

# 65e anniversaire Karl Hug AG

*Anniversaire et relève générationnelle*



65 JAHRE  
ANS

## Karl Hug

SCHOKOLADEN MANUFAKTUR  
MANUFACTURE DE CHOCOLATS

## La Sélection des Délices

*Bienvenue au royaume du chocolat Grand Cru*



### René Hug

Direction jusqu'en mai 2024

### Ursula Zimmermann-Hug

Direction jusqu'en décembre 2024

## Depuis 1959, tradition et passion riment avec plaisir

Dès le début, les époux Karl et Frieda Hug se sont consacrés à la fabrication de délicieux articles chocolatés destinés à la vente. S'y sont ajoutées ultérieurement les couvertures Felchlin de haute qualité, puis les couvertures Grand Cru dès 2017. Depuis 65 ans, le crédo de l'artisanat nous anime, et nos délices chocolatés sont fabriqués en grande partie manuellement. La force de la manufacture Karl Hug réside dans l'actualisation constante de notre assortiment et le lancement régulier de nouvelles créations.

Suite au décès soudain du fondateur Karl Hug en 1986, son fils reprend les rênes de l'entreprise avec sa mère Frieda Hug. En 1993, Pius Zimmermann entre dans l'entreprise pour la co-diriger avec René Hug. En 2002, Ursula Zimmermann-Hug rejoint à son tour la direction. Depuis 2010, René Hug et sa sœur Ursula Zimmermann-Hug dirigent Karl Hug AG conjointement et sous leur responsabilité, l'accompagnant jusqu'à son 65<sup>e</sup> anniversaire.

Le moment est venu de confier à la troisième génération la superbe manufacture de chocolats indépendante Karl Hug. Chers clients et clientes, nous vous adressons nos plus vifs remerciements pour la qualité de votre collaboration au cours des 38 dernières années, et nous vous souhaitons un beau succès avec nos délicieux produits chocolatés.

### Principales étapes de la société Karl Hug AG

**Novembre 1959** | Pose de la première pierre de la manufacture de chocolats Karl Hug en tant qu'entreprise individuelle Karl Hug Confiseur, dans la cuisine de Lucerne.

**Janvier 1964** | Emménagement dans les locaux de propriété à Kriens, maison d'habitation avec atelier de fabrication.

**Juillet 1971** | Emménagement dans des locaux plus spacieux, en location, à Horw.

**Juin 1981** | Fondation de la société anonyme familiale à Kriens.

**Juillet 1984** | Emménagement dans la nouvelle fabrique située Rainacherstrasse, à Obernau-Kriens.

**Avril 1997** | Achat de la première installation One Shot, l'une des premières mini-installations de Suisse.

**Mars 2002** | Achat de la société Chocoprint AG, filiale à 100% de M. Muntwyler Muri.

**Novembre 2009** | 50<sup>e</sup> anniversaire de la société Karl Hug AG, ponctué de célébrations tout au long de l'année.

**2012 – 2015** | Production de choco-lunches pour SWISS Airlines dans un atelier séparé.

**2024** | 65<sup>e</sup> anniversaire de la manufacture de chocolats Karl Hug et relève générationnelle. La troisième génération reprend la direction de la société mi-2024.



**Pascal Zimmerman**  
Direction finances

**Celina Hug**  
Direction Production

**Diana Zimmermann**  
Direction Chocoprint

**Marielle Hug**  
Direction HR & administration

## La troisième génération prend la relève

Aujourd'hui, la troisième génération œuvre déjà au sein de l'entreprise, apportant de nouvelles idées et technologies de production.

Celina Hug depuis 2012, Diana Zimmermann depuis 2015, Pascal Zimmerman depuis 2021 et Marielle Hug depuis 2024 travaillent au sein de l'entreprise Karl Hug AG pour reprendre sa direction à partir de la mi-2024 et conduire cette manufacture de chocolats spéciale vers l'avenir.

La troisième génération qui assurera la relève en 2024 est fidèle à notre tradition et notre souci de la qualité.

Nous nous réjouissons donc de vous convier dans notre royaume de délicieuses douceurs. Plongez dans notre univers chocolaté et laissez-vous séduire par notre chocolat spécial Amistad Grand Cru. Nous nous efforçons d'œuvrer pour un avenir durable en veillant au commerce équitable, à ne pas faire travailler les enfants, à la durabilité des matières premières que nous utilisons, ainsi qu'à l'adoption de directives en interne pour réduire les émissions.

Nous nous souhaitons un excellent 65<sup>e</sup> anniversaire et vous adressons nos meilleurs vœux pour une splendide année 2024.

L'équipe de direction à partir de juin 2024



# Table des matières

---

## Pralinés

<i>Pralinés</i>	8
<i>Amaretti et Schümli</i>	9
<i>Emballages pralinés</i>	10

---

## Truffes

<i>Truffes</i>	14
<i>Emballages truffes</i>	17

---

## Dragées & florentins

<i>Dragées en vrac</i>	20
<i>Dragées emballées</i>	21
<i>Florentins Hug</i>	22

---

## Chocolats

<i>Plaques de chocolat avec messages</i>	26
<i>Plaques de chocolat saupoudrées</i>	27
<i>Plaques de chocolat extra mince</i>	28
<i>Chocolat Duetto</i>	29
<i>Chocolat Noir</i>	29
<i>Chocolat Mendiants</i>	30
<i>Quadro</i>	31

---

## Spécialités saisonnières

<i>Affaires de cœur</i>	36
<i>Animaux</i>	38
<i>Pâques</i>	39
<i>Été</i>	40
<i>Automne</i>	41
<i>Noël</i>	42

---

## Karl Hug AG

<i>Portrait de l'entreprise</i>	46
<i>Couverture Grand Cru single origine</i>	47
<i>Conseils utiles</i>	48
<i>Conditions de ventes et de livraisons</i>	49
<i>Mentions légales</i>	50



