

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, Pascal Zimmermann, Diana Zimmermann, Ursula Zimmermann-Hug

Geschätzte Kundinnen und Kunden Liebe Berufskolleginnen und Berufskollegen

Der neue Hauptkatalog 2023 der Karl Hug Schokolade-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 Produktionseinrichtung 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!

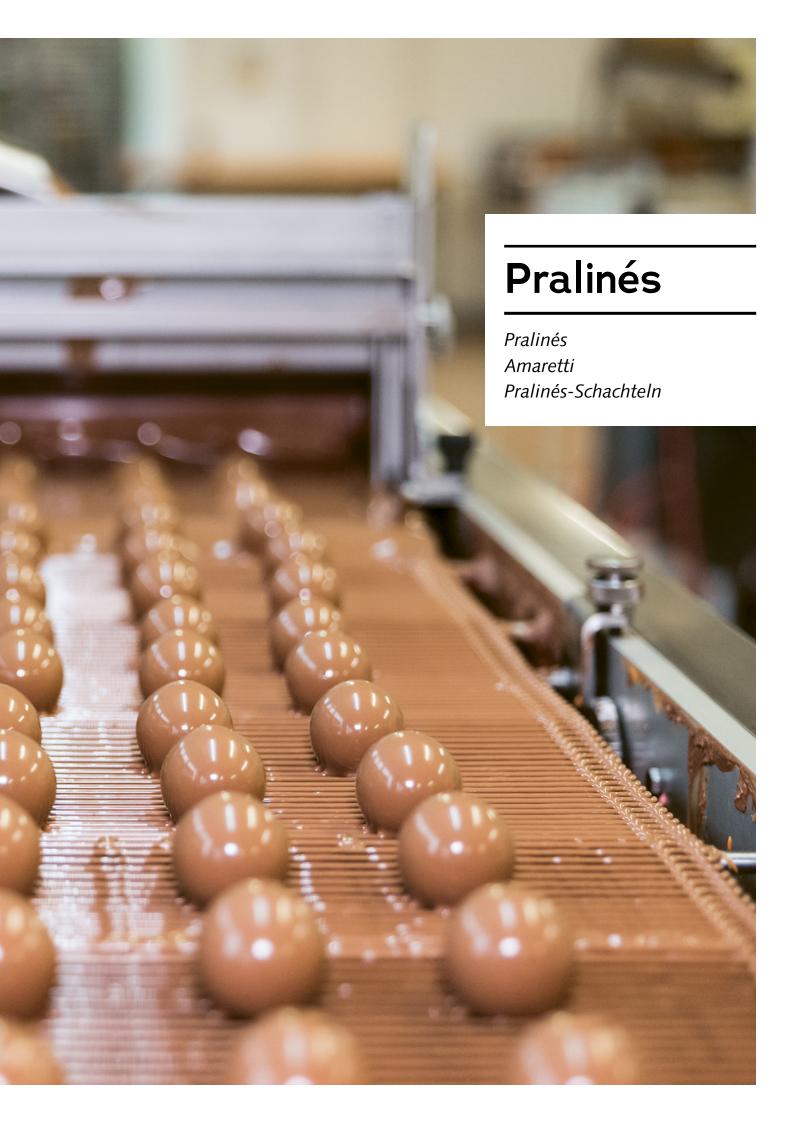
René Hug und Team

Inhalt

Pralinés		Saisonale Spezialitäten	
Pralinés	6	Tierli	34
Amaretti	7	Herzangelegenheiten	35
Pralinés-Schachteln	8	Ostern	36
		Sommer & Herbst	37
		Weihnachten	38
Truffes			
Truffes	12		
Truffes-Schachteln	15	Karl Hug AG	
		Firmenportrait	42
		Single Origin	
Dragées & Florentiner		Grand Cru Couverture	43
Dragées offen	18	Nützliche Tipps	44
Dragées abgepackt	19	Allgemeine Liefer- und Verkaufs- bedingungen	45
Hug-Florentiner	20	Impressum	45 46
		ширгеззиш	40
Schokolade			
Glückwunsch Schokoladen	24		
Schokotafeln bestreut	25		
Schokotafeln Extra Mince	26		
Schokoladen Duetto	27		
Chocolat Noir	27		
Quadro	28		
Chocolat Mendiants	28		

3





Pralinés

Köstlichkeiten mit Grand Cru Schokolade





Noisette Milch

gefüllt mit knuspriger Nusscrème mit Haselnuss-Mandelkrokant

- > ca. 620 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar



Pralinato Vanille

zarte, feine Pralinéscrème, umhüllt mit Vanillecouverture

- > ca. 630 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar



Baumnuss Milch

gefüllt mit unverkennbarer Baumnussfüllung und Baumnusskrokant

- > ca. 700 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar



Grand Marnier

dunkle Ganache mit Grand Marnier umhüllt mit Vanillecouverture

- > ca. 620 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar
- > alkoholhaltig

Vanille



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. 640 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar



