

65 Jahre Karl Hug AG

Jubiläum und Generationenwechsel



65 JAHRE
ANS

Karl Hug

SCHOKOLADEN MANUFAKTUR
MANUFACTURE DE CHOCOLATS

La Sélection des Délices

Willkommen im Reich der feinen Süßigkeiten



René Hug

Geschäftsleitung bis Mai 2024

Ursula Zimmermann-Hug

Geschäftsleitung bis Dezember 2024

Tradition und Leidenschaft für höchsten Genuss seit 1959

Von Anbeginn konzentrierten sich das Gründer-Ehepaar Karl und Frieda Hug auf die Herstellung feiner Schokoladeprodukte für den Wiederverkauf. Seitdem werden auch die hochklassigen Felchlin-Couverturen verarbeitet und ab 2017 nur noch Grand Cru Couverturen. So wird seit 65 Jahren dem handwerklichen Credo nachgelebt, und mit sehr viel Handarbeit unsere schokoladigen Köstlichkeiten hergestellt. Ein stets aktuelles Sortiment zu pflegen und immer wieder neue Kreationen zu lancieren, ist eine Stärke der Karl Hug Schokoladen Manufaktur.

Durch den plötzlichen Tod des Gründers Karl Hug 1986, übernahm sein Sohn René Hug mit seiner Mutter Frieda Hug die Geschäftsführung. Ab 1993 trat Pius Zimmermann in die Firma ein und teilte mit René Hug die Geschäftsleitung, wobei Ursula Zimmermann-Hug 2002 bereits auch in die Geschäftsleitung eintrat. Ab 2010, führten die Geschwister René Hug und Ursula Zimmermann-Hug gemeinsam und in alleiniger Verantwortung, die Karl Hug AG bis zum 65. Jahr Jubiläum.

Nun ist die Zeit gekommen, der dritten Generation, die tolle und eigenständige Karl Hug Schokoladen Manufaktur zur Leitung zu übergeben. Für die gute Zusammenarbeit über die letzten mehr als 38 Jahre sagen wir Ihnen, liebe Kundinnen und Kunden, ein herzliches Dankeschön und wünschen Ihnen weiterhin viel Erfolg mit unseren feinen Schokoladeprodukten.

Meilensteine der Karl Hug AG

- 1959 November** | Grundsteinlegung der heutigen Karl Hug Schokoladen Manufaktur als Einzelfirma Karl Hug Confiseur in der Küche in Luzern.
- 1964 Januar** | Bezug eigener Räumlichkeiten in Kriens, Wohnhaus mit Fabrikation.
- 1971 Juli** | Umzug in gemietete grössere Räumlichkeiten in Horw.
- 1981 Juni** | Gründung der heutigen Familienaktiengesellschaft in Kriens.
- 1984 Juli** | Bezug eigener Fabrikationsräume an der Rainacherstrasse im Obernau-Kriens.
- 1997 April** | Anschaffung der ersten One-Shot Anlage, eine der ersten Minianlagen in der Schweiz.
- 2002 März** | Kauf der Firma Chocoprint AG als 100% Tochterfirma von Herr Muntwyler Muri.
- 2009 November** | 50-jähriges Jubiläum der Karl Hug AG mit ganzjährigen Feier-Aktionen.
- 2012 – 2015** | Produktion der Schoko-Lunches für die SWISS Airlines in separater Abteilung.
- 2024** | 65. Jahr Jubiläum der Karl Hug Schokoladen Manufaktur und Generationenwechsel. Die dritte Generation übernimmt ab Mitte 2024.



Pascal Zimmerman
Geschäftsleitung Finanzen

Celina Hug
Geschäftsleitung Produktion

Diana Zimmermann
Geschäftsleitung Chocoprint

Marielle Hug
Geschäftsleitung HR & Administration

Die dritte Generation steigt ein und übernimmt

Heute arbeitet bereits die dritte Generation im Betrieb mit und bringt neue Ideen und Produktionstechnologien ein.

Seit 2012 arbeiten sich Celina Hug, Diana Zimmermann seit 2015, Pascal Zimmermann seit 2021 und Marielle Hug ab 2024 in die Unternehmung Karl Hug AG ein, um ab Mitte 2024 das Zepter übernehmen zu können und die spezielle Schokoladen Manufaktur in die Zukunft zu führen.

Auch die dritte Generation, welche die Führung im 2024 übernehmen wird, lebt unsere Tradition und diesem Qualitätsbewusstsein nach.

So freuen wir uns, Sie in unser Reich der feinen Süßigkeiten entführen zu dürfen. Tauchen Sie ein in unsere Schoggi-Welt und lassen sich von unserer speziellen Amistad Grand Cru Schokolade verführen. Wir sind bestrebt nachhaltig in die Zukunft zu gehen und achten auf fairen Handel, keine Kinderarbeit, nachhaltiger Anbau der von uns verarbeiteten Rohmaterialien und eigenen Vorgaben um die Emissionen zu reduzieren.

Wir wünschen uns ein erfolgreiches 65 Jahr Jubiläum und Ihnen ein tolles 2024.