---

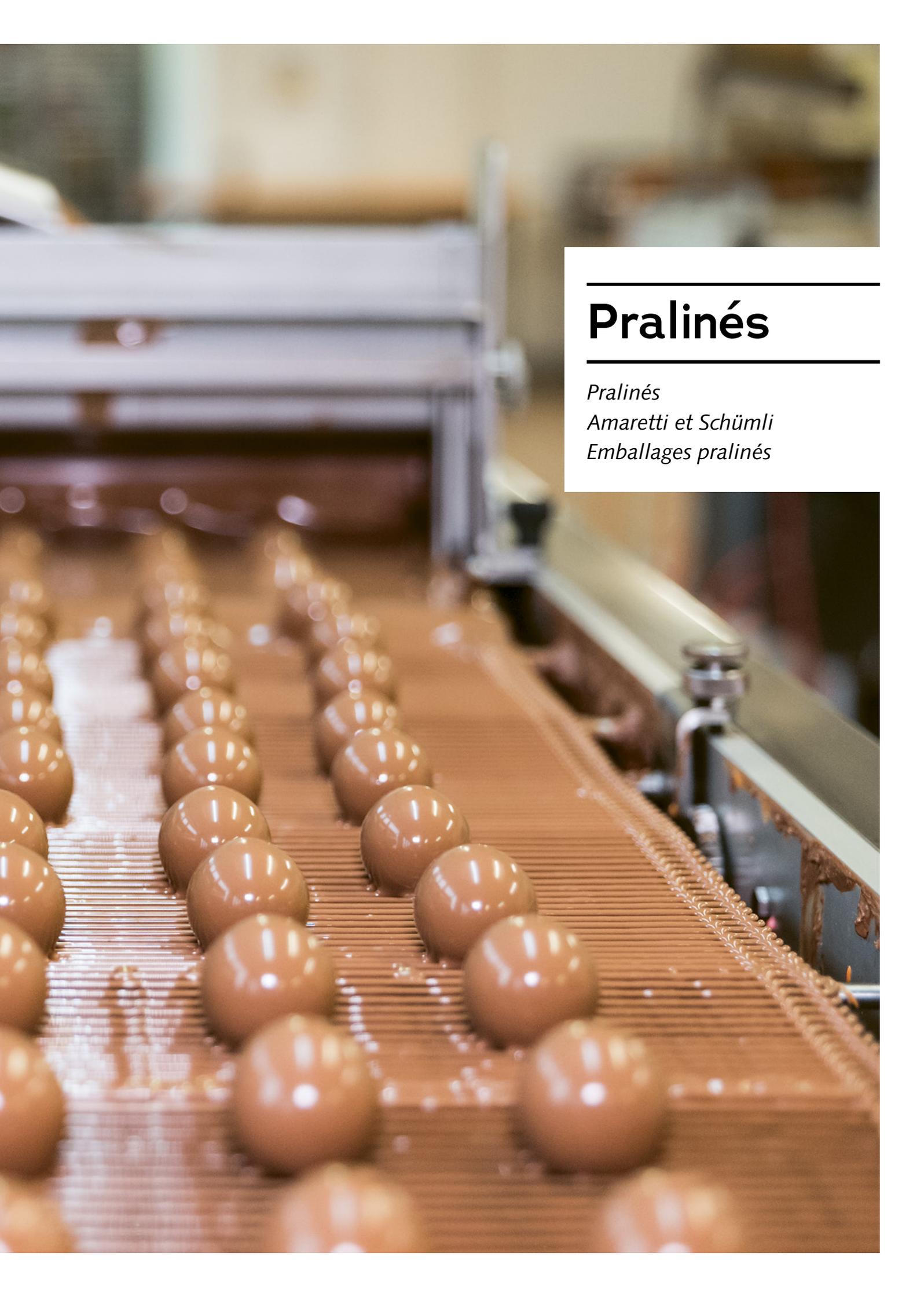
# Pralinés

---

*Pralinés*

*Amaretti et Schümli*

*Emballages pralinés*



# Pralinés

Délices à base de chocolat Grand Cru



Tous les pralinés sont disponibles en blister de 48 pièces.



**101**  
**Noisette lait**  
fourré à la crème noisette croustillante avec croquant de noisette et d'amande.  
> env. 920g dans un Blister  
> Conservation en semaines: 10



**102**  
**Pralinato vanille**  
fine crème praliné enrobée de couverture vanille  
> env. 630g dans un Blister  
> Conservation en semaines: 10



**103**  
**Noix lait**  
fourré aux noix avec croquant de noix  
> env. 700g dans un Blister  
> Conservation en semaines: 10



**104**  
**Grand Marnier vanille**  
ganache foncée au Grand Marnier enrobée de couverture vanille.  
> env. 620g dans un Blister  
> Conservation en semaines: 10  
> avec alcool



**105**  
**Macchiato blanc**  
fine Gianduja blanche au café, enrobée de couverture blanche.  
> env. 640g dans un Blister  
> Conservation en semaines: 10



**106**  
**Caramel lait**  
fourré de Crème caramel semi-liquide affiné avec de la fleur de sel.  
> env. 640g dans un Blister  
> Conservation en semaines: 10



**107**  
**Mocca vanille**  
fine ganache truffe au café fort.  
> env. 700g dans un Blister  
> Conservation en semaines: 10



**108**  
**Kirsch lait**  
fine ganache au beurre au véritable Kirsch Suisse.  
> env. 610g dans un Blister  
> Conservation en semaines: 10  
> avec alcool



**109**  
**Amande vanille**  
fine crème aux amandes avec amandes caramélisées  
> env. 670g dans un Blister  
> Conservation en semaines: 10



**110**  
**Fraise blanc**  
ganache aromatique à fraise décorée avec du poivre rose  
> env. 630g dans un Blister  
> Conservation en semaines: 10



**111**  
**Nougat vanille**  
fourré à la crème nougat avec une plaquette nougat  
> env. 730g dans un Blister  
> Conservation en semaines: 10



**112**  
**Croustillant lait**  
Gianduja doux aux amandes avec des rochers d'amande  
> env. 630g dans un Blister  
> Conservation en semaines: 10



**113**  
**Pistache Vanille**  
aromatique fourrage à la pistache et décoré avec de la pistache  
> env. 620g dans un Blister  
> Conservation en semaines: 10



**114**  
**Vieille Poire Barrique**  
Vieille Poire élevée en barrique, mariée aux meilleurs chocolats Grand Cru de Felchlin  
> env. 600g dans un Blister  
> Conservation en semaines: 10  
> avec alcool



**115**  
**Fruit de Cacao Vanille**  
Couverture de fruits de cacao fruités et puissants enrobés de chocolat Finca la Amistad Costa Rica 62 %  
> env. 620g dans un Blister  
> Conservation en semaines: 10

# Amaretti et Schümli

Artisanat traditionnel



401

## Amaretti Kirsch vanille

Le meilleur du biscuit italien avec une ganache aromatique à la Kirsch et un nappage à la vanille  
> 20 pièces dans un blister  
> avec alcool



402

## Amaretti Champagne lait

Le meilleur du biscuit italien avec une ganache aromatique au champagne et une couverture au lait  
> 20 pièces dans un blister  
> avec alcool



403

## Amaretti Amaretto vanille

Le meilleur du biscuit italien avec une ganache à l'amaretto et un nappage à la vanille  
> 20 pièces dans un blister  
> avec alcool



404

## Amaretti Cocos blanc

Le meilleur du biscuit italien avec une ganache à la noix de coco et une couverture blanche  
> 20 pièces dans un blister  
> avec alcool

Durée de conservation : sous emballage scellé 8 semaines, à vendre ouvert dans les 10 jours ! Les blisters ne sont disponibles que par sorte.

## Schümli

NOUVEAU



410

## Schümli fourrage fruit de la passion

Avec ganache blanche au fruit de la passion enrobée d'une couverture vanille.  
> Blister de 35 pièces



411

## Schümli fourrage noisette

Avec gianduja parfumé à la noisette enrobée d'une couverture au lait.  
> Blister de 35 pièces



412

## Schümli fourrage pistache

Ganache claire à la pistache enrobée d'une couverture au lait.  
> Blister de 35 pièces



413

## Schümli fourrage framboise

Avec ganache fruitée à la framboise enrobée d'une couverture vanille.  
> Blister de 35 pièces

Durée de conservation : 10 semaines, blisters uniquement composés d'une seule variété.