Mocca Vanille

zarte Truffesganache mit kräftigem Kaffee abgeschmeckt

- > ca. 700 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar



Kirsch Milch

zarte Kirschganache mit echtem Schweizer Kirsch

- > ca. 610 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar
- > alkoholhaltig



109

Amandes Vanille

feine Mandelcrème und aufgelegten caramelisierten Mandeln

- > ca. 670 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar



¹¹⁰ Erdbeer Weiss

vollaromatische Ganache mit Erdbeer und rosa Pfeffer dekoriert

- > ca. 630 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar



Nougat Vanille

gefüllt mit Nougatcrème und aufgelegtem Nougatplättli

- > ca. 730g im Blister
- > 10 Wochen haltbar



112

Knusper Milch weiche Mandelgiandujafüllung

mit Mandelsplitter

- > ca. 630 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar



Pistache Vanille

aromatische Pistachefüllung mit aufgelegter ganzer Pistazie

- > ca. 620 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar



114

Vieille Poire Barrique

Im Barrique ausgebauter Vieille Poire vermählt mit den besten Grand Cru Schokoladen von Felchlin

- > ca. 600 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar
- > alkoholhaltig



115

Fruit de Cacao Vanille

Fruchtig kraftvolle Cacao Fruit Couverture umhüllt mit Schokolade Finca la Amistad Costa Rica 62 %

- > ca. 620 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar

NEUHEIT

Amaretti

Traditionelles italienisches Gebäck



Amaretti mit Kirsch Vanille

bestes italienisches Gebäck mit aromatischer Kirschganache und Vanillecouverture

- > 20 Stück im Blister
- > alkoholhaltig



402

Amaretti mit Champagne Milch

bestes italienisches Gebäck mit aromatischer Champagne-ganache und Milchcouverture

- > 20 Stück im Blister
- > alkoholhaltig



403

Amaretti mit Amaretto Vanille

bestes italienisches Gebäck mit vollmundiger Amarettoganache und Vanillecouverture

- > 20 Stück im Blister
- > alkoholhaltig



404

Amaretti mit Kokos weiss

bestes italienisches Gebäck mit nussiger Kokosganache und weisser Couverture

- > 20 Stück im Blister
- > alkoholhaltig



Haltbarkeit: verschweisst 8 Wochen, offen innert 10 Tagen verkaufen! Blister sind nur sortenrein erhältlich.

Pralinés-Schachteln

Grand Cru Pralinés verpackt



6er Pralinés

80 g Pralinésmischung in Klarsichtschachteln

- > Grösse: 112 x 76 x 30 mm
- > 12 Schachteln im Karton
- > 10 Wochen haltbar



9er Pralinés

120 g Pralinésmischung in Klarsichtschachteln

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



12er Pralinés

Mischung à 165 g

- > Grösse: 176×141×25 mm
- > 8 Schachteln (mit Klarsichtdeckel) im Karton
- > 6 Schachteln (mit Hochglanzdeckel weiss) im Karton
- > 10 Wochen haltbar



24er Pralinés

Mischung à 345 g

- > Grösse: 248 × 175 × 25 mm
- > 6 Schachteln (mit Klarsichtdeckel) im Karton
- > 6 Schachteln (mit Hochglanzdeckel weiss) im Karton
- > 10 Wochen haltbar



35er Pralinés

Mischung à 500 g

- > Grösse 283 × 210 × 25 mm
- > 4 Schachteln (mit Klarsichtdeckel) im Karton
- > 3 Schachteln (mit Hochglanzdeckel weiss) im Karton
- > 10 Wochen haltbar



10er Sunny

280 g Sunny-Spezialitäten in Rombusschachteln

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



10er Glückskäfer

280 g Käfer-Spezialitäten in Rombusschachteln

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



NEUE FARBE

961

6er «I LOVE YOU»-Schachtel

75 g Logo-Pralinés in Klarsichtschachteln

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



NEUE FARBE

962

10er «DANKE»-Schachtel

125 g Logo-Pralinés in Klarsichtschachteln

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



NEUE FARBE

964

18er «VIEL GLUECK»-Schachtel

225 g Logo-Pralinés in Klarsichtschachteln

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



NEUE FARBE

965

18er «HAPPY BIRTHDAY»-Schachtel

225 g Logo-Pralinés in Klarsichtschachteln

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

Bergspitzen



970

3er Bergspitzen 33 g feine zartschmelzende

Bergspitzen gemischt

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



971

5er Bergspitzen

55 g feine zartschmelzende Bergspitzen gemischt

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



972

10er Bergspitzen

112 g feine zartschmelzende Bergspitzen gemischt

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





Truffes

Die Königin der Pralinés





Milch zartschmelzende helle Truffes-Ganache > ca. 930 g im Blister



Vanille zartschmelzende dunkle Truffes-Ganache > ca. 910 im Blister



303 Weiss zartschmelzende weisse Truffes-Ganache mit einem Schuss Kirsch

- > ca. 890 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar
- > alkoholhaltig