Die Geschäftsleitung ab Juni 2024

Inhalt

Pralinés

<i>Pralinés</i>	8
<i>Amaretti & Schümli</i>	9
<i>Pralinés-Schachteln</i>	10

Truffes

<i>Truffes</i>	14
<i>Truffes-Schachteln</i>	17

Dragées & Florentiner

<i>Dragées offen</i>	20
<i>Dragées abgepackt</i>	21
<i>Hug-Florentiner</i>	22

Schokolade

<i>Glückwunsch Schokoladen</i>	26
<i>Schokotafeln bestreut</i>	27
<i>Schokotafeln Extra Mince</i>	28
<i>Schokoladen Duetto</i>	29
<i>Chocolat Noir</i>	29
<i>Chocolat Mendiants</i>	30
<i>Quadro</i>	31

Saisonale Spezialitäten

<i>Herzangelegenheiten</i>	36
<i>Tierli</i>	38
<i>Ostern</i>	39
<i>Sommer</i>	40
<i>Herbst</i>	41
<i>Weihnachten</i>	42

Karl Hug AG

<i>Firmenportrait</i>	46
<i>Single Origin</i>	
<i>Grand Cru Couverture</i>	47
<i>Nützliche Tipps</i>	48
<i>Allgemeine Liefer- und Verkaufsbedingungen</i>	49
<i>Impressum</i>	50

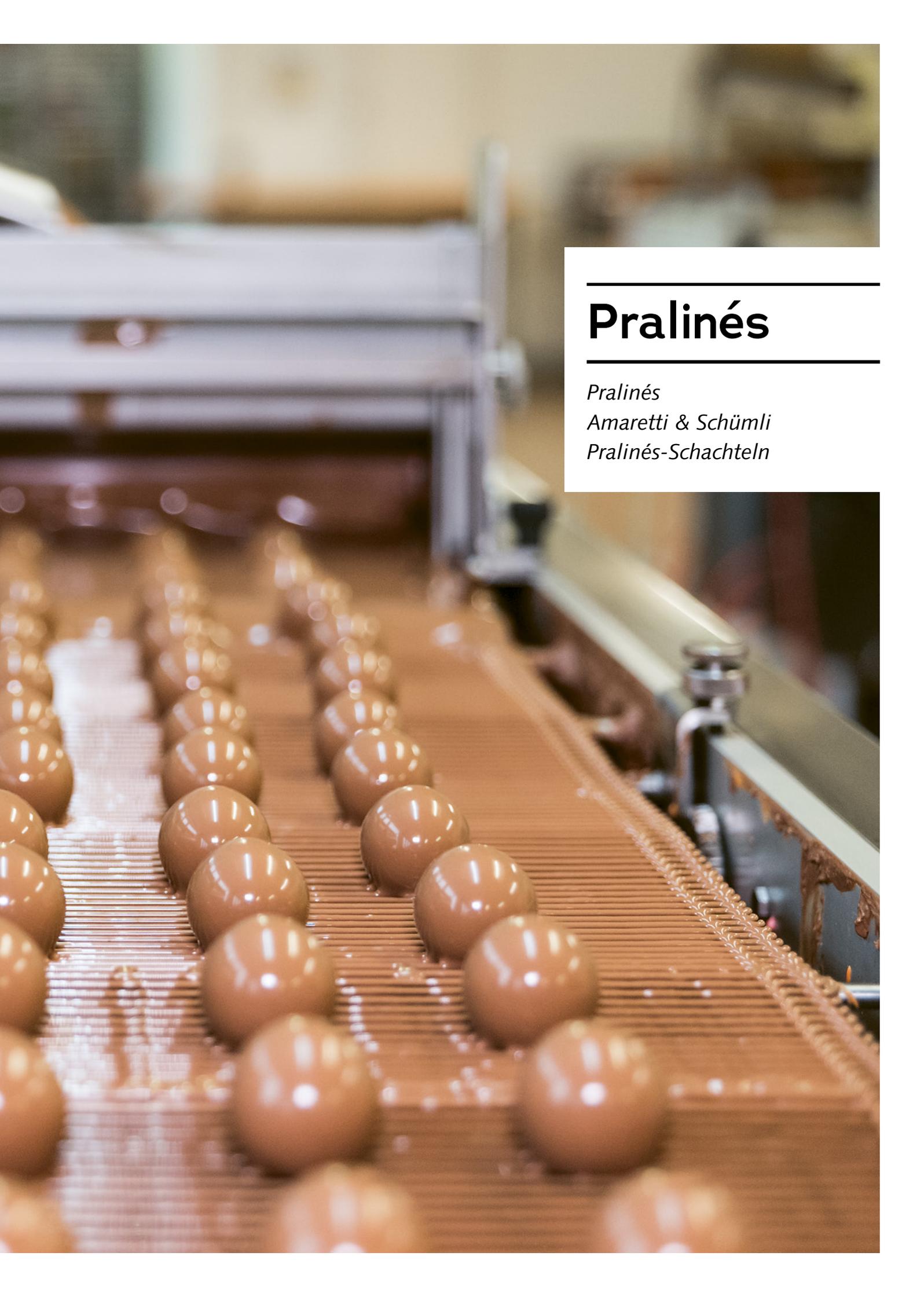


Pralinés

Pralinés

Amaretti & Schümli

Pralinés-Schachteln



Pralinés

Köstlichkeiten mit Grand Cru Schokolade



Alle Pralinés sind per Blister
à 48 Stück erhältlich.