# Emballages pralinés

*Pralinés Grand Cru emballés*



943

## 6 Pralinés assortis

80 g Pralinés mélangés avec couvercle transparent

- > Grandeur: 112 x 76 x 30 mm
- > 12 boîtes par Carton
- > Conservation en semaines: 10



944

## 9 Pralinés assortis

120 g Pralinés mélangés avec couvercle transparent

- > Grandeur: 112 x 112 x 30 mm
- > 12 boîtes par Carton
- > Conservation en semaines: 10



945

## 12 Pralinés assortis

165 g Pralinés mélangés

- > Grandeur: 176 x 143 x 25 mm
- > carton à 8 boîtes avec couvercle transparent
- > carton à 6 boîtes avec couvercle blanc
- > Conservation en semaines: 10



946

## 24 Pralinés assortis

345 g Pralinés mélangés

- > Grandeur: 248 x 175 x 25 mm
- > carton à 6 boîtes avec couvercle transparent
- > carton à 6 boîtes avec couvercle blanc
- > Conservation en semaines: 10



947

## 35 Pralinés assortis

500 g Pralinés mélangés

- > Grandeur: 283 x 210 x 25 mm
- > carton à 4 boîtes avec couvercle transparent
- > carton à 3 boîtes avec couvercle blanc
- > Conservation en semaines: 10



950

## 12 Sunny assortis

280 g spécialités Sunny en boîte en forme de losange

- > Grandeur: 115 x 300 x 35 mm
- > 6 boîtes par carton
- > Conservation en semaines: 10
- > Peut également être commandé ouvert par kilo.



954

## Boîte de 10 coccinelles

280 g de spécialités coccinelles dans une boîte en forme de losange

- > Grandeur: 120 x 250 x 35 mm
- > 6 boîtes par carton
- > Conservation en semaines: 10
- > Peut également être commandé ouvert par kilo.



961

### Boîte I LOVE YOU

75 g de pralinés avec logo, en boîte transparent

> Grandeur: 105 × 142 × 25mm

> 12 boîtes par Carton

> Conservation en semaines: 10



962

### Boîte Danke / MERCI

125 g pralinés avec logo, en boîte transparent

> Grandeur: 372 × 67 × 25mm

> 6 boîtes par Carton

> Conservation en semaines: 10



964

### Boîte BONNE CHANCE

225 g pralinés avec logo, en boîte transparent

> Grandeur: 140 × 250 × 25mm

> 6 boîtes par Carton

> Conservation en semaines: 10



965

### Boîte HAPPY BIRTHDAY

225 g pralinés avec logo, en boîte transparent

> Grandeur: 140 × 250 × 25mm

> 6 boîtes par Carton

> Conservation en semaines: 10

## Sommets



970

### Boîte de 3 sommets

33 g de mélange de délicieux sommets fondants

> Grandeur: 35 × 38 × 107 mm

> 16 boîtes par carton

> Conservation en semaines: 10



971

### Boîte de 5 sommets

55 g de mélange de délicieux sommets fondants

> Grandeur: 35 × 38 × 175 mm

> 14 boîtes par carton

> Conservation en semaines: 10



972

### Boîte de 10 sommets

112 g de mélange de délicieux sommets fondants

> Grandeur: 35 × 38 × 345 mm

> 12 boîtes par carton

> Conservation en semaines: 10



---

## Truffles

---

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

---

# Truffes

---

*Truffes*

*Emballages truffes*



# Truffes

*La reine des pralinés*



Tous nos truffes sont livrables par blister de 70 pièces.



**301**  
**Lait**

ganache fondante au lait  
> env. 930g dans un Blister  
> Conservation en semaines: 10



**302**  
**Vanille**

ganache fondante à la vanille  
> env. 910g dans un Blister  
> Conservation en semaines: 10



**303**  
**Blanches**

ganache fondante au chocolat blanc avec une tombée de kirsch  
> env. 890g dans un Blister  
> Conservation en semaines: 10



**304**  
**Orange**

ganache avec arôme naturel d'orange  
> env. 930g dans un Blister  
> Conservation en semaines: 10



**305**  
**Marc de Champagne**

fine et onctueuse ganache maison et prise fleur de sel  
> env. 810g dans un Blister  
> Conservation en semaines: 10  
> avec alcool



**306**  
**Whisky**

fine et onctueuse ganache crème fraîche au Whisky  
> env. 800g dans un Blister  
> Conservation en semaines: 10  
> avec alcool



**307**  
**Vanille Bourbon**

ganache blanche crémeuse et délicatement fondante avec de la véritable vanille.  
> env. 930g dans un Blister  
> Conservation en semaines: 10



**308**  
**Caramel**

fine ganache claire au caramel maison et prise fleur de sel.  
> env. 940g dans un Blister  
> Conservation en semaines: 10



**309**  
**Vieille Prune**

fine et onctueuse ganache crème fraîche à la Vieille Prune  
> env. 960g dans un Blister  
> Conservation en semaines: 10  
> avec alcool



**310**  
**Ananas-Noix de Coco**

ganache à la crème fraîche et onctueuse à la purée d'ananas et un peu de batida de coco.  
> env. 920g dans un Blister  
> Conservation en semaines: 10  
> avec alcool



**311**  
**Williams**

ganache williamine fine et onctueuse  
> env. 930g dans un Blister  
> Conservation en semaines: 10  
> avec alcool



**312**  
**au Miel**

fine ganache foncée au miel de campagne avec son décor original  
> env. 930g dans un Blister  
> Conservation en semaines: 10  
> avec alcool



**313**  
**Kir Royal**

ganache crémeuse et fondante au kir royal avec une décoration croquante  
> env. 900g dans un Blister  
> Conservation en semaines: 10  
> avec alcool



**314**  
**Roses Vanille**

ganache à la crème foncée fondante à l'eau de rose  
> env. 920g dans un Blister  
> Conservation en semaines: 10



**315**  
**Café Kirsch**

fine et onctueuse ganache au kirsch et au café intense  
> env. 960g dans un Blister  
> Conservation en semaines: 10  
> avec alcool



**316**  
**Pêche Melba**  
ganache fruitée et tendre à la pêche  
> env. 930g dans un Blister  
> Conservation en semaines: 10  
> avec alcool



**317**  
**Grand Marnier**  
fine et onctueuse ganache crème fraîche au Grand Marnier  
> env. 920g dans un Blister  
> Conservation en semaines: 10  
> avec alcool



**318**  
**Cocoa 65%**  
ganache crème fraîche 65% avec couverture Grand Cru noble 65%  
> env. 920g dans un Blister  
> Conservation en semaines: 10



**319**  
**Calvados**  
ganache Calvados fine et onctueuse  
> env. 760g dans un Blister  
> Conservation en semaines: 10  
> avec alcool



**320**  
**Baileys Irish Cream**  
ganache Baileys fine et onctueuse  
> env. 960g dans un Blister  
> Conservation en semaines: 10  
> avec alcool



**321**  
**Vin chaud**  
ganache aromatique de truffes au vin chaud  
> env. 930g dans un Blister  
> Conservation en semaines: 10  
> avec alcool



**322**  
**Amaretto-Massepain**  
ganache à la crème onctueuse au massepain et à l'amaretto  
> env. 920g dans un Blister  
> Conservation en semaines: 10  
> avec alcool



**323**  
**Noisettes**  
fine praliné crème aux noisettes, décorées main  
> env. 930g dans un Blister  
> Conservation en semaines: 10



**324**  
**figes**  
Ganache fruitée à la purée de figes maison  
> env. 980g dans un Blister  
> Conservation en semaines: 10



**325**  
**Marron**  
fourré d'une délicieuse ganache à la purée de marrons  
> env. 860g dans un Blister  
> Conservation en semaines: 10



**326**  
**Amarena**  
ganache aromatique à l'amarena et à l'amaretto  
> env. 920g dans un Blister  
> Conservation en semaines: 10



**327**  
**Cognac aux œuf**  
ganache crème fraîche aux cognac et aux œufs  
> env. 920g dans un Blister  
> Conservation en semaines: 10  
> avec alcool



**328**  
**Gin Lemon**  
ganache crémeuse et racée au citron rehaussée d'un gin raffiné  
> env. 910g dans un Blister  
> Conservation en semaines: 10  
> avec alcool



