



Karl Hug

SCHOKOLADEN MANUFAKTUR
MANUFACTURE DE CHOCOLATS

La Sélection des Délices

Willkommen im Reich der feinen Süßigkeiten

Willkommen in der Welt der Grand Cru Schokolade



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

Geschätzte Kundinnen und Kunden Liebe Berufskolleginnen und Berufskollegen

Der neue Hauptkatalog 2022 der Karl Hug Schokoladen-Manufaktur eröffnet 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. Seit 2017 werden alle unsere Schokoladenprodukte mit Grand Cru Couverturen hergestellt.

Die Rezeptur einer jeden Spezialität ist der Schlüssel zum Erfolg und mit möglichst wenig Zusatzstoffen eine zusätzliche Herausforderung. Die Herstellung eines feinen Pralinés oder eines hochwertigen Truffes setzt jedoch zusätzlich viel Wissen, Erfahrung und eine optimale Produktions-einrichtung voraus.

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>Glückwunsch Schokoladen</i>	24
<i>Schokotafeln bestreut</i>	25
<i>Schokotafeln Extra Mince</i>	26
<i>Bruchschokoladen</i>	27
<i>Quadro</i>	28

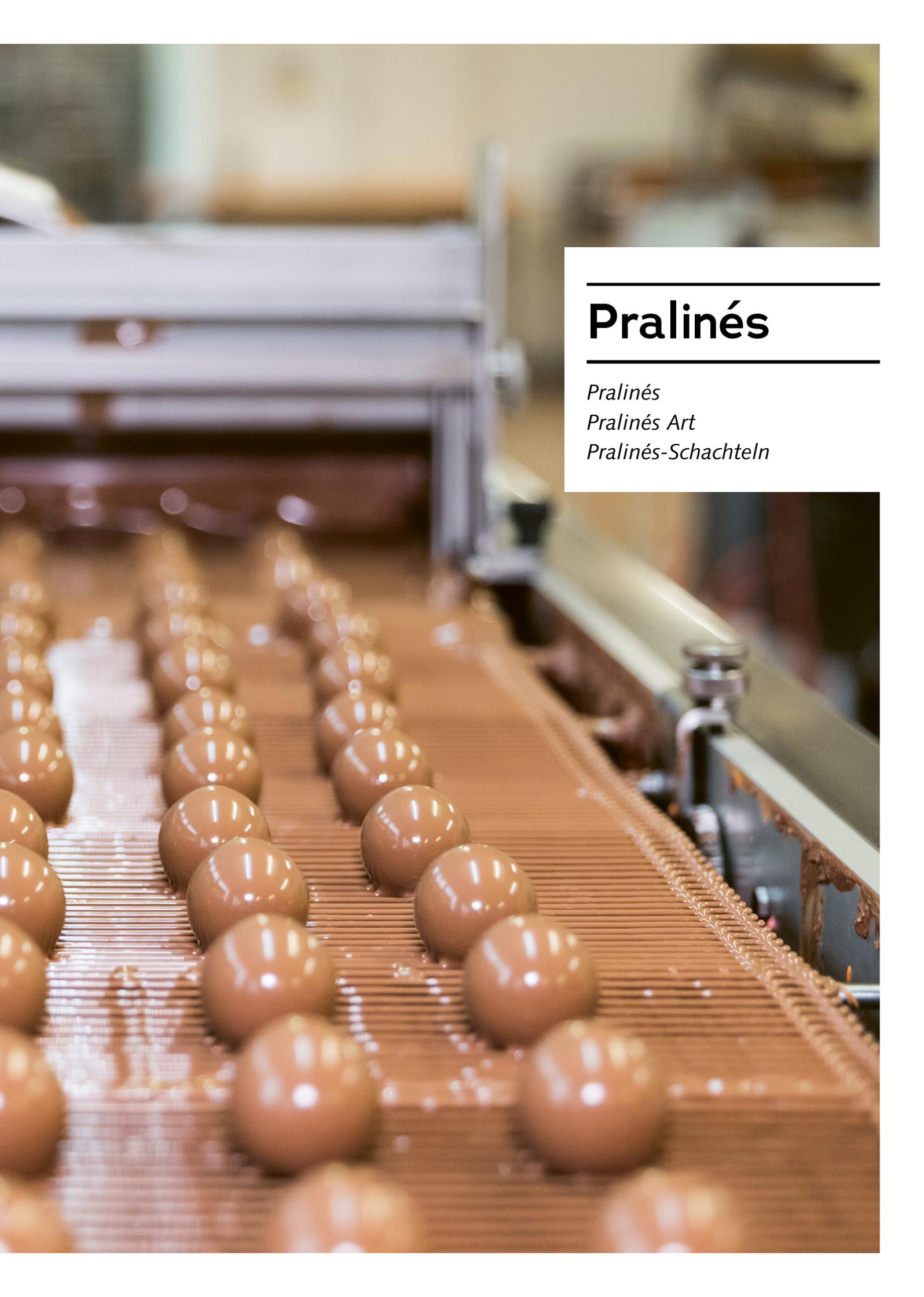
Saisonale Spezialitäten

<i>Tierli</i>	34
<i>Herzangelegenheiten</i>	35
<i>Ostern</i>	36
<i>Sommer & Herbst</i>	37
<i>Weihnachten</i>	38

Karl Hug AG

<i>Firmenportrait</i>	42
<i>Single Origin</i>	
<i>Grand Cru Couverture</i>	43
<i>Nützliche Tipps</i>	44
<i>Allgemeine Liefer- und Verkaufsbedingungen</i>	45
<i>Impressum</i>	46





Pralinés

Pralinés

Pralinés Art

Pralinés-Schachteln

Pralinés

Köstlichkeiten mit Grand Cru Schokolade



Alle Pralinés sind per Blister
à 48 Stück erhältlich.



101
Noisette Milch

gefüllt mit knuspriger
Nusscrème mit Haselnuss-
Mandelkrokant.
> ca. 630 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



102
**Pralinato
Vanille**

zarte, feine Pralinéscème,
umhüllt mit Vanillecouverture.
> ca. 630 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



103
Baumnuß Milch

gefüllt mit unverkennbarer
Baumnußfüllung und
Baumnußkrokant
> ca. 720 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



104
**Grand Marnier
Vanille**

dunkle Ganache mit
Grand Marnier umhüllt mit
Vanillecouverture
> ca. 620 g im Blister
> 10 Wochen haltbar
> alkoholhaltig



105
**Macchiato
Weiss**

weisse zarte Gianduja mit Kaffee
umhüllt von weisser Couverture
> ca. 640 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



106
Caramel Milch

gefüllt mit halbflüssigem
Caramel und Fleur de Sel
verfeinert
> ca. 670 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



107
Mocca Vanille

zarte Truffesganache mit
kräftigem Kaffee abgeschmeckt
> ca. 700 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



108
Kirsch Milch

zarte Kirschanache mit echtem
Schweizer Kirsch
> ca. 600 g im Blister
> 10 Wochen haltbar
> alkoholhaltig



109
**Amandes
Vanille**

feine Mandelcrème und
aufgelegten caramelisierten
Mandeln
> ca. 660 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



110
Erdbeer Weiss

vollaromatische Ganache mit
Erdbeerpüree und rosa Pfeffer
dekoriert
> ca. 630 g im Blister
> 8 Wochen haltbar



111
Nougat Vanille

gefüllt mit Nougatcrème und
aufgelegtem Nougatplättli
> ca. 710 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



112
Knusper Milch

weiche Mandelgiandujafüllung
mit Mandelsplitter
> ca. 680 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



113
**Pistazien-
marzipan Vanille**

aromatische Pistazienfüllung
mit aufgelegter ganzer Pistazie
> ca. 670 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



NEUHEIT
114
**Vieille Poire
Barrique**

Im Barrique ausgebauter Vieille
Poire vermählt mit den besten
Grand Cru Schokoladen von
Felchlin
> ca. 620 g im Blister
> 8 Wochen haltbar



NEUHEIT
115
**Fruit de Cacao
Vanille**

Fruchtig kraftvolle Cacao Fruit
Couverture umhüllt mit Schokolade
Finca la Amistad Costa Rica 62 %
> ca. 620 g im Blister
> 8 Wochen haltbar

Pralinés Art

Trendige Logoaufdrucke in neun Variationen

Alle Pralinés sind per Blister
à 48 Stück erhältlich.