Orange

vollaromatische Truffes-Ganache mit natürlichem Orangenaroma

- > ca. 930 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar



Marc de Champagne

samtige Rahmtruffes-Ganache mit Marc de Champagne

- > ca. 810 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar
- > alkoholhaltig



Whisky

rassige Rahmtruffes-Ganache mit kräftigem schottischem

- > ca. 800 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar
- > alkoholhaltig



Burbon Vanille

feine zartschmelzende weisse Rahmtruffes-Ganache mit echter Vanille

- > ca. 930 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar



Caramel

feiner hausgemachter Caramel in zartschmelzender heller Rahmganache und einer Prise Fleur de Sel

- > ca. 940 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar



Vieille Prune

aromatische Rahmtruffes-Ganache mit echtem Vieille

- > ca. 960 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar
- > alkoholhaltig



Ananas-Kokos

zarte Rahmtruffes-Ganache mit Ananaspüree und einem Schuss Batida de Coco

- > ca. 920 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar
- > alkoholhaltig



Williams

vollaromatische Truffes-Ganache mit Williams

- > ca. 930 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar
- > alkoholhaltig



NEUE FARBE

Honig

feiner Land-Honig in dunkler Rahmtruffes-Ganache mit Waben-Decor

- > ca. 930 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar
- > alkoholhaltig



Kir Royal

zartschmelzende feine Kir-Royal Rahmtruffes-Ganache mit knackigem Decor

- > ca. 900 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar
- > alkoholhaltig



Rose Vanille

weisse Rahmtruffes-Ganache mit Rosenwasser

- > ca. 920 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar



Café Kirsch zartschmelzende Truffes-Ganache mit Kirsch und

- kräftigem Kaffee > ca. 960 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar
- > alkoholhaltig



NEUHEIT 316 Pfirsich Melba

fruchtig-zarte Pfirsich-Ganache

- > ca. 930 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar
- > alkoholhaltig



Grand Marnier

aromatische Rahmtruffes-Ganache mit echtem Grand Marnier

- > ca. 920 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar
- > alkoholhaltig



Cocoa 65%

kräftige Grand Cru Rahm-Ganache 65 %

> ca. 920 g im Blister > 10 Wochen haltbar



Calvados

zartschmelzende Truffes-Ganache mit rassigem Calvados

- > ca. 760 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar
- > alkoholhaltig



NEUE FARBE

Baileys Irish Cream

zartschmelzende Truffes-Ganache mit Original Baileys Irish Cream

- > ca. 960 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar
- > alkoholhaltig



Glühwein

aromtische Truffes-Ganache mit Glühwein

- > ca. 930 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar
- > alkoholhaltig



Amaretto-Marzipan

vollmundige Rahmtruffes-Ganache mit Marzipan und Amaretto

- > ca. 920 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar
- > alkoholhaltig



Haselnuss

zarte, feine Pralinéscrème mit Haselnüssen

- > ca. 930 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar



324 Feigen

fruchtige Truffes-Ganache mit hausgemachtem Feigenpüree

- > ca. 980 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar



Marroni

fruchtig-nussige Truffes-Ganache mit Marronipüree

- > ca. 860 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar



NEUHEIT

Amarena

aromatische Ganache mit Amarena und Amaretto

- > ca. 920 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar
- > alkoholhaltig



Eiercognac zarte Rahmtruffes-Ganache mit

echtem Eiercognac

- > ca. 920 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar
- > alkoholhaltig



Gin Lemon

Lemongrüne rassige Rahmtruffes-Ganache mit feinem Gin

- > ca. 910 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar
- > alkoholhaltig



329

Banane

fruchtige zarte Rahmtruffes-Ganache mit feinem Bananenpüree

- > ca. 940 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar



330

Mango

exotische Truffes-Ganache mit feinem Mangopüree

- > ca. 870 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar



Cookie and Cream

feine crunchy Gianduja mit Mandelkrokant

- > ca. 1000 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar



NEUHEIT

Limoncello

zartschmelzende Lemon-Ganache mit Limoncello

- > ca. 910 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar
- > alkoholhaltig



333

Nougat

cremige Rahmtruffes-Ganache mit feiner Nougatcrème

- > ca. 960 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar



Erdbeeren-Joghurt

zarte Joghurttruffes-Ganache mit natürlichem Erdbeerpüree

- > ca. 910 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar



335 Himbeeren

samtige Truffes-Ganache mit natürlichem Himbeeraroma

- > ca. 940 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar



NEUHEIT 336

Grand Cru 80%

gehaltvolle Grand Cru-Ganache mit Grand Cru Couverture 80%

- > ca. 860 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar



Cappuccino

zarte aromatische Cappuccino Rahmtruffes-Ganache

- > ca. 940 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar



NEUHEIT 338

Tiramisu

zartschmelzende Tiramisu-Ganache

- > ca. 900 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar
- > alkoholhaltig



Campari-Orange

zartschmelzende Truffes-Ganache mit echtem Campari und Orangensaft

- > ca. 920 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar
- > alkoholhaltig