**329**  
**Banane**  
ganache crème fraîche aromatisée de purée de banane  
> env. 940g dans un Blister  
> Conservation en semaines: 10



**330**  
**Mangue**  
ganache blanche exotique à la purée de mangue  
> env. 870g dans un Blister  
> Conservation en semaines: 10



**331**  
**Cookie and Cream**  
Gianduja délicatement croustillant et croquant à l'amande  
> env. 1000g dans un Blister  
> Conservation en semaines: 10



**332**  
**Limoncello**  
ganache au citron fondante au limoncello  
> env. 910g dans un Blister  
> Conservation en semaines: 10



**333**  
**Nougat**  
ganache crème fraîche avec délicate crème nougat  
> env. 960g dans un Blister  
> Conservation en semaines: 10



334

**Fraises-Yaourt**

ganache fondante au yaourt  
avec une purée de fraises

> env. 910g dans un Blister

> Conservation en semaines: 10



335

**Framboise**

ganache au concentré de fruits,  
framboise

> env. 940g dans un Blister

> Conservation en semaines: 10



336

**Grand Cru 80%**

ganache Grand Cru riche avec  
couverture Grand Cru 80%

> env. 860g dans un Blister

> Conservation en semaines: 10



337

**Cappuccino**

ganache crème fraîche au  
cappuccino

> env. 940g dans un Blister

> Conservation en semaines: 10



338

**Tiramisu**

ganache fondante tiramisu

> env. 900g dans un Blister

> Conservation en semaines: 10

> avec alcool



339

**Campari-Orange**

ganache fondante au Campari  
et jus d'orange

> env. 920g dans un Blister

> Conservation en semaines: 10

> avec alcool



340

**Mandarine**

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

> env. 930g dans un Blister

> Conservation en semaines: 10



341

**Stracciatella**

ganache fondante au  
stracciatella avec croquant  
chocolat

> ca. 940g dans un Blister

> Conservation en semaines: 10

**NOUVEAU**

342

**Abricot**

Ganache créole intense 49%  
avec Vieille abricot et abricots  
confits.

> ca. 895g dans un Blister

> Conservation en semaines: 10

> avec alcool



343

**Pomme Cannelle**

ganache à la crème aromatisée  
de cannelle et purée de pomme

> ca. 930g dans un Blister

> Conservation en semaines: 10



344

**Mascarpone**

fine crème de mascarpone en  
couverture noire

> ca. 940g dans un Blister

> Conservation en semaines: 10



345

**Fior di Latte**

ganache blanche délicate  
au lait et Liqueur Fior di Latte

> env. 940g dans un Blister

> Conservation en semaines: 10

> avec alcool

# Emballages truffes

*Truffes onctueuses à la crème, emballage classique*



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



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



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



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



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



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



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



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



---

## Une touche de caramel

---

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



---

# Dragées & florentins

---

*Dragées en vrac*  
*Dragées emballées*  
*Florentins*  
*Florentins dessert*

# Dragées en vrac

*Dragées croustillantes caramélisées enrobées de couverture Grand Cru*

Dragées en vrac par 1 ou 2kg emballées.



## 501 Chocolat-Amandes princesses

amandes californiennes en couverture vanille et poudre de cacao

> Conservation en semaines: 16



## 502 Chocolat-Noisettes princesses

Excellentes noisettes caramélisées avec une couverture au lait, saupoudrée de cacao en poudre.

> Conservation en semaines: 16



## 503 Chocolat-Café Arabica

graines d'arabica aromatiques en couverture vanille brillante

> Conservation en semaines: 16



## 504 Chocolat-Amandes Fleur de Sel

amandes californiennes salées en couverture vanille

> Conservation en semaines: 16



## 505 Chocolat cocos princesse

Morceaux de noix de coco fins en couverture blanche, saupoudrées de sucre glace

> Conservation en semaines: 16



## 506 Amandes de Noël

amandes croquantes enrobées de couverture de lait et saupoudrées de sucre glace et d'épices de Noël

> Conservation en semaines: 16

> Disponible de novembre à décembre



## 507 Cerises acides

cerises acides séchées aromatiques enrobées d'une couverture claire

> Conservation en semaines: 16



## 560 Chocolat-Dragées assorties

4 sortes, 340 g de dragées croquantes en couverture lait, blanche et vanille

> 6 boîtes par carton

> Conservation en semaine: 16

# Dragées emballées

*Des dragées dans un emballage spécial pour vos clients*



510

## Sachets amandes princesse

150 g dragées amandes caramélisées dans leurs nouveaux emballages.

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



502

## Sachets noisettes princesse

150 g dragées noisettes caramélisées dans leurs nouveaux emballages.

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



530

## Sachets chocolat Café Arabica

150 g dragées cafés Arabica caramélisées dans leurs nouveaux emballages.

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



540

## Sachets amandes fleur de sel

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

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

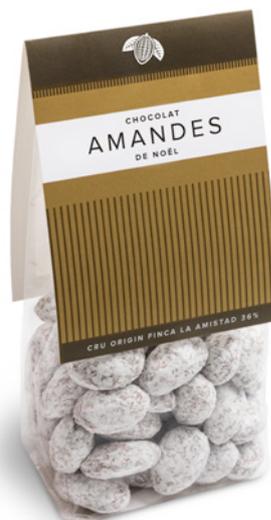


550

## Chocolat cocos princesse

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

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



570

## Chocolat-Amandes de Noël

150 g dragées amandes croquantes enrobées de couverture de lait et saupoudrées de sucre glace et d'épices de Noël

- > 12 sachets par carton
- > conservation en semaine: 16
- > Disponible de novembre à décembre

# Florentins Hug

*De délicieux florentins croustillants fabriqués selon la tradition*



890

## Florentins gros au lait

florentins croquants avec orangeat et couverture lait, 80 mm  
> 45 pièces par carton  
> Conservation en semaines: 8



891

## Florentins gros vanille

florentins croquants avec orangeat et couverture vanille, 80 mm  
> 45 pièces par carton  
> Conservation en semaines: 8



892

## Florentins gros assortis

florentins croquants avec orangeat et couverture lait et vanille, 80 mm  
> 45 pièces par carton  
> Conservation en semaines: 8



893

## Florentins dessert au lait

florentins croquants avec orangeat et couverture lait, 38 mm  
> 210 pièces par carton / 2 kg  
> Conservation en semaines: 8



894

## Florentins dessert vanille

florentins croquants avec orangeat et couverture vanille, 38 mm  
> 210 pièces par carton / 2 kg  
> Conservation en semaines: 8



895

## Florentins dessert mélangés

florentins croquants avec orangeat et couverture lait et vanille, 38 mm  
> 210 pièces par carton / 2 kg  
> Conservation en semaines: 8



---

## La cuisson du florentin

---

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





# Chocolats

*Plaques de chocolat avec messages*

*Plaques de chocolat saupoudrées*

*Plaques de chocolat extra mince*

*Chocolat Duetto*

*Chocolat Noir*

*Chocolat Mendiants*

*Quadro*

# Plaques de chocolat avec messages

*donner le type doux de votre souhait*



630

## Thank You

100 g de chocolat au lait emballé spécialement

> 9 pièces par carton

> Conservation en semaines: 36



631

## I Love You

100 g de chocolat au lait emballé spécialement

> 9 pièces par carton

> Conservation en semaines: 36



632

## Happy Birthday

100 g de chocolat au lait emballé spécialement

> 9 pièces par carton

> Conservation en semaines: 36



633

## Merry Christmas

100 g de chocolat au lait emballé spécialement

> 9 pièces par carton

> Conservation en semaines: 36



634

## Happy Easter

100 g de chocolat au lait emballé spécialement

> 9 pièces par carton

> Conservation en semaines: 36



635

## Good Luck

100 g de chocolat au lait emballé spécialement

> 9 pièces par carton

> Conservation en semaines: 36

# Plaques de chocolat saupoudrées

Chocolats Grand Cru 100g saupoudrés de façon créative



610

## Le classique

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

- > 9 pièces par carton
- > Conservation en semaines: 24



611

## Le ludique

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

- > 9 pièces par carton
- > Conservation en semaines: 24



612

## L'élégante

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

- > 9 pièces par carton
- > Conservation en semaines: 24



613

## Le fougueux

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

- > 9 pièces par carton
- > Conservation en semaines: 24



614

## Le fruité

100 g de chocolat blanc paré de Cranberries, abricots, fraises et noix de cacao.