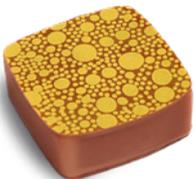
201
Flower Art
gefüllt mit zartschmelzender
Truffesfüllung hell
> ca. 600 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



202
Wild Art
gefüllt mit zartschmelzender
Truffesfüllung dunkel
> ca. 600 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



203
Point Art
gefüllt mit zartschmelzender
Truffesfüllung weiss
> ca. 600 g im Blister
> alkoholhaltig
> 10 Wochen haltbar



204
Spot Art
gefüllt mit zartschmelzender
Truffesfüllung hell.
> ca. 600 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



205
Renaissance Art
gefüllt mit zartschmelzender
Truffesfüllung dunkel
> ca. 600 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



206
Blue Art
gefüllt mit zartschmelzender
Truffesfüllung weiss
> ca. 600 g im Blister
> alkoholhaltig
> 10 Wochen haltbar



207
Stripe Art
gefüllt mit zartschmelzender
Truffesfüllung hell.
> ca. 600 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



208
Coral Art
gefüllt mit zartschmelzender
Truffesfüllung dunkel.
> ca. 600 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



209
Gone Art
gefüllt mit zartschmelzender
Truffesfüllung weiss.
> ca. 600 g im Blister
> alkoholhaltig
> 10 Wochen haltbar



220
Pralinés Art
Blister assortiert

9 verschieden gestaltete Pralinés in drei verschiedenen
Grand Cru Couverturen und Truffesfüllungen
> ca. 600 g
> 10 Wochen haltbar



930
9er Pralinés Art

Trendige Logoaufdrucke in 9 Variationen im Klarsichtschachtel
mit zartschmelzender Truffesfüllung.
> Grösse: 112 x 112 x 20 mm
> 12 Schachteln im Karton
> 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
- > 10 Wochen haltbar



944

9er Pralinés

120 g Pralinémischung in Klarsichtschachteln

- > Grösse: 112 x 112 x 30 mm
- > 12 Schachteln im Karton
- > 10 Wochen haltbar



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
- > 10 Wochen haltbar



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
- > 10 Wochen haltbar



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
- > 10 Wochen haltbar



950

10er Sunny

200 g Sunny-Spezialitäten in Rombusschachteln

- > Grösse: 120 x 250 x 35 mm
- > 6 Schachteln im Karton
- > 10 Wochen haltbar
- > kann auch offen bestellt werden



954

10er Glückskäfer

200 g Käfer-Spezialitäten in Rombusschachteln

- > Grösse: 120 x 250 x 35 mm
- > 6 Schachteln im Karton
- > 10 Wochen haltbar
- > kann auch offen bestellt werden



961
6er «I LOVE YOU»-Schachtel

75 g Logo-Pralinés in Klarsichtschachteln

- > Grösse: 105 x 142 x 25 mm
- > 12 Schachteln im Karton
- > 10 Wochen haltbar



962
10er «DANKE»-Schachtel

125 g Logo-Pralinés in Klarsichtschachteln

- > Grösse: 372 x 67 x 25 mm
- > 9 Schachteln im Karton
- > 10 Wochen haltbar



963
18er «HAB DICH LIEB»-Schachtel

225 g Logo-Pralinés in Klarsichtschachteln

- > Grösse: 140 x 250 x 25 mm
- > 6 Schachteln im Karton
- > 10 Wochen haltbar



964
18er «VIEL GLUECK»-Schachtel

225 g Logo-Pralinés in Klarsichtschachteln

- > Grösse: 140 x 250 x 25 mm
- > 6 Schachteln im Karton
- > 10 Wochen haltbar



965
18er «HAPPY BIRTHDAY»-Schachtel

225 g Logo-Pralinés in Klarsichtschachteln

- > Grösse: 140 x 250 x 25 mm
- > 6 Schachteln im Karton
- > 10 Wochen haltbar

NEUHEIT

1500

4er Selection Grand Cru Deluxe

50 g edle Pralinés-Kreationen mit Single Cru Couverturen vermählt

- > Grösse: 100 x 95 x 35 mm
- > 12 Schachteln im Karton
- > 10 Wochen haltbar



970
3er Bergspitzen

33 g feine zartschmelzende Bergspitzen gemischt

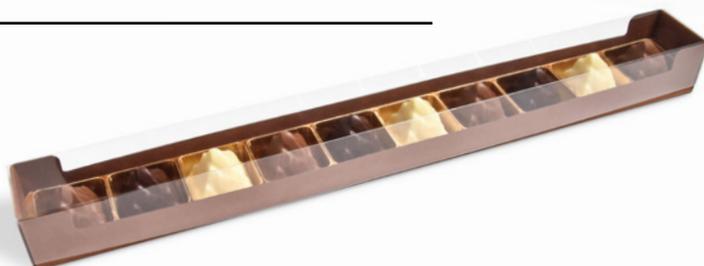
- > Grösse: 35 x 38 x 107 mm
- > 16 Schachteln im Karton
- > 10 Wochen haltbar



971
5er Bergspitzen

55 g feine zartschmelzende Bergspitzen gemischt

- > Grösse: 35 x 38 x 175 mm
- > 14 Schachteln im Karton
- > 10 Wochen haltbar



972
10er Bergspitzen

110 g feine zartschmelzende Bergspitzen gemischt

- > Grösse: 35 x 38 x 345 mm
- > 12 Schachteln im Karton
- > 10 Wochen haltbar



Truffes

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

Truffes

Truffes

Truffes-Schachteln



Truffes

Die Königin der Pralinés



Alle Truffes sind per Blister
à 70 Stück erhältlich



301
Milch
zartschmelzende helle
Truffes-Ganache
> ca. 940 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



302
Vanille
zartschmelzende dunkle
Truffes-Ganache
> ca. 940 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



303
Weiss
zartschmelzende weisse
Truffes-Ganache mit einem
Schuss Kirsch
> ca. 910 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
> 10 Wochen haltbar
> alkoholhaltig



306
Whisky
rassige Rahmtruffes-Ganache
mit kräftigem schottischem
Whisky
> ca. 780 g im Blister
> 10 Wochen haltbar
> alkoholhaltig



307
Burbon Vanille
feine zartschmelzende
weisse Rahmtruffes-Ganache
mit echter Vanille
> ca. 900 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



