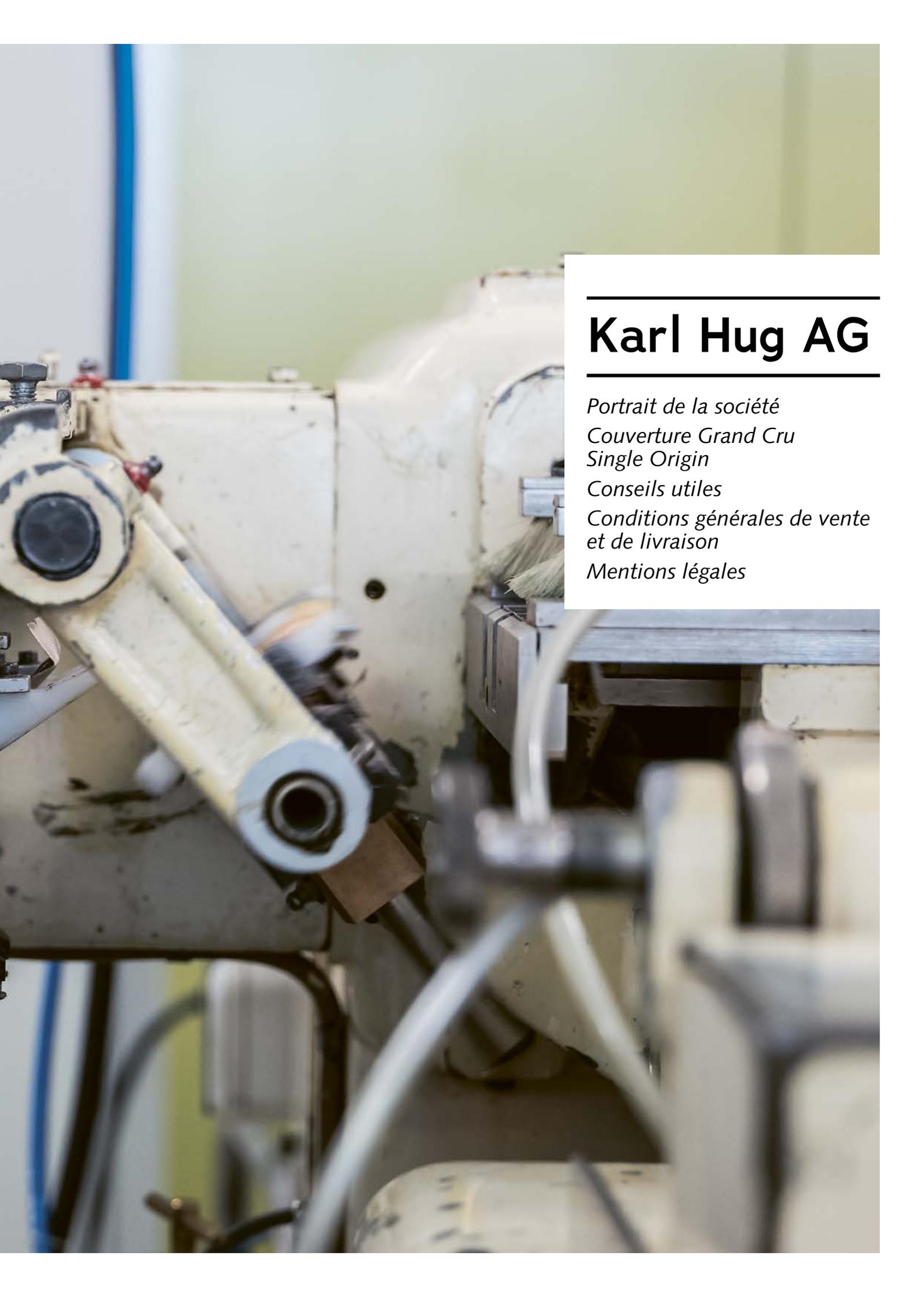
Cercle 120mm (CD)

- > Ø120 × 5 mm
- > 4 pces. par chablon de caoutchouc

Nous avons suscité votre intérêt?

Alors n'hésitez pas à nous demander un devis: ☎ **+41 41 320 53 53**



A close-up photograph of a sewing machine's internal mechanism, showing various metal parts, gears, and a brush. The machine is primarily white and yellow. The background is a plain, light-colored wall.