- > 9 pièces par carton
- > Conservation en semaines: 24



615

## Le créatif

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

- > 9 pièces par carton
- > Conservation en semaines: 24



617

## La douceur

100 g de chocolat au pistache saupoudré de flocons de cacao, pistaches, cranberries, amandes

- > 9 pièces par carton
- > Conservation en semaines: 24



618

## L'exotique

100 g de chocolat à la mangue saupoudré de noix de coco, de moretti, d'abricots et de noix de cajou

- > 9 pièces par carton
- > Conservation en semaines: 24



619

## L'adorable

100 g de chocolat à la framboise saupoudré de pétales de rose, de framboises lyophilisées, de pistaches et de noix de cajou

- > 9 pièces par carton
- > Conservation en semaines: 24

616

## Chocolats saupoudrés assortis

100 g de chocolat assortis aux choix en carton

- > 12 pièces par carton
- > Conservation en semaines: 24



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



# Plaques de chocolat extra mince

*Chocolats Grand Cru ultra-minces dans un emballage moderne*



**641**  
**lait**  
90g chocolat au lait nature  
> 10 pièces par carton  
> Conservation en semaines: 36



**642**  
**vanille**  
90g chocolat vanille nature  
> 10 pièces par carton  
> Conservation en semaines: 36



**642**  
**gianduja**  
90g de nougat aux amandes fait maison  
> 10 pièces par carton  
> Conservation en semaines: 36



**643**  
**noisette**  
90g nougat aux noisettes fait maison  
> 10 pièces par carton  
> Conservation en semaines: 16



**644**  
**mascarpone**  
90g chocolat vanille fourré de crème mascarpone  
> 10 pièces par carton  
> Conservation en semaines: 16



**NOUVEAU**  
**645**  
**Orange**  
90g chocolat vanille avec morceaux d'orange  
> 10 pièces par carton  
> Conservation en semaines: 16



**NOUVEAU**  
**646**  
**Caramel Salé**  
90g chocolat au lait avec éclats de caramel et fleur de sel  
> 10 pièces par carton  
> Conservation en semaines: 16



**NOUVEAU**  
**647**  
**Stracciatella**  
90g chocolat blanc avec éclats de chocolat noir  
> 10 pièces par carton  
> Conservation en semaines: 16



**648**  
**extra mince assortis**  
carton assortis au choix  
> 12 pièces par carton  
> Conservation en semaines: 16

# Chocolat Duetto

*Chocolats combinés aromatiques*



660

## Cocos Lait

100 g de chocolat au lait combiné avec du chocolat de couverture à la noix de coco

- > 9 pièces par carton
- > Conservation en semaines: 24



661

## Orange Noir

100 g de chocolat vanille combiné avec une couverture à l'orange

- > 9 pièces par carton
- > Conservation en semaines: 24



662

## Café Lait

100 g de chocolat au lait combiné avec de la couverture de café

- > 9 pièces par carton
- > Conservation en semaines: 24



663

## Berries Noir

100 g de chocolat vanille combiné avec une couverture de baies

- > 9 pièces par carton
- > Conservation en semaines: 24



664

## Amandes Blonde

100 g de chocolat blanc combiné à une couverture d'amandes

- > 9 pièces par carton
- > Conservation en semaines: 24



665

## Lime Noir

100 g de chocolat vanille combiné à une couverture au Lemon

- > 9 pièces par carton
- > Conservation en semaines: 24

## Chocolat Noir

*Chocolats de trois continents*



650

## Grand Cru Chocolat Noir de Madagascar 68%

90g corsé et délicatement fondant avec une finale souple et intense

- > 10 Stück im Karton
- > 16 Wochen haltbar



651

## Grand Cru Chocolat Noir de Ghana 78%

90g corsé et délicatement fondant avec une finale souple et intense

- > 10 Stück im Karton
- > 16 Wochen haltbar



652

## Grand Cru Chocolat Noir de Venezuela 88%

90g d'expérience cacaotée intense et fruitée avec un arrière-goût persistant

- > 10 Stück im Karton
- > 16 Wochen haltbar

# Quadro

*Différentes variétés Quadro et Quadrolino dans des emballages spéciaux transparents*

## Quadrolino



**1330**  
**Schoko-Quadrolino Classic**

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

- > 12 sachets par carton
- > Conservation en semaines: 24



**1331**  
**Schoko-Quadrolino cœurs**

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

- > 12 sachets par carton
- > Conservation en semaines: 24



**1332**  
**Schoko-Quadrolino étoiles**

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

- > 12 sachets par carton
- > Conservation en semaines: 24

## Chocolat Mendiants

*Bouchées de chocolat aux noix et aux fruits*

Carton de 5 blisters de 300g emballés par Variété  
Carton de 7 blisters de 300g emballés avec toutes les variétés



**1110**  
**Lait #1**  
Framboise, cranberry et amandes en bâtonnets grillées sur couverture de lait  
> Conservation en semaines: 24



**1111**  
**Lait #2**  
Noix, caramel et Nibs sur couverture lait  
> Conservation en semaines: 24



**1112**  
**Ruby #3**  
Noix de cajou, framboise et pistache sur couverture Ruby  
> Conservation en semaines: 24



**1120**  
**Vanille #1**  
Amande, pomme et poivre rouge sur couverture vanille  
> Conservation en semaines: 24



**1121**  
**Vanille #2**  
Noix de cajou, cranberry et café sur couverture vanille  
> Conservation en semaines: 24

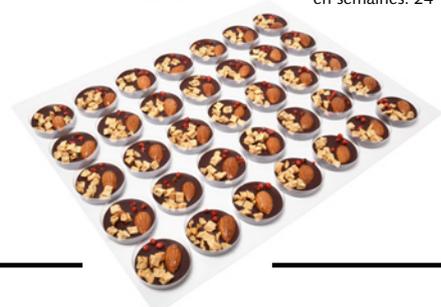


**1130**  
**Blancs #1**  
Myrtilles, caramel et pistache sur couverture blanche  
> Conservation en semaines: 24



**1131**  
**Blancs #2**  
Noisettes, abricots et Moretti sur couverture blanche  
> Conservation en semaines: 24

**1135**  
**Mendiants mixte**  
avec les 7 variétés emballées à 300g verpackt  
> Conservation en semaines: 24



## Choco-Quadro à 50g



1301  
**Quadro chocolat au lait croquant**

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



1302  
**Quadro chocolat au lait et Smarties**

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



1304  
**Quadro chocolat lait et noisettes**

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



1305  
**Quadro chocolat vanille et Myrtille**

saupoudré de myrtilles séchées  
> 24 pièces par carton  
> Conservation en semaines: 24