308
Caramel
feiner hausgemachter Caramel
in zartschmelzender heller
Rahmganache und einer Prise
Fleur de Sel.
> ca. 970 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



309
Vieille Prune
aromatische Rahmtruffes-
Ganache mit echtem Vieille
Prune
> ca. 960 g im Blister
> 10 Wochen haltbar
> alkoholhaltig



310
Ananas-Kokos
zarte Rahmtruffes-Ganache mit
Ananaspüree und einem Schuss
Batida de Coco
> ca. 900 g im Blister
> 10 Wochen haltbar
> alkoholhaltig



311
Williams
vollaromatische Truffes-Ganache
mit Williams
> ca. 960 g im Blister
> 10 Wochen haltbar
> alkoholhaltig



312
Honig
feiner Land-Honig in dunkler
Rahmtruffes-Ganache mit
Waben-Decor.
> ca. 970 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



313
Kir Royal
zartschmelzende feine
Kir-Royal Rahmtruffes-Ganache
mit knackigem Decor
> ca. 880 g im Blister
> 10 Wochen haltbar
> alkoholhaltig



314
Rose Vanille
weisse Rahmtruffes-Ganache
mit Rosenwasser
> ca. 940 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



315
Café Kirsch
zartschmelzende Truffes-
Ganache mit Kirsch und
kräftigem Kaffee
> ca. 960 g im Blister
> 10 Wochen haltbar
> alkoholhaltig



316

Sabayon

weisse Truffes-Ganache mit Marsala und Sabayon

> ca. 920 g im Blister

> 10 Wochen haltbar

> alkoholhaltig



317

Grand Marnier

aromatische Rahmtruffes-Ganache mit echtem Grand Marnier

> ca. 940 g im Blister

> 10 Wochen haltbar

> alkoholhaltig



318

Cocoa

kräftige Grand Cru Rahm-Ganache 65 %

> ca. 930 g im Blister

> 10 Wochen haltbar



319

Calvados

zartschmelzende Truffes-Ganache mit rassissem Calvados

> ca. 740 g im Blister

> 10 Wochen haltbar

> alkoholhaltig



320

Baileys Irish Cream

zartschmelzende Truffes-Ganache mit Original Baileys Irish Cream

> ca. 980 g im Blister

> 10 Wochen haltbar

> alkoholhaltig



321

Glühwein

aromatische Rahmtruffes-Ganache mit Glühwein

> ca. 910 g im Blister

> 10 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 Pralinéschème mit Haselnüssen

> ca. 950 g im Blister

> 10 Wochen haltbar



324

Feigen

fruchtige Truffes-Ganache mit hausgemachtem Feigenpüree

> ca. 970 g im Blister

> 10 Wochen haltbar



325

Marroni

fruchtig-nussige Truffes-Ganache mit Marronipüree

> ca. 880 g im Blister

> 10 Wochen haltbar



326

Lavendel

würzige Rahmtruffes-Ganache mit echtem Lavendel-Pulver

> ca. 960 g im Blister

> 10 Wochen haltbar



327

Eiercognac

zarte Rahmtruffes-Ganache mit echtem Eiercognac

> ca. 940 g im Blister

> 10 Wochen haltbar

> alkoholhaltig



328

Gin Lemon

Lemongrüne rassige Rahmtruffes-Ganache mit feinem Gin

> ca. 930 g im Blister

> 10 Wochen haltbar

> alkoholhaltig



329

Banane

fruchtige zarte Rahmtruffes-Ganache mit feinem Bananenpüree

> ca. 960 g im Blister

> 10 Wochen haltbar



330

Mango

exotische Truffes-Ganache mit feinem Mangopüree

> ca. 880 g im Blister

> 10 Wochen haltbar



331

Cookie and Cream

feine crunchy Gianduja mit Mandelkrokant

> ca. 920 g im Blister

> 10 Wochen haltbar



332

Pistache

nussige zarte Rahmtruffes-Ganache mit feinem Pistaziengranulat

> ca. 960 g im Blister

> 10 Wochen haltbar



333

Nougat

cremige Rahmtruffes-Ganache mit feiner Nougatcrème

> ca. 960 g im Blister

> 10 Wochen haltbar



334
Erdbeeren-Joghurt
zarte Joghurttruffes-Ganache mit natürlichem Erdbeerpüree
> ca. 940 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



335
Himbeeren
samtige Truffes-Ganache mit natürlichem Himbeeraroma
> ca. 940 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



336
Balsamico
aromatische Rahmtruffes-Ganache mit feinstem echten Aceto Balsamico
> ca. 940 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



337
Cappuccino
zarte aromatische Cappuccino Rahmtruffes-Ganache
> ca. 960 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



338
Konfetti
rassige Rahmtruffes-Ganache mit Luzerner Träsch und kräftigem Kaffee
> ca. 960 g im Blister
> 10 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. 960 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



341
Stracciatella
feine Stracciatella-Ganache mit dunklen Schokosplitter aufgestreut
> ca. 940 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



NEUHEIT
342
Grappa
zartschmelzende, rassige Rahmtruffes-Ganache mit Grappa
> ca. 940 g im Blister
> 10 Wochen haltbar
> alkoholhaltig



343
Apfel-Zimt
zarte fruchtige Truffes-Ganache mit Zimt und Apfel
> ca. 930 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



344
Mascarpone
feine Mascarponecreme in dunkler Couverture
> ca. 970 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



345
Fior die latte
Weisse zarte Truffesganache mit Milch
> ca. 880 g im Blister
> 10 Wochen haltbar

Truffes Cru Unique

Von Hand hergestellte Frischrahmtruffes ohne Hohlkugel in bester Schweizer Qualität mit unserer speziellen Single Origin Cru Couverture Finca la Amistad Costa Rica.

Truffes à la crème fraîche faites à la main, sans boule creuse, avec notre couverture spéciale crue single origine Finca la Amistad Costa Rica.



NEUHEIT
350
TRUFFES CRU UNIQUE
Rum Milch
zartschmelzende helle Rahm-Truffes-Ganache mit Rum
> ca. 500 g im Blister
> 6 Wochen haltbar
> alkoholhaltig



NEUHEIT
351
TRUFFES CRU UNIQUE
Nature Vanille
zartschmelzende dunkle Rahm-Truffes-Ganache Costa Rica 62%
> ca. 500 g im Blister
> 6 Wochen haltbar



NEUHEIT
352
TRUFFES CRU UNIQUE
Kirsch weiss
zartschmelzende weisse Rahm-Truffes-Ganache mit aromatischem Luzerner Kirsch
> ca. 500 g im Blister
> 6 Wochen haltbar
> alkoholhaltig

Truffes-Schachteln

Zartschmelzende Rahm-Truffes in klassischer Verpackung



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



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



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



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



925
9er Truffes Marc de Champagne
 105 g Truffes Champagne
 > Grösse: 112 × 112 × 30 mm
 > 12 Schachteln im Karton
 > 10 Wochen haltbar
 > alkoholhaltig



926
16er Truffes Marc de Champagne
 190 g Truffes Champagne
 > Grösse: 145 × 145 × 34 mm
 > 6 Schachteln im Karton
 > 10 Wochen haltbar
 > alkoholhaltig



927
9er Truffes Calvados
 100 g Truffes Calvados
 > Grösse: 112 × 112 × 30 mm
 > 12 Schachteln im Karton
 > 10 Wochen haltbar
 > alkoholhaltig