Karl Hug AG

Portrait de la société

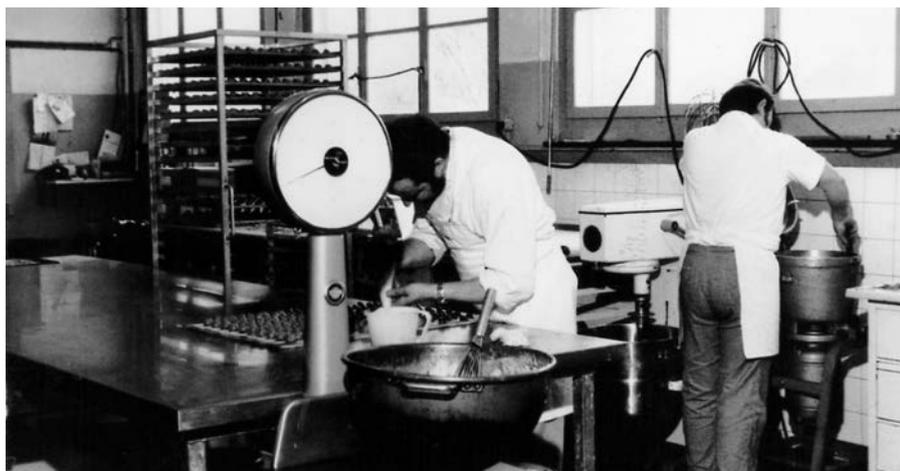
*Couverture Grand Cru
Single Origin*

Conseils utiles

*Conditions générales de vente
et de livraison*

Mentions légales

Portrait de l'entreprise



production de pralinés et chocolat à Horw, 1972

La Confiserie Karl Hug SA a été fondée en 1959 par Karl et Frieda Hug dans leur cuisine à Lucerne. Cependant, une confiserie avec magasin n'est restée qu'une vision. Une autre idée de fournir les partenaires commerciaux et les entreprises avec des produits en chocolat délicieux était trop bonne.

En effet, ils ont enfoncé les portes ouvertes: les délices en chocolat ont bientôt été si demandés, que le magasin n'a jamais pu être réalisé. Peu de temps après, ils ont trouvé des locaux de production appropriés. Comme la jeune entreprise prospérait, elle déménageât en 1971 à Horw dans de plus grands locaux. En 1984 la confiserie acheta leur siège définitif qui l'est encore aujourd'hui.

L'entreprise familiale autonome, produit depuis toujours avec passion des spécialités en chocolat fines dont le but est de fournir des produits de qualité en peu de temps et d'apporter entière satisfaction à leurs clients. Aujourd'hui la troisième génération déjà travaille dans l'entreprise et apporte de nouvelles idées et technologies de production. Cependant, même qu'avec une technique de production moderne: la Confiserie Karl Hug SA mise sur une production artisanale – car c'est là que se trouvent les petites, fines différences des délices en chocolat maison, que l'on peut non seulement voir, mais aussi goûter.

Couverture Grand Cru single origine

Nouveau: uniquement des couvertures d'un commerce équitable chez la Confiserie Karl Hug SA

Nouveau dès 2017

La Confiserie Karl Hug SA ne travaille plus qu'avec des couvertures Felchlin Schwyz issues d'un commerce équitable.

Les meilleures matières premières de cacao pour des produits en chocolat délicieux

Les fèves de cacao pour les couvertures lait et vanille proviennent de la finca La Amistad au Costa Rica, la couverture blanche est produite de beurre de cacao Bio de la République dominicaine.

Voici pourquoi Karl Hug SA utilise des couvertures Grand Cru Single Origin pour leurs chocolats, pralinés et truffes:

- parce que nous soutenons le commerce équitable et nous connaissons personnellement les producteurs de cacao
- parce que nous prenons garde à une qualité suprême et au fair-play
- parce que nous sommes contre le travail des enfants: les enfants des familles ouvrières peuvent aller à l'école au lieu de devoir travailler dans les plantations de cacao.
- parce que nous soutenons le commerce durable et la diversité biologique.

En plus

- nous renonçons consciemment à la lécithine de soja pour notre nouvelle couverture.
- toutes les matières premières – à part le cacao – sont d'origine Suisse.



La Amistad

Un cacao d'une excellente qualité et de manière durable, ceci est le but de la Finca La Amistad. Le meilleur cacao Trinitario biologique est cultivé sur une cinquantaine d'hectares. Par une fermentation soignée les fèves développent des arômes qui font penser à la beauté fertile des environs sauvages – Est-ce que vous le sentez ?
www.finca-amistad.com



Felchlin Schwyz – FAIR DIRECT CACAO

Un cacao fin d'un commerce équitable, une culture durable avec une diversité biologique – ceci est la qualité Grand Cru de Felchlin.

Pour Felchlin la durabilité veut dire de travailler avec égard pour l'être humain et l'environnement et d'exploiter les ressources naturelles de telle manière qu'elles sont conservées pour les générations futures – un délice en chocolat également à l'avenir.

www.felchlin.com

Conseils utiles

1. Stockage

frais, sec, protégé de la lumière.

Veillez SVP respecter les températures de 16° à 18°C pour l'entreposage des pralinés et évitez les grandes différences de température.