1306  
**Quadro chocolat vanille et amandes**

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



1307  
**Quadro chocolat vanille et café**

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



1310  
**Quadro chocolat blanc fleurs**

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



1311  
**Quadro chocolat blanc fraises**

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



1300  
**Mélange de chocolats Quadro**

3 à 6 variétés au choix  
> 24 pièces par carton  
> Conservation en semaines: 24

## Choco-Quadro lapin à 35 g



1320  
**Lapin au chocolat au lait et Smarties**

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



1321  
**Lapin au chocolat au lait et noisettes**

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



1324  
**Lapin au chocolat vanille et amandes**

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



1327  
**Lapin au chocolat blanc et framboise**

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



1328  
**Mélange de lapins en chocolat**

2 à 4 variétés au choix  
> 24 pièces par carton  
> Conservation en semaines: 24

## Cœur au chocolat à 40 g



1340  
**Cœur au chocolat au lait et Smarties**

décoré de Smarties colorés au chocolat  
> 24 pièces par carton  
> Conservation en semaines: 24



1341  
**Cœur en chocolat au lait aux noisettes**

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



1342  
**Cœur au chocolat vanille et aux amandes**

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



1343  
**Cœur en chocolat blanc aux fraises**

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



1344  
**Mélange de cœurs en chocolat**

2 à 4 variétés au choix  
> 24 pièces par carton  
> Conservation en semaines: 2

## Étoile en chocolat à 35 g



1350  
**Étoile en chocolat au lait aux Smarties**

décoré de Smarties colorés au chocolat  
> 24 pièces par carton  
> Conservation en semaines: 24



1351  
**Étoile en chocolat au lait aux noisettes**

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



1352  
**Étoile en chocolat vanille aux amandes**

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



1353  
**Étoile en chocolat blanc aux framboises**

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



1354  
**Mélange de cœurs en chocolat**

2 à 4 variétés au choix  
> 24 pièces par carton  
> Conservation en semaines: 24

## Papillons en chocolat à 35 g



1360  
**Papillon en chocolat au lait aux Smarties**

décoré de Smarties colorés au chocolat  
> 24 pièces par carton  
> Conservation en semaines: 24



1361  
**Papillon en chocolat au lait aux noisettes**

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



1362  
**Papillon en chocolat vanille aux amandes**

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



1363  
**Papillon en chocolat blanc aux fraises**

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



1364  
**Mélange de papillons en chocolat**

2 à 4 variétés au choix  
> 24 pièces par carton  
> Conservation en semaines: 24



---

## Au fil des saisons

---

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





---

# Spécialités saisonnnières

---

*Animaux*

*Affaires de cœur*

*Pâques*

*Été & automne*

*Noël*

# Affaires de cœur



708

## Cœurs lait

Gianduja noisette avec croquant  
 > 48 pièces / env. 580g par carton  
 > Conservation en semaines: 10



709

## Cœurs vanille

Gianduja noisette avec croquant  
 > 48 pièces / env. 580g par carton  
 > Conservation en semaines: 10



710

## Cœurs blanche

Gianduja noisette avec croquant  
 > 48 pièces / env. 580g par carton  
 > Conservation en semaines: 10



711

## Boîte 4 cœurs assortis

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



712

## Boîte 9 cœurs assortis

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

**NOUVEAU**

716

## Tablette cœur Ruby

100 g couverture Ruby saupoudrée d'amandes, de copeaux de noix de coco et de framboises  
 > 12 boîtes par Carton  
 > Conservation en semaines: 24

Ces articles saisonniers peuvent être commandés tout au long de l'année. Tous les jours en haute saison (St-Valentin et Fête des Mères), préavis de 10 jours ouvrés pour les autres saisons



713

### Boîte de Cœur Champagne

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



714

### Coques cœurs assorties

135 g, coques cœurs emballées pralinés assortis dans leur coque 120 mm  
 > 6 pièces par carton  
 > Conservation en semaines: 10



715

### Coques cœurs assorties

245 g, coques cœurs emballées pralinés assortis dans leur coque 150 mm  
 > 4 pièces par carton  
 > Conservation en semaines: 10



717

### Boîte 4 pralinés coccinelles

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



718

### Boîte 8 pralinés coccinelles

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



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



Les couleurs des rubans pour les mailles peuvent changer en fonction du fabricant.

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

# Animaux

*Animaux de saison originaux fabriqués à la main*



701

## Hannetons lait

fourrés d'un gianduja clair avec ailes d'amandes

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



702

## Hannetons vanille

fourrés d'un gianduja clair avec ailes d'amandes

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



703

## Hannetons blanc

fourrés d'un gianduja clair avec ailes d'amandes

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



704

## Coccinelles

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

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



705

## Abeilles

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

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



707

## Hérissons

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

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

Cet article ne peut être commandé qu'entre avril et août.

# Pâques

Articles de Pâques avec emballage spécial



719

## Œufs pralinés mélangés en vrac

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

- > Carton à 970 g
- > Conservation en semaines: 10



720

## Sachets œufs pralinés mélangés

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

- > 12 pièces par carton
- > Conservation en semaines: 10



967

## Boîte BONNE PAQUÉS

225 g pralinés avec logo, en boîte transparent

- > Grandeur: 140x250x25mm
- > 6 boîtes par Carton
- > Conservation en semaines: 10



721

## Œuf de Pâques fourré 120mm

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

- > 6 pièces par carton
- > Conservation en semaines: 10



722

## Œuf de Pâques fourré 150mm

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

- > 4 pièces par carton
- > Conservation en semaines: 10



723

## Œuf de Pâques fourré 175mm

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

- > 3 pièces par carton
- > Conservation en semaines: 10



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



Les couleurs des rubans pour les mailles peuvent changer en fonction du fabricant.

Ces articles ne peuvent être commandés que pendant la saison de Pâques.

# Été

## Spécialités fines classiques



724

### Soleil

fourrés d'une crème pralinée  
exquise / 35 g

- > 30 pièces par carton
- > Conservation en semaines: 10



725

### Boîte 2 Soleils

70 g fourrés d'une crème  
pralinée exquise

- > 18 boîtes par carton
- > Conservation en semaines: 10



728

### Tranche d'orange trempée

Tranche d'orange confite et  
fruitée à moitié trempée dans  
une couverture blanche et noire

- > Carton à 1000 g
- > Conservation en semaines: 16



729

### Bâtonnets de gingembre trempés

Bâtonnets de gingembre  
confits et croquants, enrobés de  
couverture vanille

- > Carton de 1000 g
- > Conservation en semaines: 16



760

### Boîte de 4 poissons

80g de délicieux poissons en chocolat  
dans une boîte transparente

- > 12 pièces par carton
- > Conservation en semaines: 10



761

### Boîte de 8 poissons

160g de délicieux poissons en chocolat  
dans une boîte transparente

- > 12 pièces par carton
- > Conservation en semaines: 10

#### NOUVEAU

770

### Triangle édition estivale

Mélange équilibré de 6 variétés de pralinés d'été

- > Blisters de 48 pièces
- > Conservation en semaines: 10

Truffes vanille

Gianduja croquant

Espresso vanille

Noix lait

Coco Jamaïque

Crème caramel



#### NOUVEAU

771

### Triangle édition estivale boîte de 10

120g mélange de délicieux pralinés  
d'été en barre de 10

- > 9 pièces par carton
- > Conservation en semaines: 10



Les articles n° 770 et 771 ne sont disponibles que sous forme de mélanges de mai à la mi-septembre.