Mandarine

zarte fruchtige Truffes-Ganache mit echtem hausgemachtem Mandarinenpüree und Mandarinenrapée

- > ca. 930 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar



Stracciatella

feine Stracciatella-Ganache mit dunklen Schokosplitter aufgestreut

- > ca. 940 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar



NEUER ÜBERZUG

Grappa

zartschmelzende, rassige Rahmtruffes-Ganache mit Grappa

- > ca. 895 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar
- > alkoholhaltig



Apfel-Zimt

zarte fruchtige Truffes-Ganache mit Zimt und Apfel

- > ca. 930 g im Blister
- > 10 Wochen haltbar



Mascarpone feine Mascarponecrème in

- dunkler Couverture
- > ca. 940 g im Blister > 10 Wochen haltbar



Fior di latte

Weisse zarte Truffesganache mit Milch und Fior di Latte-Likör

- > ca. 940 g im Blister > 10 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



NEUE FARBE

923

9er Truffes Baileys

125 g Truffes Baileys

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



NEUE FARBE

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 Karton10 Wochen haltbar
- > alkoholhaltig



92

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





Dragées offen

Knackiges Caramelisiertes umhüllt mit unseren Grand Cru Couverturen

Dragées offen à 1kg oder 2kg verpackt



Chocolat-Amandes Princesse

knackige kalifornische Mandeln in Vanillecouverture, bestäubt mit Cacaopulver > 16 Wochen haltbar



502

Chocolat-Noisettes Princesse

beste caramelisierte Haselnüsse in Milchcouverture, bestäubt mit Cacaopulver > 16 Wochen haltbar



503

Chocolat-Café Arabica

Aromatische Arabicabohnen in Vanillecouverture, geglänzt > 16 Wochen haltbar



504

Chocolat-Amandes Fleur de Sel

Kalifornische Mandeln gesalzen in Vanillecouverture

> 16 Wochen haltbar



Chocolat-Cocos Princesse

Feine Kokosnussstücke in weisser Couverture, bestäubt mit Staubzucker

> 16 Wochen haltbar



506

Weihnachtsmandeln

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

> 16 Wochen haltbar

> Erhältlich nur von November bis Dezember



NEUHEIT

507

Sauerkirschen

aromatische getrocknete Sauerkirschen mit heller Couverture umhüllt

> 16 Wochen haltbar



560

Chocolat-Dragées-Mischung

340 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 caramelisierte 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, geglänzt 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



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
- > Erhältlich nur von November bis Dezember

Hug-Florentiner

Feine und knusprige Florentiner traditionell hergestellt



Florentiner gross

knusprige Florentiner auf Milchcouvertureboden, 80 mm

- > 45 Stück im Karton
- > 8 Wochen haltbar



Florentiner gross

knusprige Florentiner auf Vanillecouvertureboden, 80 mm

- > 45 Stück im Karton
- > 8 Wochen haltbar



892

Florentiner gross gemischt

knusprige Florentiner auf Couvertureboden,

- > 45 Stück im Karton
- > 8 Wochen haltbar



Dessert-Florentiner

knusprige Florentinerli auf Milchcouvertureplättli, 38 mm

- > 2 kg ca. 210 Stück im Karton
- > 8 Wochen haltbar



894

Dessert-Florentiner Vanille

knusprige Florentinerli auf Vanillecouvertureplättli, 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