Les spécialités au chocolat ne devraient pas être conservées au frigo ou congélateur. Pour ceux qui choisiraient cette option, nous vous conseillons de les emballer d'une manière optimale, hermétique et sans air. Pour la phase dite d'acclimatations, il faut compter un demi jour jusqu'à un jour complet à température 16° – 18°C et, seulement après procéder à l'ouverture de l'emballage.

2. Conservation

La longévité de conservation est propre à chaque produit comme l'indique le catalogue.

3. Compositions

Les déclarations des compositions d'après ODAIUOs deviennent de plus en plus complexes. Pour vous aider nous indiquons les compositions sur les cartons vrac où sous les produits pré-emballés sous forme d'étiquettes imprimées.

Vous trouverez sur notre Homepage www.pralinehug.ch toute la liste de nos déclarations pour imprimer. Vous pouvez également choisir une déclaration spécifique auprès de chaque article.

Conditions de ventes et de livraisons

Livraisons

Livraisons assurées par poste du mardi au vendredi.

Toutes les 3 semaines, le mardi, par camion en Suisse romande jusqu'à Genève selon planning de livraison

Express

Livrés par la poste, dans les 24 heures (samedi possible) frais à la charge du destinataire.

Délais de commande

Pour les livraisons quotidiennes, nous prenons en compte les commandes passées jusqu'à 12h 00 la veille.

Livraison

à partir de CHF 200.00 domicile gratuite sans calcul de l'affranchissement.

Délais de livraison

Si pour des raisons non-imputables à la venderesse les délais de livraison ne peuvent être respectés, la venderesse au droit soit de livrer les produits commandés dès la résolution des problèmes, soit de se retirer du contrat sans que, pour autant, l'acheteur ne puisse réclamer des dommages intérêts.

Frais d'envois

toute commande inférieure à 200.00 est taxée de Frs. 12.00 (participation aux frais de port).

Directives pour commander

Pour diminuer au minimum le risque d'erreur, veuillez s.v.p. donner votre N° de client ainsi que le N° des articles.

Rabais

Remise à l'emporter 3% départ Obernau-Kriens.

Remise sur le chiffre d'affaires annuel

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

La ristourne est déduite directement sur la facture.

Les ventes et les offres qui sont attendus aux prix nets, le chiffre d'affaires annuel est déjà intégré

Remise en commande

1% dès CHF 450.00 / 2% dès CHF 900.00 dans l'assortiment standard

Heures d'ouverture

Lundi à jeudi: 07.00 – 12.00 h, 13.00 – 16.00 h

Vendredi: 07.00 – 12.00 h, 13.00 – 15.30 h.

Notre répondeur automatique fonctionne en dehors des heures de bureau.

Paielements

30 jours net ou sur le relevé mensuel Pistor, TVA non comprise.

Les prix

En ce qui concerne les produits de la venderesse, il y a lieu de se conformer aux prix du feuillet de commande «Bestellung / Preise» reçu séparément. Les prix comprennent les emballages perdus et les emballages de transport des produits. Les emballages particuliers ou spéciaux seront facturés à l'acquéreur.

Garantie

La venderesse se porte garante des produits livrés. Les conditions et délais sont mentionnés sur la liste de prix, sous réserve des tolérances habituelles de la branche.

Réclamations

Après un délai de 10 jours (la date de la facture fait foi) nous refuserons toutes réclamations ; c'est pourquoi nous vous prions de contrôler votre marchandise à la réception. Vous pourrez ainsi nous formuler tout de suite vos éventuelles réclamations. Les dégâts dû au transport par courrier ou par poste doivent nous être immédiatement signalés. La facture fait office de bon de livraison.

Commandes

Par Fax avec nos formulaires de commandes: 041 320 93 53
par téléphone: 041 320 53 53 ou par e-mail info@pralinehug.ch
Rabais pour e-mail: 1% par commande en 2017!

Sous réserve de modifications, nos conditions commerciales générales restent valables.
Valable à partir du 31 juillet 2017

Mentions légales

Editeur / rédaction

Karl Hug SA Confiserie
Rainacherstrasse 12
CH-6012 Obernau

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

www.pralinehug.ch
info@pralinehug.ch

Photos

René Hug, Karl Hug SA Confiserie (produits)
Simon Meyer, www.foto-x.ch (société)
Kathrin Brugger, Finca La Amistad (enveloppe)

Conception

mesch web consulting & design gmbh
www.mesch.ch

Impression

Gamma Print SA
Reussinsel 28
6000 Luzern 7



KARL HUG AG

Confiserie

Karl Hug SA Confiserie
Rainacherstrasse 12
CH-6012 Obernau

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

info@pralinehug.ch
www.pralinehug.ch