# Automne

Spécialités fines classiques



**NOUVEAU**  
508

## Boule Pavé

Fins pavés fondants en forme de boule roulés dans de la poudre de cacao.

- > Carton d'1 kg
- > Conservation en semaines: 10



**NOUVEAU**  
580

## Box Boule pavé

120g Boules pavés raffinés conditionnés dans une boîte transparente.

- > 10 pièces par carton
- > Conservation en semaines: 16

Ce produit peut être consommé hors du réfrigérateur et peut être livré toute l'année.



727

## Grappes de raisins emballées

Truffes Marc de Champagne sur fond couverture lait

- > 6 pièces par carton
- > Conservation en semaines: 10
- > avec alcool



790

## Sachets meringues mélangées

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

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



726

## Châtaignes fourrées

fourrées de crème pralinée avec décor marsepain / 50g

- > 20 pièces par carton
- > Conservation en semaines: 16

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

Les couleurs des rubans pour les mailles peuvent changer en fonction du fabricant.

Les articles 726 et 727 peuvent être commandés tout au long de l'année. Tous les jours d'août à octobre, pour les autres périodes préavis de 10 jours ouvrés.

# Noël

Spécialités de Noël aromatisées  
en vrac et emballées

## 747 Calendrier de l'Avent

300 g de pralinés sous forme  
de chiffres dans une boîte  
transparente

- > Grandeur: 248 x 175 x 25 mm
- > 6 pièces par Carton
- > Conservation  
en semaines: 10



## 739 Chocolat Santa Claus lait

150 g fine couche lait Santa Claus emballées

- > 10 pièces par carton
- > Conservation en semaines: 16



## 735 Têtes d'anges vrac

Couverture lait, moulées

- > Grandeur: 74 x 72 mm
- > 16 pièces par carton
- > Conservation en semaines: 16



## 736 Étoiles de nougat lait

étoiles de nougat croustil-  
lantes avec une garniture  
croustillante et fondante

- > 98 pièces / env. 850 g  
dans un Blister
- > Conservation en semaines: 10



## 737 Étoiles de nougat vanille

étoiles de nougat croustillantes  
avec une garniture croustillante et  
fondante

- > 96 pièces / env. 850 g  
dans un Blister
- > Conservation en semaines: 10



## 740 Étoiles biscôme

Ganache claire aux épices de  
biscôme

- > 96 pièces / Carton à 860 g
- > Conservation en semaines: 10



## 741 Étoiles à la cannelle

Ganache foncée à la cannelle et  
pomme

- > 96 pièces / Carton à 860 g
- > Conservation en semaines: 10



## 742 Étoiles à l'anis

Ganache blanche à l'anis et amandes

- > 96 pièces / Carton à 830 g
- > Conservation en semaines: 10



## 743 Boîte 4 étoiles assortis

36 g étoiles mélangés avec couvercle transparent

- > Grandeur: 83 x 83 x 22 mm
- > 12 boîtes par Carton
- > Conservation en semaines: 10



## 744 Boîte 9 étoiles assortis

80 g étoiles mélangés avec couvercle transparent

- > Grandeur: 112 x 112 x 20 mm
- > 12 boîtes par Carton
- > Conservation en semaines: 10



## 746 Boîte étoile assortis

185 g truffes mélangées en boîte transparent

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





731  
**Coques pomme de pin emballées**

230 g, pralinés raffinés dans une coque pomme de pin 197mm

- > 6 pièces par carton
- > Conservation en semaines: 10



745  
**Coques étoile fourrée**

160 g, pralinés raffinés dans une coque étoile, 115mm

- > 6 pièces par Carton
- > Conservation en semaines: 10



966  
**Boîte BONNE FETE**

225 g de pralinés avec logo dans une boîte transparente

- > Grandeur: 140 x 250 x 25 mm
- > 6 pièces par Carton
- > Conservation en semaines: 10



952  
**Boîte de 10 de Noël**

280 g de spécialités de Noël dans une boîte en forme de losange

- > Grandeur: 120 x 250 x 35 mm
- > 6 pièces par Carton
- > Conservation en semaines: 10
- > Peut également être commandé ouvert par kilo.



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



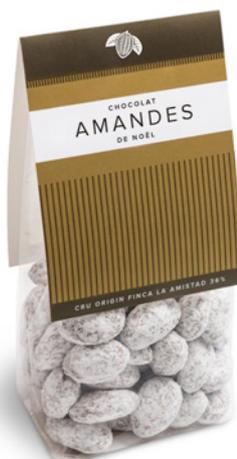
Les couleurs des rubans pour les mailles peuvent changer en fonction du fabricant.



734  
**Figurines de Noël**

45 g Figurines de Noël en couverture de lait

- > Grandeur: 55 x 220 x 20 mm
- > 9 pièces par Carton
- > Conservation en semaines: 36



570  
**Chocolat-Amandes de Noël**

150 g dragées amandes croquantes enrobées de couverture de lait et saupoudrées de sucre glace et d'épices de Noël

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

Ces articles ne peuvent être commandés que pendant la saison de novembre à décembre.



---

# Karl Hug AG

---

*Portrait de l'entreprise*

*Couverture Grand Cru  
Single Origin*

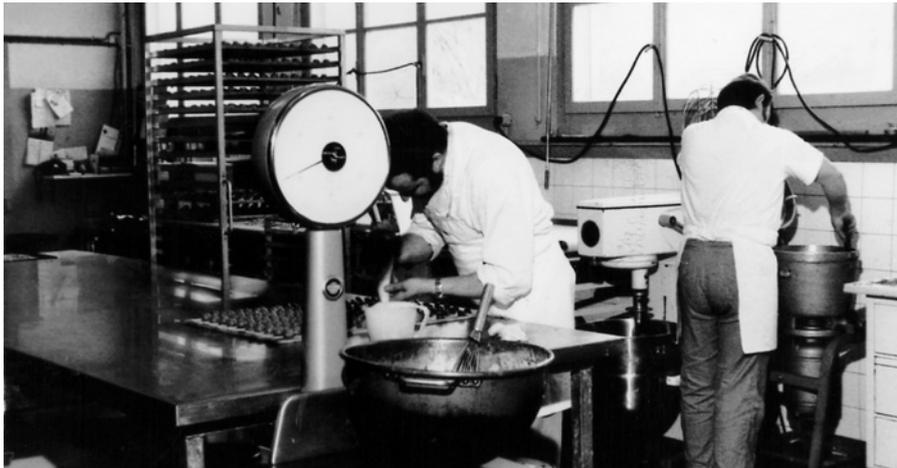
*Conseils utiles*

*Conditions générales de vente  
et de livraison*

*Mentions légales*



# Portrait de l'entreprise



production de pralinés et chocolat à Horw, 1972

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

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

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

# Couverture Grand Cru single origine

Depuis 2017, la Karl Hug Manufacture de Chocolats ne traite plus que des couvertures Grand Cru de Felchlin Schwyz issues du commerce équitable.