928
16er Truffes Calvados
 180 g Truffes Calvados
 > Grösse: 145 × 145 × 34 mm
 > 6 Schachteln im Karton
 > 10 Wochen haltbar
 > alkoholhaltig



Caramelisiertes

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



Dragées & Florentiner

Dragées offen

Dragées abgepackt

Florentiner

Dessertflorentiner

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**

beste caramelierte Haselnüsse in Milch-couverture, bestäubt mit Cacaopulver
> 16 Wochen haltbar



503
**Chocolat-Café
Arabica**

Aromatische Arabicabohnen in Vanillecouverture, gegläntzt
> 16 Wochen haltbar



504
**Chocolat-Amandes
Fleur de Sel**

Kalifornische Mandeln gesalzen in Vanillecouverture
> 16 Wochen haltbar



505
**Chocolat-Cocos
Princesse**

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



NEUHEIT

506
Weihnachtsmandeln

knackige Mandeln mit heller Couverture umhüllt und bestäubt mit Staubzucker und Weihnachts-Gewürzen
> 16 Wochen haltbar
> Erhältlich nur von November bis Dezember

Dragées offen à 1kg oder 2kg verpackt



560

**Chocolat-Dragées-
Mischung**

360 g à 4 Sorten 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 beste caramelsierte Haselnüsse in Milchcouverture, bestäubt mit Cacaopulver im Säckli

- > 12 Säckli im Karton
- > 16 Wochen haltbar



530
Chocolat-Café Arabica

150 g aromatische Arabicabohnen 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

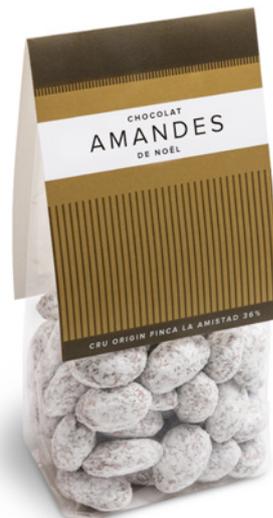
- > 12 Säckli im Karton
- > 16 Wochen haltbar



550
Chocolat-Cocos Princesse

150 g feine Kokosnuss-Stücke in weisser Couverture, bestäubt mit Staubzucker im Säckli

- > 12 Säckli im Karton
- > 16 Wochen haltbar



NEUHEIT
570
Chocolat-Amandes de Noël

150 g knackige Mandeln mit heller Couverture umhüllt und bestäubt mit Staubzucker und Weihnachtsgewürzen.

- > 12 Säckli im Karton
- > 16 Wochen haltbar
- > Erhältlich nur von November bis Dezember

Hug-Florentiner

Feine und knusprige Florentiner traditionell hergestellt



890
**Florentiner gross
Milch**

knusprige Florentiner auf Milchcouverture-
boden, 80 mm
> 45 Stück im Karton
> 8 Wochen haltbar



891
**Florentiner gross
Vanille**

knusprige Florentiner auf Vanillecouverture-
boden, 80 mm
> 45 Stück im Karton
> 8 Wochen haltbar



892
**Florentiner gross
gemischt**

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



893
**Dessert-Florentiner
Milch**

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



894
**Dessert-Florentiner
Vanille**

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



895
**Dessert-Florentiner
gemischt**

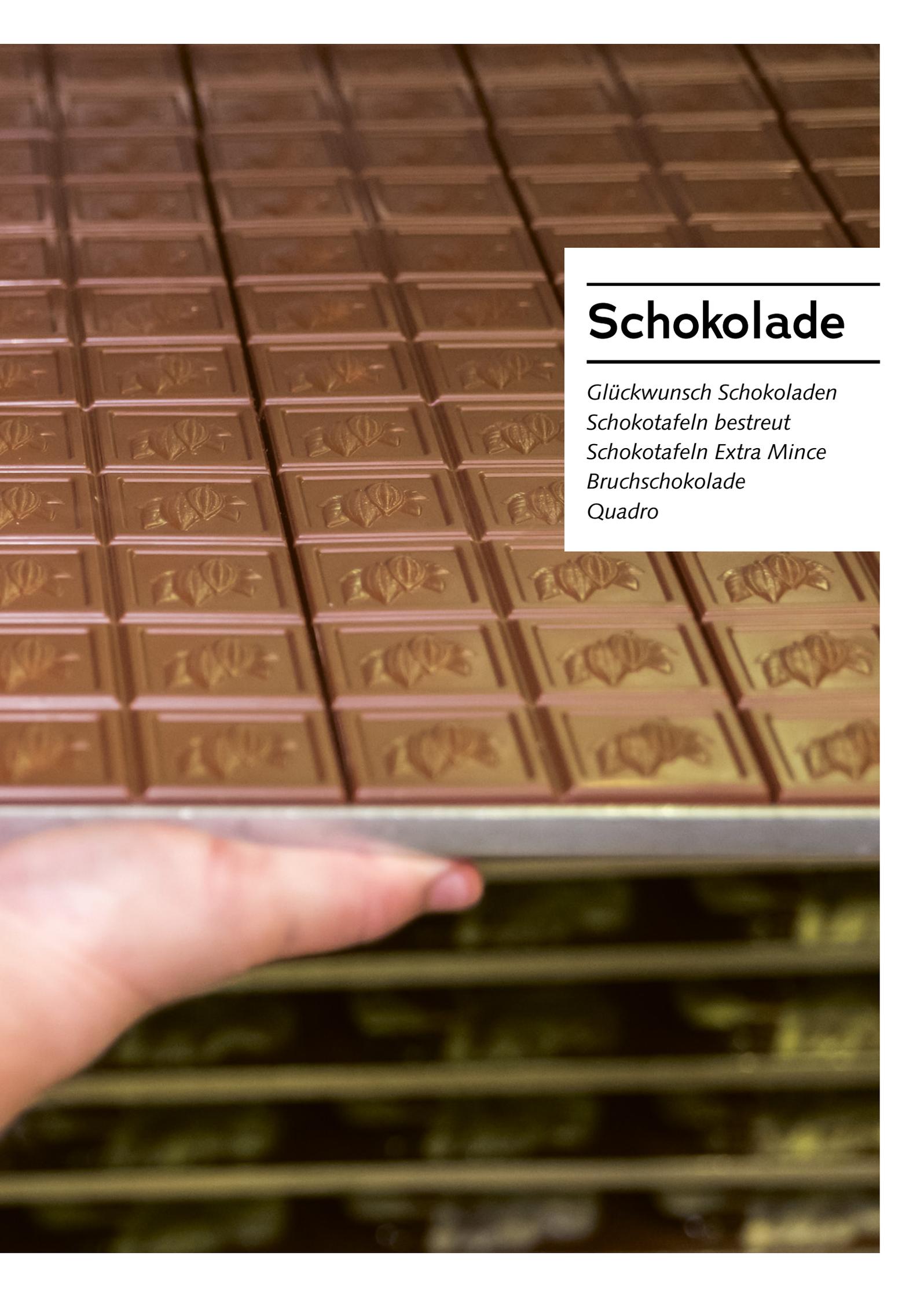
knusprige Florentinerli auf Couvertureplättli,
38 mm
> 2 kg ca. 210 Stück im Karton
> 8 Wochen haltbar