Glückwunsch Schokoladen

verschenken Sie auf süsse Art ihre Wünsche



Thank You

100 g Milchschokolade Nature in speziellem Logo-Wickel

- > 9 Stück im Karton
- > 36 Wochen haltbar



I Love You

100 g Milchschokolade Nature in speziellem Logo-Wickel

- > 9 Stück im Karton
- > 36 Wochen haltbar



Happy Birthday 100 g Milchschokolade Nature in

speziellem Logo-Wickel

- > 9 Stück im Karton
- > 36 Wochen haltbar



Merry Christmas 100 g Milchschokolade Nature in

speziellem Logo-Wickel

- > 9 Stück im Karton
- > 36 Wochen haltbar



Happy Easter
100 g Milchschokolade Nature in speziellem Logo-Wickel

- > 9 Stück im Karton
- > 36 Wochen haltbar



Good Luck

100 g Milchschokolade Nature in speziellem Logo-Wickel

- > 9 Stück im Karton
- > 36 Wochen haltbar

Schokotafeln bestreut

100 g Grand Cru Schokoladen kreativ bestreut



Die Klassische

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

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



Die Verspielte

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

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



Die Elegante

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

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



Die Feurige

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

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



Die Fruchtige

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

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



Die Kreative

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

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



Die Sanfte

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

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



Moretti, Aprikosen und Cashew-Nüsse

> 24 Wochen haltbar



Die Liebliche

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

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar

Bestreute Schokoladen gemischt

100 g Schokoladen nach Wunsch gemischt im Karton

- > 12 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar





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



Schokotafeln Extra Mince

Hauchdünne Grand Cru Schokoladen in moderner Verpackung



Lait

90 g Milchschokolade Nature

- > 10 Stück im Karton
- > 36 Wochen haltbar



Vanille

90 g Vanille-Schokolade Nature

- > 10 Stück im Karton
- > 36 Wochen haltbar



Gianduja

90 g hausgemachtes Mandelnougat

- > 10 Stück im Karton
- > 16 Wochen haltbar



Noisette

90 g hausgemachtes Haselnussnougat

- > 10 Stück im Karton
- > 16 Wochen haltbar



Mascarpone 90 g Vanilleschokolade mit

Mascarponecrème gefüllt

- > 10 Stück im Karton
- > 16 Wochen haltbar



Menthe

90 g Vanilleschokolade mit Minzencrème gefüllt

- > 10 Stück im Karton
- > 16 Wochen haltbar



Framboise

90 g weisse Schokolade aromatisiert mit Himbeeren

- > 10 Stück im Karton
- > 16 Wochen haltbar



Kokos

90 g weisse Schokolade mit Kokosraspel

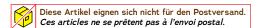
- > 10 Stück im Karton
- > 16 Wochen haltbar



Schokoladen hauchdünn gemischt

90 g Schokoladen nach Wunsch gemischt

- > 12 Stück im Karton
- > 16 Wochen haltbar



NEUHEIT

Schokoladen Duetto

Aromatisch kombinierte Schokoladen



660

Cocos Lait

100 g Milchschokolade kombiniert mit Kokoscouverture

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



663

Berries Noir

100 g Vanilleschokolade kombiniert mit Beerencouverture

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



661

Orange Noir

100 g Vanilleschokolade kombiniert mit Orangencouverture

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



664

Amandes Blonde

100 g weisse Schokolade kombiniert mit Mandelcouverture

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



662

Café Lait

100 g Milchschokolade kombiniert mit Cafécouverture

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



665

Lime Noir

100 g Vanilleschokolade kombiniert mit Lemoncoverture

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar

Chocolat Noir NEUHEIT

Schokoladen von drei Kontinenten



650

Grand Cru Chocolat Noir de Madagascar 68%

90g vollmundig und zart-schmelzend mit einem weichen intensiven Abgang

- > 10 Stück im Karton
- > 16 Wochen haltbar



651

Grand Cru Chocolat Noir de Ghana 78%

90g kräftige Fruchtnote mit einem langanhaltenden Abgang begleitet von delikaten Röstnoten

- > 10 Stück im Karton
- > 16 Wochen haltbar



652

Grand Cru Chocolat Noir de Venezuela 88%

90g intensives und fruchtiges Kakaoerlebnis mit langanhaltendem Abgang

- > 10 Stück im Karton
- > 16 Wochen haltbar

Quadro

Verschiedene Quadro- und Quadrolino-Sorten in spezieller Klarsichtverpackungen

Quadrolino



Schoko-Quadrolino Classic

Klarsichtsäckli à 150 g gemischt abgefüllt und mit farblich passender Banderole

- > 12 Säckli im Karton
- > 24 Wochen haltbar



Schoko-Quadrolino Herzli

Klarsichtsäckli à 150 g gemischt abgefüllt und mit farblich passender Banderole

- > 12 Säckli im Karton
- > 24 Wochen haltbar



Schoko-Quadrolino Sternli

Klarsichtsäckli à 150 g gemischt abgefüllt und mit farblich passender Banderole

- > 12 Säckli im Karton
- > 24 Wochen haltbar

Chocolat Mendiants NEUHEIT

Schokohäppchen mit Nüssen und Früchten

Karton mit 5 Blister à 300g Sortenrein verpackt Karton mit 7 Blister à 300g mit allen Sorten verpackt



Milch #1

Himbeer, Cranberry und

Mandelstäbli geröstet auf

Milchcouverture

> 24 Wochen haltbar



Milch #2
Baumnuss, Caramel und
Nibs auf Milchcouverture
> 24 Wochen haltbar



Ruby #3
Cashew, Himbeer und
Pistazie auf Rubycouverture
> 24 Wochen haltbar



Vanille #1
Mandel, Apfel und
roter Pfeffer auf
Vanillecouverture
> 24 Wochen haltbar