## Cacao Sélection Felchlin pour de délicieux produits chocolatés

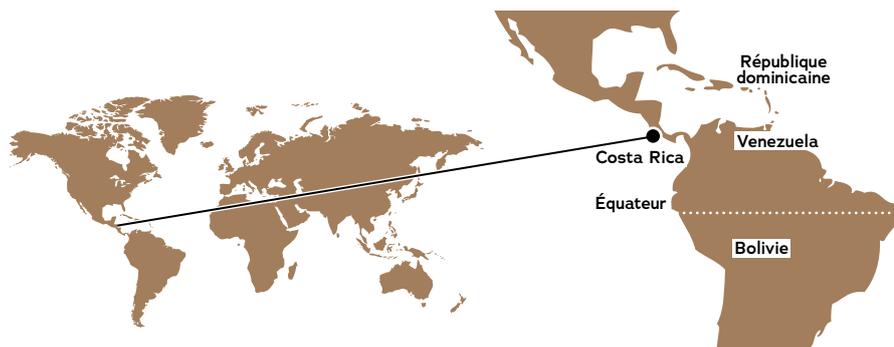
Les fèves de cacao pour les couvertures de lait et de vanille proviennent de la Finca La Amistad au Costa Rica.

*Voici pourquoi la Karl Hug Manufacture de Chocolats utilise des couvertures Grand Cru Single Origin pour leurs chocolats, pralinés et truffes:*

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

## Au Costa Rica, le cacao est considéré comme une plante sacrée

Parmi les peuples indigènes du Costa Rica, les Chorotegas et la tribu Bribri, la plante de cacao est considérée comme sacrée. Jusqu'aux années 1930, les chorotegas utilisaient la fève de cacao comme moyen de paiement. Aujourd'hui encore, les femmes de la tribu Bribri préparent une boisson spéciale au cacao pour les rituels et les fêtes.



### La Amistad

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



### Felchlin Schwyz – FAIR DIRECT CACAO

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

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

[www.felchlin.com](http://www.felchlin.com)



# Conseils utiles

---

## 1. Stockage

frais, sec, protégé de la lumière.

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

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

---

## 2. Conservation

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

---

## 3. Compositions

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

Vous trouverez sur notre Homepage [www.pralinehug.ch](http://www.pralinehug.ch) toute la liste de nos déclarations pour imprimer. Vous pouvez également choisir une déclaration spécifique auprès de chaque article.

# Conditions de ventes et de livraisons

## Livraisons

Livraisons se fait en 3 jours ouvrables par DHL Camion.

## Réception de commande

Le délai de livraison est actuellement de 3 jours ouvrés. Les commandes tardives peuvent être honorées uniquement si les produits sont disponibles en stock. Dans le cas contraire, la livraison doit être reportée.

## Délais de commande

Si le vendeur ne peut pas respecter un délai de livraison en raison d'un retard dont il n'est pas responsable, le vendeur a le droit d'envoyer au client les produits commandés une fois les empêchements de livraison résolus, sans que le client ne puisse faire valoir un droit à des dommages-intérêts.

## Livraison

Livraison à partir de CHF 300.00 franc de port.

## Frais d'envois

Pour une commande d'une valeur inférieure à CHF 300.00, des frais d'expédition forfaitaires de CHF 15.00 seront facturés. Pour les livraisons inférieures à CHF 150.00, un supplément pour petite quantité de CHF 10.00 sera ajouté.

## Directives pour commander

Nous vous prions de nous indiquer à chaque fois votre numéro de client et d'article dans toute correspondance. S'agissant des truffes, il est possible de commander des demi-blisters avec un supplément de CHF 1.00 par demi-blisters. Pour les demi-carton ou les cartons spéciaux mixtes, un supplément de CHF 5.00 par unité sera facturé.

Les services supplémentaires (préparation de commandes, facturation fractionnée, etc.) seront facturés au prix coûtant.

## Rabais sur commande

Rabais sur commande à partir de CHF 600.00 – 1 % sur l'assortiment standard

## Rabais pour enlèvement sur site

3 % en cas d'enlèvement sur le site de fabrication d'Obernau-Kriens

## Remise sur le chiffre d'affaires annuel

à partir de CHF 10'000.00	1 %	à partir de CHF 40'000.00	4 %
à partir de CHF 20'000.00	2 %	à partir de CHF 65'000.00	5 %
à partir de CHF 30'000.00	3 %		

Les rabais sont déduits directement sur les factures.

Les commandes spéciales font toujours l'objet d'une offre nette et sont facturées sans rabais. Les chiffres d'affaires et les offres comptabilisés avec des prix nets sont intégrés dans le rabais selon le chiffre d'affaires annuel.

## Heures d'ouverture

Du Lundi à jeudi : 07.00 – 12.00 h, 13.00 – 16.00 h  
Vendredi : 07.00 – 12.00 h, 13.00 – 15.30 h.

En dehors des heures de bureau, notre répondeur est activé.

## Paielements

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

## Prix

Sont applicables les prix en vigueur de la liste séparée de commande et de prix concernant les produits du vendeur. Les emballages uniques et les emballages utilisés pour l'envoi des produits sont compris dans le prix. Les emballages spéciaux et supplémentaires sont facturés au client.

## Garantie

Le vendeur garantit les produits livrés. Les conditions et délais y afférents sont précisés dans le catalogue et les CG. Les tolérances usuelles dans la profession demeurent réservées.

La garantie du produit ne s'applique pas aux influences environnementales et aux marchandises ternies suite à un mauvais stockage.

## Réclamations

Nous vous prions de contrôler nos livraisons immédiatement après leur réception. Les réclamations éventuelles doivent être communiquées sans délai, au plus tard dans un délai de dix jours à partir de la date de livraison. En cas de livraison par la poste ou par coursier, les dommages éventuels doivent être signalés immédiatement. Un bon de livraison n'est pas fourni systématiquement car la facture est jointe.

Veillez noter que le produit doit être conservé à une température de 16 – 18°C et à l'abri de la lumière, afin que la durée de conservation indiquée puisse être garantie.

## Commandes

Par e-mail à [info@pralinehug.ch](mailto:info@pralinehug.ch) avec notre formulaire électronique de commande ou dans notre online-shop.

## Demandes d'échantillons et de développement

Les livraisons d'échantillons sont en principe traitées comme des commandes normales. Elles sont donc payantes. En cas de demandes de développement de nouveaux produits, le fournisseur peut facturer ses dépenses intégralement. Ces coûts peuvent être réduits si une telle demande débouche sur une commande.

Si le «bon à tirer» ou l'offre n'est pas réalisé, les frais seront facturés forfaitairement à hauteur de CHF 120.00 !

Sous réserve de modifications. Nos conditions générales, disponibles sur notre site Internet, sont également applicables.

Valable à partir du 1 janvier 2024

# Mentions légales

---

## Editeur / rédaction

Karl Hug SA Manufacture de Chocolats  
Rainacherstrasse 12  
CH-6012 Obernau  
Tel. +41 41 320 53 53  
[www.pralinehug.ch](http://www.pralinehug.ch)  
[info@pralinehug.ch](mailto:info@pralinehug.ch)

---

## Photos

Michael Fankhauser, [www.mesch.ch](http://www.mesch.ch) (Enveloppe recto, 2, 3, 12, 13, 23, 24, 25, 44, 45)  
René Hug (produits, page 46)  
Simon Meyer, [www.foto-x.ch](http://www.foto-x.ch) (page 6, 7, 18, 19, 34, 35)  
Daniel Gisler (Epage 47)  
Felchlin Ibach (Enveloppe verso)

---

## Conception

Mesch Web Consulting & Design GmbH, Luzern  
[www.mesch.ch](http://www.mesch.ch)





**Karl Hug**

SCHOKOLADEN MANUFAKTUR  
MANUFACTURE DE CHOCOLATS

KARL HUG SA  
TEL +41 41 320 53 53

RAINACHERSTRASSE 12  
6012 OBERNAU

INFO@PRALINEHUG.CH  
WWW.PRALINEHUG.CH