Florentiner backen

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





Schokolade

*Glückwunsch Schokoladen
Schokotafeln bestreut
Schokotafeln Extra Mince
Bruchschokolade
Quadro*

Glückwunsch Schokoladen

verschenken Sie auf süsse Art ihre Wünsche



630

Thank You

100 g Milkschokolade Nature in
speziellem Logo-Wickel

> 9 Stück im Karton

> 36 Wochen haltbar



631

I Love You

100 g Milkschokolade Nature in
speziellem Logo-Wickel

> 9 Stück im Karton

> 36 Wochen haltbar



632

Happy Birthday

100 g Milkschokolade Nature in
speziellem Logo-Wickel

> 9 Stück im Karton

> 36 Wochen haltbar



633

Merry Christmas

100 g Milkschokolade Nature in
speziellem Logo-Wickel

> 9 Stück im Karton

> 36 Wochen haltbar



634

Happy Easter

100 g Milkschokolade Nature in
speziellem Logo-Wickel

> 9 Stück im Karton

> 36 Wochen haltbar



635

Good Luck

100 g Milkschokolade Nature in
speziellem Logo-Wickel

> 9 Stück im Karton

> 36 Wochen 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

> 24 Wochen haltbar



611

Die Verspielte

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

> 9 Stück im Karton

> 24 Wochen haltbar



612

Die Elegante

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

> 9 Stück im Karton

> 24 Wochen haltbar



613

Die Feurige

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

> 9 Stück im Karton

> 24 Wochen haltbar



614

Die Fruchtige

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

> 9 Stück im Karton

> 24 Wochen haltbar



615

Die Kreative

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

> 9 Stück im Karton

> 24 Wochen haltbar



NEUHEIT

617

Die Sanfte

100 g Pistazienschokolade bestreut mit Kakaonibs, Pistazien, Cranberries, Mandeln

> 9 Stück im Karton

> 24 Wochen haltbar



NEUHEIT

618

Die Exotische

100 g Mangoschokolade bestreut mit Kokos, Moretti, Aprikosen und Cashew-Nüsse

> 9 Stück im Karton

> 24 Wochen haltbar



NEUHEIT

619

Die Liebliche

100 g Himbeerschokolade bestreut mit Rosenblüten, Himbeergranulat, Pistazien und Cashew-Nüssen

> 9 Stück im Karton

> 24 Wochen haltbar



Diese Artikel eignen sich nicht für den Postversand.



616

Bestreute Schokoladen gemischt

100g Schokoladen nach Wunsch gemischt im Karton

> 12 Stück im Karton

> 24 Wochen haltbar

Schokotafeln Extra Mince

Hauchdünne Grand Cru Schokoladen in moderner Verpackung



640
Lait
90 g Milchschokolade Nature
> 10 Stück im Karton
> mind. 36 Wochen haltbar



641
Vanille
90 g Vanille-Schokolade Nature
> 10 Stück im Karton
> mind. 36 Wochen haltbar



642
Gianduja
90 g Milchschokolade mit
Gianduja gefüllt
> 10 Stück im Karton
> mind. 16 Wochen haltbar



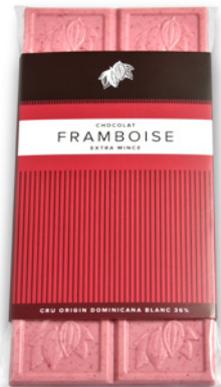
643
Noisette
90 g Milchschokolade mit
Haselnusscreme gefüllt
> 10 Stück im Karton
> mind. 16 Wochen haltbar



644
Mascarpone
90 g Vanilleschokolade mit
Mascarponecreme gefüllt
> 10 Stück im Karton
> mind. 16 Wochen haltbar



645
Menthe
90 g Vanilleschokolade mit
Minzencreme gefüllt
> 10 Stück im Karton
> mind. 16 Wochen haltbar



646
Framboise
90 g weisse Schokolade mit
Himbeercreme gefüllt
> 10 Stück im Karton
> mind. 16 Wochen haltbar



647
Kokos
90 g weisse Schokolade mit
Kokosraspel
> 10 Stück im Karton
> mind. 16 Wochen haltbar



648
**Schokoladen
hauchdünn gemischt**
90 g Schokoladen nach Wunsch gemischt
im Karton
> 12 Stück im Karton
> mind. 16 Wochen haltbar

 Diese Artikel eignen sich
nicht für den Postversand.

Bruchschokoladen

7 Sorten beste Grand Cru Bruchschokolade



1110
Milch Smarties
mit farbigen Minischokolinsen dekoriert
> 5 Platten / Platte à 800g
> 24 Wochen haltbar



1111
Milch Cashew
mit Cashew-Nüssen überstreut
> 5 Platten / Platte à 800g
> 24 Wochen haltbar



1112
Milch Haselnuss
mit caramelierten Haselnüssen
> 5 Platten / Platte à 800g
> 24 Wochen haltbar



1121
Vanille Mandeln
mit caramelierten Mandeln
> 5 Platten / Platte à 800g
> 24 Wochen haltbar



1122
Vanille Cranberries
mit Cranberries verfeinert
> 5 Platten / Platte à 800g
> 24 Wochen haltbar



1131
Weiss Blüten
mit Blütenblätter überstreut
> 5 Platten / Platte à 800g
> 24 Wochen haltbar



1132
Weiss Himbeer
mit Himbeergranulat verfeinert
> 5 Platten / Platte à 800g
> 24 Wochen haltbar



1135
**Bruchschokolade
gemischt**
5 Platten nach Wunsch
> Platte à 800g
> 24 Wochen haltbar



Diese Artikel eignen sich
nicht für den Postversand.

Quadro

Verschiedene Quadro- und Quadrolino-Sorten
in spezieller Klarsichtverpackungen

Quadrolino



1330

Schoko-Quadrolino Classic

Klarsichtsäckli à 150 g gemischt abgefüllt
und mit farblich passender Banderole

- > 12 Säckli im Karton
- > 24 Wochen haltbar



1331

Schoko-Quadrolino Herzli

Klarsichtsäckli à 150 g gemischt abgefüllt
und mit farblich passender Banderole

- > 12 Säckli im Karton
- > 24 Wochen haltbar



1332

Schoko-Quadrolino Sternli

Klarsichtsäckli à 150 g gemischt abgefüllt
und mit farblich passender Banderole

- > 12 Säckli im Karton
- > 24 Wochen haltbar

Schoko-Quadro à 50 g



1301
**Milkschoko-Quadro
 Krokant**

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



1302
**Milkschoko-Quadro
 Smarties**

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



1304
**Milkschoko-Quadro
 Haselnuss**

mit caramelsierten Haselnüssen
 > 24 Stück im Karton
 > 24 Wochen haltbar



NEUHEIT
 1305
**Vanilleschoko-Quadro
 Heidelbeere**

mit getrockneten Heidelbeeren bestreut
 > 24 Stück im Karton
 > 24 Wochen haltbar