1121
Vanille #2
Cashew, Cranberry und
Kaffee auf Vanillecouverture
> 24 Wochen haltbar



1130
Weiss#1
Heidelberren, Caramel
und Pistazie auf weisser
Couverture
> 24 Wochen haltbar



1131
Weiss#2
Haseln, Aprikosen und
Moretti auf weisser
Couverture

> 24 Wochen haltbar



mit allen 7 Sorten à 300g verpackt. > 24 Wochen haltbar



Schoko-Quadro à 50 g



Milchschoko-Quadro Krokant

mit Mandelkrokant verfeinert

- > 24 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



Milchschoko-Quadro **Smarties**

mit farbigen Schokolinsen dekoriert

- > 24 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



Milchschoko-Quadro Haselnuss

mit caramelisierten Haselnüssen

- > 24 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



Vanilleschoko-Quadro Heidelbeere

mit getrockneten Heidelbeeren bestreut

- > 24 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



Vanilleschoko-Quadro Mandeln

mit caramelisierten Mandeln

- > 24 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



Vanilleschoko-Quadro Kaffee

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



Schoko-Quadro weiss Blüten

mit Blüten überstreut

- > 24 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



Schoko-Quadro weiss Erdbeere

mit getrockneten Erdbeeren veredelt

- > 24 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



Schoko-Quadro gemischt

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

Schoko-Quadro Hasen à 35 g



Milchschoko-Hase Smarties

mit farbigen Schokolinsen dekoriert

- > 24 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



Milchschoko-Hase Haselnuss

mit caramelisierten Haselnüssen

- > 24 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



Vanilleschoko-Hase Mandeln

mit caramelisierten Mandeln

- > 24 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



Schoko-Hase weiss Himbeer

mit Himbeergranulat verfeinert

- > 24 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



Schoko-Hasen gemischt

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

Schoko-Quadro Herze à 40 g



Milchschoko-Herz Smarties

mit farbigen Schokolinsen dekoriert

- > 24 Stück pro Karton
- > 24 Wochen haltbar



Milchschoko-Herz Haselnuss

mit caramelisierten Haselnüssen

- > 24 Stück pro Karton
- > 24 Wochen haltbar



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



Schoko-Herze gemischt

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

Schoko-Quadro Sterne à 35 g



Milchschoko-Stern Smarties

mit farbigen Schokolinsen dekoriert

- > 24 Stück pro Karton
- > 24 Wochen haltbar



Milchschoko-Stern Haselnuss

mit caramelisierten Haselnüssen

- > 24 Stück pro Karton
- > 24 Wochen haltbar



Vanilleschoko-Stern Mandeln

mit caramelisierten Mandeln

- > 24 Stück pro Karton
- > 24 Wochen haltbar



Schoko-Stern weiss Himbeer

mit Himbeergranulat veredelt

- > 24 Stück pro Karton
- > 24 Wochen haltbar



Schoko-Sterne gemischt

2-4 Sorten nach Wunsch

- > 24 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar

Schoko-Quadro Schmetterlinge à 35 g



1360

Milchschoko Schmetterling Smarties

mit farbigen Schokolinsen dekoriert

- > 24 Stück pro Karton
- > 24 Wochen haltbar



1261

Milchschoko Schmetterling Haselnuss

mit caramelisierten Haselnüssen

- > 24 Stück pro Karton
- > 24 Wochen haltbar



1362

Vanilleschoko Schmetterling Mandeln

mit caramelisierten Mandeln

- > 24 Stück pro Karton
- > 24 Wochen haltbar



1363

Schoko Schmetterling weiss Erdbeer

mit Erdbeergranulat bestreut

- > 24 Stück pro Karton
- > 24 Wochen haltbar



Schoko Schmetterlinge gemischt

2-4 Sorten nach Wunsch

- > 24 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar





Tierli

Originelle saisonale Tierli von Hand hergestellt



Maikäferli Milch

handgefertigte Mandelgianduja-Käfer mit aufgesetzten Mandelflügeli

- > 50 Stück im Karton
- > 10 Wochen haltbar



Maikäferli weiss

handgefertigte Mandelgianduja-Käfer mit aufgesetzten Mandelflügeli

- > 50 Stück im Karton
- > 10 Wochen haltbar



Bienen

handgefertigte Bienen mit aufgesetzten Mandelflügeli, gefüllt mit einer zarten Haselnussfüllung

- > 50 Stück im Karton
- > 10 Wochen haltbar



Igeli

handgefertigte Igeli mit aufgestreutem Decor, gefüllt mit einer zarten Haselnussfüllung

- > 50 Stück im Karton
- > 10 Wochen haltbar

Maikäferli Vanille

handgefertigte Mandelgianduja-Käfer mit aufgesetzten Mandelflügeli

- > 50 Stück im Karton
- > 10 Wochen haltbar



handgefertigte Glückskäfer mit aufgesetzten Marzipanflügeli, gefüllt mit einer zarten Haselnussfüllung

- > 50 Stück im Karton
- > 10 Wochen haltbar



Schnecken Milch

handgefertigte Schnecken mit aufdressiertem Hüsli, gefüllt mit einer zarten Haselnussfüllung

- > 50 Stück im Karton
- > 10 Wochen haltbar

Diese Artikel können nur während der Saison von April bis August bestellt werden.