1306
**Vanilleschoko-Quadro
 Mandeln**

mit caramelsierten Mandeln
 > 24 Stück im Karton
 > 24 Wochen haltbar



1307
**Vanilleschoko-Quadro
 Kaffee**

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



1310
**Schoko-Quadro
 weiss Blüten**

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



1311
**Schoko-Quadro
 weiss Erdbeere**

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



1300
**Schoko-Quadro
 gemischt**

3–6 Sorten nach Wunsch
 > 24 Stück im Karton
 > 24 Wochen haltbar

Schoko-Quadro Hasen à 35 g



1320
**Milkschoko-Hase
Smarties**

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



1321
**Milkschoko-Hase
Haselnuss**

mit caramelisierten Haselnüssen
> 24 Stück im Karton
> 24 Wochen haltbar



1324
**Vanilleschoko-Hase
Mandeln**

mit caramelisierten Mandeln
> 24 Stück im Karton
> 24 Wochen haltbar



1327
**Schoko-Hase weiss
Himbeer**

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



1328
**Schoko-Hasen
gemischt**

2-4 Sorten nach Wunsch
> 24 Stück im Karton
> 24 Wochen haltbar

Schoko-Quadro Herze à 40 g



1340
**Milkschoko-Herz
Smarties**

mit farbigen Schokolinsen dekoriert
> 24 Stück pro Karton
> 24 Wochen haltbar



1341
**Milkschoko-Herz
Haselnuss**

mit caramelisierten Haselnüssen
> 24 Stück pro Karton
> 24 Wochen haltbar



1342
**Vanilleschoko-Herz
Mandeln**

mit caramelisierten Mandeln
> 24 Stück pro Karton
> 24 Wochen haltbar



1343
**Schoko-Herz weiss
Erdbeere**

mit getrockneten Erdbeeren veredelt
> 24 Stück pro Karton
> 24 Wochen haltbar



1344
**Schoko-Herze
gemischt**

2-4 Sorten nach Wunsch
> 24 Stück im Karton
> 24 Wochen haltbar

Schoko-Quadro Sterne à 35 g



1350
**Milkschoko-Stern
Smarties**

mit farbigen Schokolinsen dekoriert
> 24 Stück pro Karton
> 24 Wochen haltbar



1351
**Milkschoko-Stern
Haselnuss**

mit caramelsierten Haselnüssen
> 24 Stück pro Karton
> 24 Wochen haltbar



1352
**Vanilleschoko-Stern
Mandeln**

mit caramelsierten Mandeln
> 24 Stück pro Karton
> 24 Wochen haltbar



1353
**Schoko-Stern
weiss Himbeer**

mit Himbeergranulat veredelt
> 24 Stück pro Karton
> 24 Wochen haltbar



1354
**Schoko-Sterne
gemischt**

2-4 Sorten nach Wunsch
> 24 Stück im Karton
> 24 Wochen haltbar

Schoko-Quadro Schmetterlinge à 35 g



NEUHEIT
1360
**Milkschoko
Schmetterling
Smarties**

mit farbigen Schokolinsen dekoriert
> 24 Stück pro Karton
> 24 Wochen haltbar



NEUHEIT
1361
**Milkschoko
Schmetterling
Haselnuss**

mit caramelsierten Haselnüssen
> 24 Stück pro Karton
> 24 Wochen haltbar



NEUHEIT
1362
**Vanilleschoko
Schmetterling
Mandeln**

mit caramelsierten Mandeln
> 24 Stück pro Karton
> 24 Wochen haltbar



NEUHEIT
1363
**Schoko
Schmetterling
weiss Erdbeer**

mit Erdbeergranulat bestreut
> 24 Stück pro Karton
> 24 Wochen haltbar



NEUHEIT
1364
**Schoko Schmetterlinge
gemischt**

2-4 Sorten nach Wunsch
> 24 Stück im Karton
> 24 Wochen haltbar



Saisonaes

*Saisonartikel von Hand hergestellt
mit erstklassigen Zutaten*





Saisonale Spezialitäten

Tierli

Herzangelegenheiten

Ostern

Sommer & Herbst

Weihnachten

Tierli

Originelle saisonale Tierli von Hand hergestellt



701
Maikäferli Milch

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



702
Maikäferli Vanille

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



704
Glückskäfer

handgefertigte Glückskäfer mit aufgesetzten Marzipanflügeli, gefüllt mit einer zarten Haselnussfüllung
> 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



706
Schnecken Milch

handgefertigte Schnecken mit aufdressiertem Hüslli, 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

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

Herzangelegenheiten



708

Herzli Milch

vollaromatische Haselnuss-
gianduja mit Krokant

- > 48 Stück / ca. 580 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar



709

Herzli Vanille

vollaromatische Haselnuss-
gianduja mit Krokant

- > 48 Stück / ca. 580 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar



710

Herzli weiss

vollaromatische Haselnuss-
gianduja 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
- > 10 Wochen haltbar



714

Herz-Schale assortiert

135 g, feinste Pralinés und Truffes gefüllt
in kleine Herzschale, 120 mm

- > 6 Stück im Karton
- > 10 Wochen haltbar



715

Herz-Schale assortiert

245 g, feinste Pralinés und Truffes gefüllt
in grosse Herzschale, 150 mm

- > 4 Stück im Karton
- > 10 Wochen haltbar



717

4er Glückskäfer Pralinés-Schachtel

50 g Glückskäferpralinés in Klarsicht-
schachtel

- > 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 Artikel eignen sich nicht für den Postversand.
Ces articles ne se prêtent pas à l'envoi postal.



Die Bandfarben für die Maschen können gemäss Hersteller ändern.
Les couleurs des rubans pour les mailles peuvent changer en fonction du fabricant.

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 Pralinésfüllung

- > Karton à 1000 g
- > 12 Wochen haltbar



720

Pralinéseili gemischt in Säckli

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

- > 12 Säckli im Karton
- > 12 Wochen haltbar



967

18er «FROHE OSTERN»-Schachtel

225 g Logo-Pralinés in Klarsichtschachteln

- > Grösse: 140×250×25 mm
- > 6 Schachteln im Karton
- > 10 Wochen haltbar



721

Borkenei gefüllt 120 mm

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

- > 6 Stück im Karton
- > 10 Wochen haltbar



722

Borkenei gefüllt 150 mm

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

- > 4 Stück im Karton
- > 10 Wochen haltbar



723

Borkenei gefüllt 175 mm

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

- > 3 Stück im Karton
- > 10 Wochen haltbar



Diese Artikel eignen sich nicht für den Postversand.
Ces articles ne se prêtent pas à l'envoi postal.



Die Bandfarben für die Maschen können gemäss Hersteller ändern.
Les couleurs des rubans pour les mailles peuvent changer en fonction du fabricant.

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

Sommer & Herbst

Klassisch feine Spezialitäten



724

Sonne offen

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



725

2er Sonnen

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



728

Orangenscheibe trempiert

kandierte, fruchtige Orangenscheibe halb in Couverture Vanille getunkt
> Karton à 1000 g
> 16 Wochen haltbar



729

Zitronenscheibe trempiert

kandierte, fruchtige Zitronenscheibe halb in Couverture Vanille getunkt
> Karton à 1000 g
> 16 Wochen haltbar



730

Mini-Anans trempiert

kandierte, saftige Mini-Ananas halb in Couverture Vanille getunkt
> Karton à 1000 g
> 16 Wochen haltbar

Diese Saisonartikel können das ganze Jahr bestellt werden.



727

Truffes Traube verpackt

edle Truffes Marc de Champagne auf Milchcouverture
> 6 Stück im Karton
> 10 Wochen haltbar
> alkoholhaltig



726

Kastanien gefüllt

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



790

Meringues Säckli gemischt

150 g hausgemachte Minimeringues überzogen gemischt in Klarsichtsäckli und von Hand gebundene Masche
> 6 Stück im Karton
> 16 Wochen haltbar



Diese Artikel eignen sich nicht für den Postversand.
Ces articles ne se prêtent pas à l'envoi postal.