Herzangelegenheiten



Herzli Milch

vollaromatische Haselnussgianduja mit Krokant

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



Herzli Vanille

vollaromatische Haselnussgianduja mit Krokant

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



Herzli weiss

vollaromatische Haselnussgianduja mit Krokant

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



4er Herz-Schachtel

50 g Herzli gemischt in Klarsichtschachtel

- > Grösse: 83 × 83 × 22 mm
- > 12 Schachteli im Karton
- > 10 Wochen haltbar



9er Herz-Schachtel

115 g Herzli gemischt in Klarsichtschachtel

- > Grösse: 112 × 112 × x20 mm
- > 12 Schachteli im Karton
- > 10 Wochen haltbar



8er Champagner Herz-Schachtel

95 g Champagner Truffes in Herz-Klarsichtschachtel

- > 12 Schachteli im Karton
- > 10 Wochen haltbar



Herz-Schale assortiert

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

- > 6 Stück im Karton
- > 10 Wochen haltbar







Herz-Schale assortiert

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

- > 4 Stück im Karton
- > 10 Wochen haltbar







4er Glückskäfer Pralinés-Schachtel

50 g Glückskäferpralinés in Klarsichtschachtel

- > Grösse: 70 × 70 × 30 mm
- > 12 Packung im Karton
- > 10 Wochen haltbar



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 970 g
- > 10 Wochen haltbar



720

Pralinéseili gemischt in Säckli

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

- > 12 Säckli im Karton
- > 10 Wochen haltbar



NEUE FARBE

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 Artikel können nur während der Ostersaison bestellt werden.

Sommer & Herbst

Klassisch feine Spezialitäten



Sonne offen gefüllt mit feiner Pralinéscrème > 30 Stück im Karton à 35 g > 10 Wochen haltbar



2er Sonnen

70 g Spezialitäten mit feiner Pralinéscrème gefüllt

- > 12 Schachteli im Karton
- > 10 Wochen haltbar



NEUHEIT

Orangen-scheibe trempiert

kandierte, fruchtige Orangenscheibe halb in weisser und dunkler Couverture getunkt

- > Karton à 1000 g
- > 16 Wochen haltbar



NEUHEIT

Ingwerstäbli trempiert

kandierte, knackige Ingwerstäbli mit Vanille-Couverture überzogen

- > Karton à 1000 g
- > 16 Wochen haltbar



NEUHEIT

4er Fischschachtel

80g feinste Schoggifischli

- in Klarsichtschachtel
- > 12 Stück im Karton > 10 Wochen haltbar



8er Fischschachtel

160g feinste Schoggifischli in Klarsichtschachtel

- > 12 Stück im Karton
- > 10 Wochen haltbar



Truffes Traube verpackt

edle Truffes Marc de Champagne auf Milchcouverture

- > 6 Stück im Karton
- > 10 Wochen haltbar
- > alkoholhaltig







Kastanien gefüllt

gefüllt mit Pralinéscrème, Decor reine Handarbeit

- > 20 Stück im Karton à 50 g
- > 12 Wochen haltbar



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.