Die Bandfarben für die Maschen können gemäss Hersteller ändern.
Les couleurs des rubans pour les mailles peuvent changer en fonction du fabricant.

Die Artikel 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 Weihnachts-
spezialitäten offen und verpackt

747

Adventskalender

300 g Zahlenpralinés in Klarsicht-
schachteln

- > Grösse: 248 x 175 x 25 mm
- > 6 Schachteln im Karton
- > 10 Wochen haltbar



739

Schokolade Santa Claus Milch

feine Milchcouverture in Santa Claus Formen
abgeschöpft und von Hand geschminkt und
verpackt

- > 10 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



735

Engelkopf offen

40 g, von Hand gegossener
Milchcouvertureengel

- > Grösse: 74 x 72 mm
- > 16 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



NEUHEIT

736

Nougatsterne Milch

aromatische dunkle Mandel-
gianduja umhüllt mit heller
Couverture

- > 850 g im Karton
- > 10 Wochen haltbar



NEUHEIT

737

Nougatsterne Vanille

aromatische dunkle Mandel-
gianduja umhüllt mit dunkler
Couverture

- > 850 g im Karton
- > 10 Wochen haltbar



740

Lebkuchen-Sternli

aromatische Milch-Truffes-
füllung mit Lebkuchengewürz

- > Karton à 860 g
- > 10 Wochen haltbar



741

Zimt-Sternli

aromatische Vanille-Truffes-
füllung mit Zimt und Apfel

- > Karton à 860 g
- > 10 Wochen haltbar



742

Anis-Sternli

weisse aromatische Truffes-
füllung in mit Anis und
Mandeln

- > Karton à 830 g
- > 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

Truffes gemischt in Klarsichtschachtel

- > Grösse: 195 x 195 x 30 mm
- > 6 Schachteln im Karton
- > 10 Wochen haltbar





731
Tanzzapfenschale gefüllt

230 g, feinste Pralinés und Truffes gefüllt in Couverture-Schale 197 mm

- > 6 Stück im Karton
- > 10 Wochen haltbar



745
Sternschale gefüllt

160 g, feinste Pralinés und Truffes gefüllt in Couverture-Sternschale, 115 mm

- > 6 Stück im Karton
- > 10 Wochen haltbar



NEUHEIT
570
Chocolat-Amandes de Noël

150 g knackige Mandeln mit heller Couverture umhüllt und bestäubt mit Staubzucker und Weihnachts-Gewürzen.

- > 12 Säckli im Karton
- > 16 Wochen haltbar



966
18er «FROHES FEST»-Schachtel

225 g Logo-Pralinés in Klarsichtschachteln

- > Grösse: 140 x 250 x 25 mm
- > 6 Schachteln im Karton
- > 10 Wochen haltbar



NEUHEIT
734
Weihnachtsfiguren

45 g Weihnachtsfiguren mit Milch-Couverture

- > 9 Stück im Karton
- > 36 Wochen haltbar



952
10er Weihnachts-Schachtel

200 g Weihnachts-Spezialitäten in Rombusschachteln

- > Grösse: 120 x 250 x 35 mm
- > 6 Schachteln im Karton
- > 10 Wochen haltbar
- > kann auch offen bestellt werden



NEUHEIT
748
Silvester-Schachtel

230 g original Lübecker Marzipanspezialitäten gemischt

- > Grösse: 105 x 205 x 23 mm
- > 12 Schachteln im Karton
- > 10 Wochen haltbar

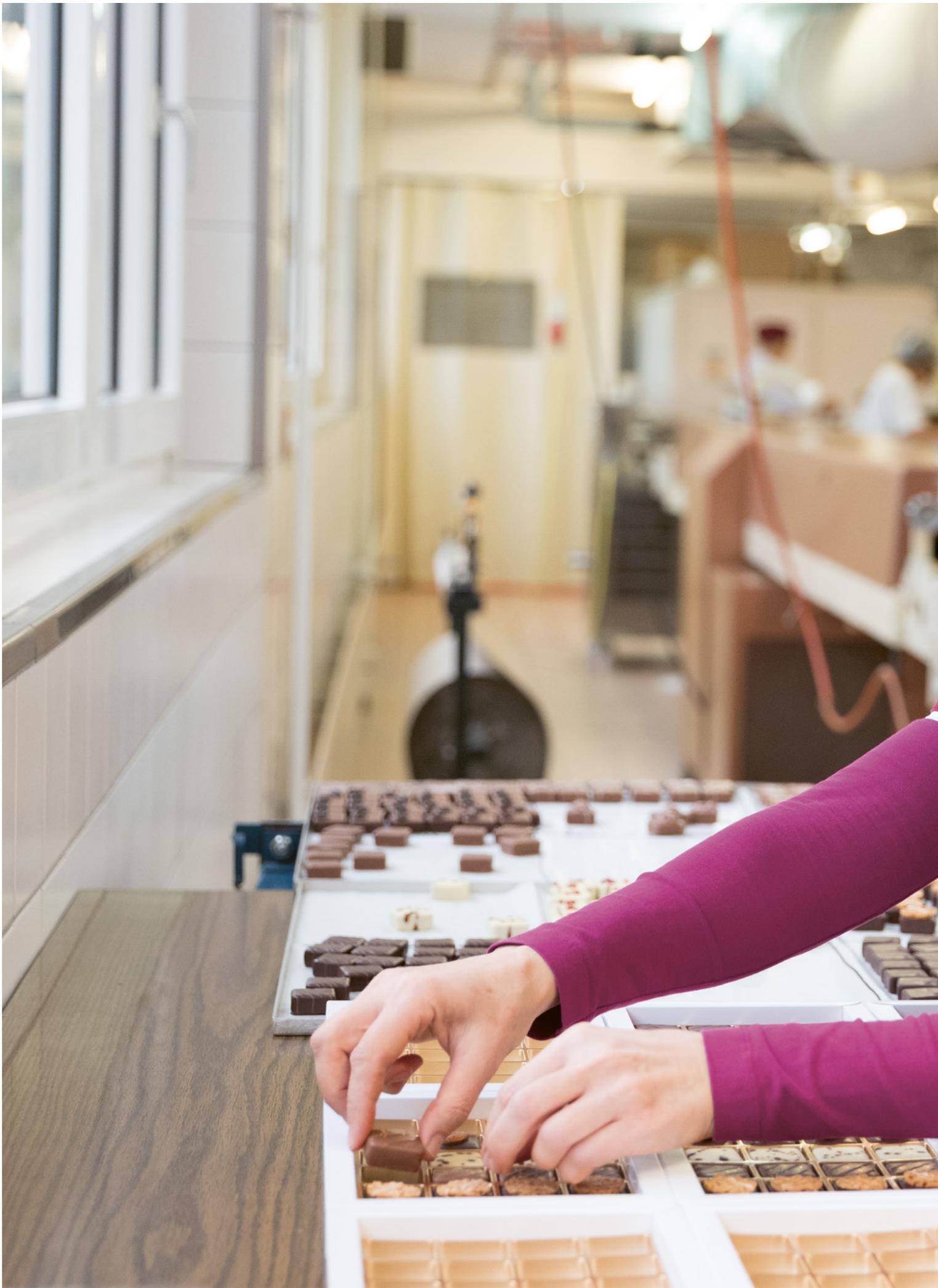


Diese Artikel eignen sich nicht für den Postversand.
Ces articles ne se prêtent pas à l'envoi postal.