Adventskalender

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

300 g Zahlenpralinés in Klarsichtschachteln

747

Weihnachten

Aromatische Weihnachtsspezialitäten offen und verpackt



Schokolade Santa Claus Milch

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

- > 10 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar





Nougatsterne Milch

aromatische dunkle Mandelgianduja umhüllt mit heller Couverture

- > 98 Stück / 850 g im Karton
- > 10 Wochen haltbar



Engelkopf offen

40 g, von Hand gegossener Milchcouvertureengel

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



Nougatsterne Vanille

aromatische dunkle Mandelgianduja umhüllt mit dunkler Couverture

- > 98 Stück / 850 g im Karton
- > 10 Wochen haltbar



Lebkuchen-Sternli

aromatische Milch-Truffes-füllung mit Lebkuchengewürz

- > 96 Stück / Karton à 860 g
- > 10 Wochen haltbar



Zimt-Sternli

aromatische Vanille-Truffes-füllung mit Zimt und Apfel

- > 96 Stück / Karton à 860 g
- > 10 Wochen haltbar



742

Anis-Sternli

weisse aromatische Truffesfüllung in mit Anis und Mandeln

- > 96 Stück / Karton à 830 g
- > 10 Wochen haltbar



4er Stern-Schachtel

36g Sternli gemischt in Klarsichtschachtel

- > Grösse: 83 × 83 × 22 mm
- > 12 Schachteln im Karton
- > 10 Wochen haltbar



9er Stern-Schachtel

80 g Sternli gemischt in Klarsichtschachtel

- > Grösse: 112×112×20mm
- > 12 Schachteln im Karton
- > 10 Wochen haltbar



13er Stern-Schachtel

185 g Truffes gemischt in Klarsichtschachtel

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



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

- > 6 Stück im Karton
- > 10 Wochen haltbar







SAISON | WEIHNACHTEN

Sternschale gefüllt

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

- > 6 Stück im Karton
- > 10 Wochen haltbar







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



NEUE FARBE

966

18er «FROHES FEST»-Schachtel

225 g Logo-Pralinés in Klarsichtschachteln

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



NEUHEIT

734

Weihnachtsfiguren

45 g Weihnachtsfiguren mit Milch-Couverture

- > Grösse: 55×220×20 mm
- > 9 Stück im Karton
- > 36 Wochen haltbar



10er Weihnachts-Schachtel

280 g Weihnachts-Spezialitäten in Rombusschachteln

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



Silvester-Schachtel

230 g original Lübecker Marzipanspezialitäten gemischt

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



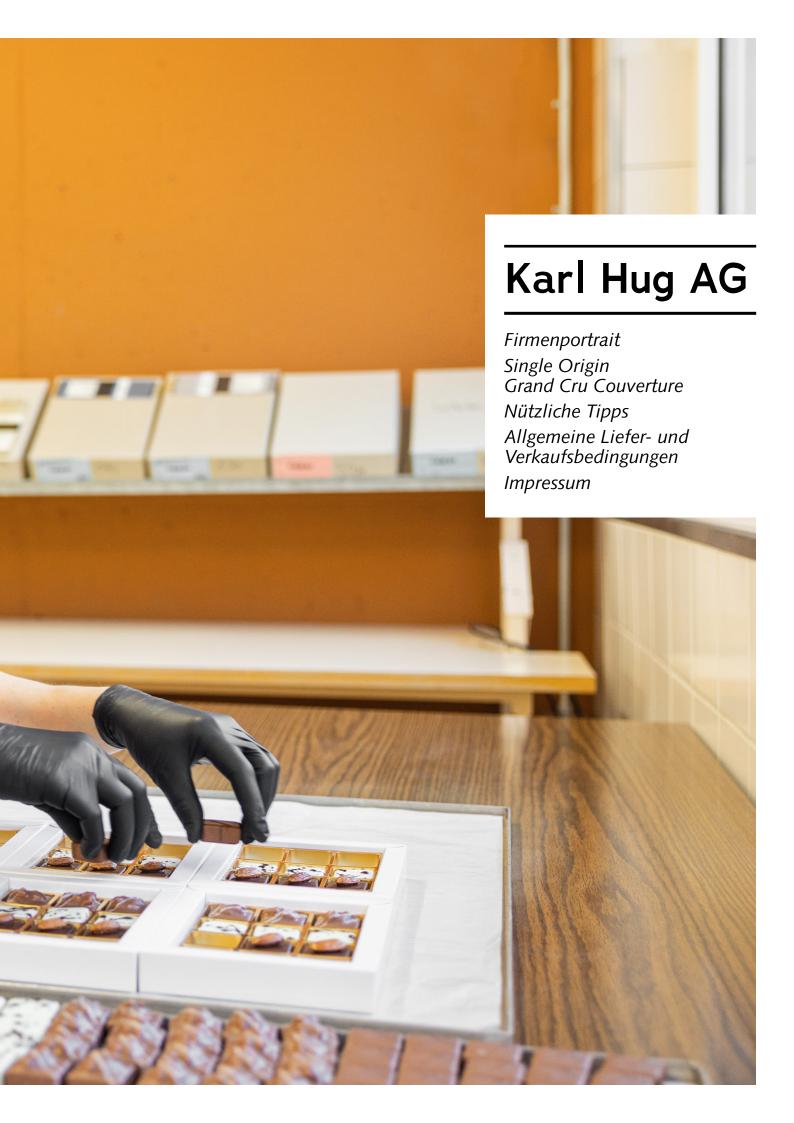
Diese Artikel eignen sich nicht für den Postversand. Ces articles ne se prêtent pas à l'envoi postal.



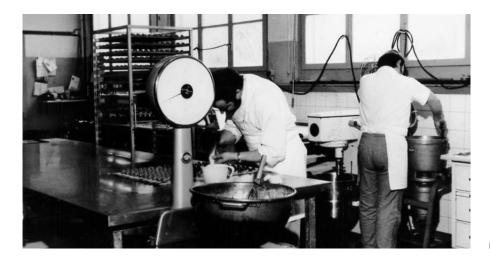
Die Bandfarben für die Maschen können gemäss Hersteller ändern. Les couleurs des rubans pour les mailles peuvent changer en fonction du fabricant.

Diese Artikel können nur während der Saison von November bis Dezember bestellt werden.





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 Schokoladeprodukte

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-Schokoladequalität 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

I ieferdienst

Der Lieferdienst erfolgt innert 2–3 Arbeitstage per DHL-Camionkurier oder gemäss Tourenplan durch unseren Hug-Camion.

Bestellungseingang

Die Lieferfrist beträgt aktuell 2–3 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.

Bestellangaber

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 Truffes halbe Blister bestellt werden mit einem Aufschlag von CHF 1.00 pro halben Blister.

Bei halben oder gemischten Spezialitäten-Karton wird einen Mehrkostenaufwand pro Einheit von CHF 5.00 belastet.

Zusätzliche Dienstleistungen werden gemäss Aufwand in Rechnung gestellt.

${\bf Auftragsrabatt}$

Ab CHF 500.00, 1 % auf das Standartsortiment

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 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.

Droice

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.

${\bf Bemusterungs-und\ Entwicklungsauftr\"{a}ge}$

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 01.01.2023

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 2, 10, 11, 21, 22, 23, 40, 41)
René Hug (Produktbilder & Seite 42)
Simon Meyer, www.foto-x.ch (Seite 4, 5, 16, 17, 32, 33)

Gestaltung

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

Druck

Druckerei Ebikon AG, Ebikon





Karl Hug AG