Die Bandfarben für die Maschen können gemäss Hersteller ändern.
Les couleurs des rubans pour les mailles peuvent changer en fonction du fabricant.

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





Karl Hug AG

Firmenportrait

Single Origin

Grand Cru Couverture

Nützliche Tipps

*Allgemeine Liefer- und
Verkaufsbedingungen*

Impressum

Firmenportrait



Produktionsräumlichkeiten Horw ab 1972

Die Karl Hug Schokoladen Manufaktur 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, lokal 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 mit Ihren top-motivierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, 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 Karl Hug Schokoladen Manufaktur auf Handarbeit so wie es der Name bezeichnet – denn darin liegen die kleinen, feinen Unterschiede der hauseigenen Schokoladengenüsse, die man nicht nur sehen, sondern auch schmecken kann.

Single Origin Grand Cru Couverture

Seit 2017 verarbeitet die Karl Hug Schokoladen Manufaktur nur noch Single Origin Grand Cru Couverturen von Felchlin Schwyz aus fairem Handel.

Cacao Selection Felchlin für genussvolle Schokoladenprodukte

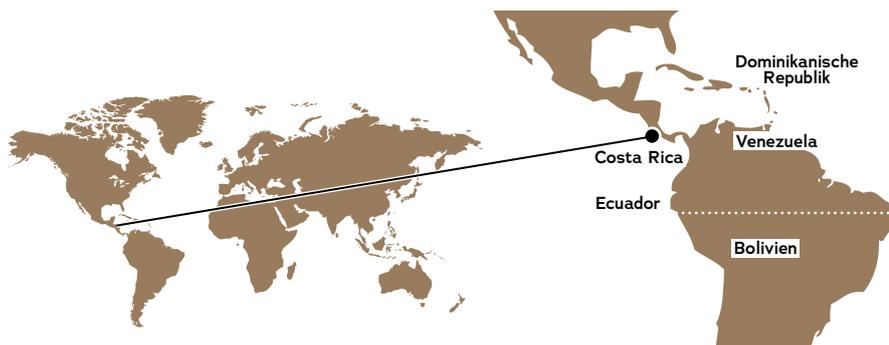
Die Kakaobohnen für die Milch- und Vanillecouverturen stammen von der Finca La Amistad aus Costa Rica.

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

- Weil wir fairen Handel unterstützen und die Kakaoproduzentenpersönlich 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!

In Costa Rica gilt der Cacao als heilige Pflanze

Bei der indigenen Bevölkerung Costa Ricas, den Chorotegas und dem Bribri-Stamm, gilt die Cacao-Pflanze als heilig. Bis in die 1930er-Jahre verwendeten die Chorotegas die wertvolle Cacao-Bohne als Zahlungsmittel. Auch heute noch bereiten die Frauen des Bribri-Stammes ein spezielles Cacao-Getränk für Rituale und Feierlichkeiten zu.



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-Schokoladegenuss 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

Conseils utiles

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.

1. Stockage

frais, sec, protégé de la lumière. Veuillez 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.

Allgemeine Liefer- und Verkaufsbedingungen

Lieferdienst

Der Lieferdienst erfolgt innert 2 Arbeitstagen per DHL-Camionkurier oder gemäss Tourenplan durch unseren Hug-Camion.

Expressdienst

Der Expressdienst wird durch den Paketkurier express innert 24 Stunden ausgeführt, Kosten zu Lasten des Empfängers.

Bestellungseingang

Die **Lieferfrist beträgt 2 Arbeitstage**. Verspätete Bestellungen können nur noch gemäss Lagerbestand ausgeliefert werden, oder der Liefertermin muss verschoben werden.

Lieferfristen

Können die Lieferfristen von der Verkäuferin durch unverschuldete Verzögerung nicht eingehalten werden, hat die Verkäuferin das Recht, die bestellte Ware nach Ablauf der Lieferungshindernissen dem Käufer zuzustellen, ohne dass ihr gegenüber einem Recht auf Schadenersatz entsteht.

Lieferungen

Ab CHF 200.00 franko Domizil ohne Portozuschlag.

Versandkostenanteil

Auf Bestellungen unter CHF 200.00 wird ein Porto-Kostenanteil von CHF 15.00 belastet. Lieferungen unter CHF 100.00 werden zusätzlich noch einen Kleinmengenzuschlag von CHF 10.00 verrechnet.

Bestellangaben

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

Es können bei den Truffles halbe Blister bestellt werden mit einem Aufschlag von CHF 1.00 pro halben Blister. Bei halben oder gemischten Karton wird einen Mehrkostenaufwand pro Einheit von CHF 5.00 belastet.

Zusätzliche Dienstleistungen werden gemäss Aufwand in Rechnung gestellt.

Auftragsrabatt

Ab CHF 500.00, 1 % auf das Standardsortiment

Abholrabatt

3 % Abholrabatt ab Fabrikation Obernau-Kriens

Jahresumsatzrabatt

ab CHF 10'000.00	1 %	ab CHF 40'000.00	4 %
ab CHF 20'000.00	2 %	ab CHF 60'000.00	5 %
ab CHF 30'000.00	3 %		

Rabattvergütungen werden jeweils auf den Rechnungen direkt in Abzug gebracht.

Spezialaufträge sind immer netto offeriert und werden ohne Rabatte in Rechnung gestellt. Umsätze und Offerten welche mit netto Preisen gerechnet sind, werden in den Jahresumsatzrabatt integriert.

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 Preis 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 und klimabedingten 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.

Bitte beachten Sie die richtige Lagerung auf Seite 44, so kann die entsprechende Haltbarkeit garantiert werden.

Bestellungen

Per Fax 041 320 93 53 oder per E-Mail an info@pralinehug.ch mit unserem elektronischen Bestellformular.

Bemusterungs- und Entwicklungsaufträge

Musterlieferungen werden grundsätzlich wie normale Bestellungen behandelt und sind somit kostenpflichtig.

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 welche auch auf unserer Internetseite ersichtlich sind!

Gültig ab 01.01.2022

Impressum

Herausgeber / Redaktion

Karl Hug – Schokoladen Manufaktur
Rainacherstrasse 12
CH-6012 Obernau

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

www.pralinehug.ch
info@pralinehug.ch

Fotografie

Daniel Gisler (Umschlag Vorderseite, Seite 43)
Felchlin Ibach (Umschlag Rückseite)
Michael Fankhauser, www.mesch.ch (Seite 10, 11, 21)
René Hug (Produktbilder & Seite 42)
Simon Meyer, www.foto-x.ch (Seite 2, 4, 5, 16, 17, 22, 23, 32, 33, 40, 41)

Gestaltung

Mesch Web Consulting & Design GmbH, Luzern
www.mesch.ch

Druck

Brunner Medien AG, Kriens



Karl Hug

SCHOKOLADEN MANUFAKTUR
MANUFACTURE DE CHOCOLATS

Karl Hug AG

RAINACHERSTRASSE 12
6012 OBERNAU

TEL +41 41 320 53 53
FAX +41 41 320 93 53

INFO@PRALINEHUG.CH
WWW.PRALINEHUG.CH