101
Noisette Milch

gefüllt mit knuspriger
Nusscrème mit Haselnuss-
Mandelkrokant
> ca. 620 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



102
**Pralinato
Vanille**

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



103
Baumnuß Milch

gefüllt mit unverkennbarer
Baumnußfüllung und
Baumnußkrokant
> ca. 700 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



104
**Grand Marnier
Vanille**

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



105
**Macchiato
Weiss**

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



106
Caramel Milch

gefüllt mit halbflüssigem
Caramel und Fleur de Sel
verfeinert
> ca. 640 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



107
Mocca Vanille

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



108
Kirsch Milch

zarte 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



111
Nougat Vanille

gefüllt mit Nougatcrème und
aufgelegtem Nougatplättli
> ca. 730 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



112
Knusper Milch

weiche Mandelgiandujafüllung
mit Mandelsplitter
> ca. 630 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



113
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

Amaretti & Schümli

Traditionelles artisanales Handwerk



401

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.

Schümli

NEUHEIT



410

Schümli Maracuja gefüllt

Mit weisser Maracuja-Ganache in Vanillecouverture getunkt.

- > 35 Stück im Blister



411

Schümli Haselnuss gefüllt

mit aromatischer Haselnuss-Gianduja in Milchcouverture getunkt

- > 35 Stück im Blister



412

Schümli Pistazien gefüllt

helle Pistazien-Ganache in Milchcouverture getunkt

- > 35 Stück im Blister



413

Schümli Himbeer gefüllt

mit fruchtiger Himbeer-Ganache in Vanillecouverture getunkt

- > 35 Stück im Blister

Haltbarkeit: 10 Wochen | Blister sind nur sortenrein erhältlich.

Pralinés-Schachteln

Grand Cru Pralinés verpackt



943

6er Pralinés

80 g Pralinémischung in Klarsichtschachteln

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



944

9er Pralinés

120 g Pralinémischung in Klarsichtschachteln

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



945

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



946

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



947

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



950

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



954

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



961
6er «I LOVE YOU»-Schachtel

75 g Logo-Pralinés in Klarsichtschachteln

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



962
10er «DANKE»-Schachtel

125 g Logo-Pralinés in Klarsichtschachteln

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



964
18er «VIEL GLUECK»-Schachtel

225 g Logo-Pralinés in Klarsichtschachteln

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



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

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

Truffes

Truffes

Truffes-Schachteln



Truffes

Die Königin der Pralinés



Alle Truffes sind per Blister
à 70 Stück erhältlich



301
Milch
zartschmelzende helle
Truffes-Ganache
> ca. 930 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



302
Vanille
zartschmelzende dunkle
Truffes-Ganache
> ca. 910 im Blister
> 10 Wochen haltbar



303
Weiss
zartschmelzende weisse
Truffes-Ganache mit einem
Schuss Kirsch
> ca. 890 g im Blister
> 10 Wochen haltbar
> alkoholhaltig



304
Orange
vollaromatische Truffes-Ganache
mit natürlichem Orangenaroma
> ca. 930 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



305
**Marc de
Champagne**
samtige Rahmtruffes-Ganache
mit Marc de Champagne
> ca. 810 g im Blister
> 10 Wochen haltbar
> alkoholhaltig



306
Whisky
rassige Rahmtruffes-Ganache
mit kräftigem schottischem
Whisky
> ca. 800 g im Blister
> 10 Wochen haltbar
> alkoholhaltig



307
Burbon Vanille
feine zartschmelzende
weisse Rahmtruffes-Ganache
mit echter Vanille
> ca. 930 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



308
Caramel
feiner hausgemachter Caramel
in zartschmelzender heller
Rahmganache und einer Prise
Fleur de Sel
> ca. 940 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



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



310
Ananas-Kokos
zarte Rahmtruffes-Ganache mit
Ananaspüree und einem Schuss
Batida de Coco
> ca. 920 g im Blister
> 10 Wochen haltbar
> alkoholhaltig



311
Williams
vollaromatische Truffes-Ganache
mit Williams
> ca. 930 g im Blister
> 10 Wochen haltbar
> alkoholhaltig



312
Honig
feiner Land-Honig in dunkler
Rahmtruffes-Ganache mit
Waben-Decor
> ca. 930 g im Blister
> 10 Wochen haltbar
> alkoholhaltig



313
Kir Royal
zartschmelzende feine
Kir-Royal Rahmtruffes-Ganache
mit knackigem Decor
> ca. 900 g im Blister
> 10 Wochen haltbar
> alkoholhaltig



314
Rose Vanille
weisse Rahmtruffes-Ganache
mit Rosenwasser
> ca. 920 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



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



316
Pfirsich Melba
fruchtig-zarte Pfirsich-Ganache
> ca. 930 g im Blister
> 10 Wochen haltbar
> alkoholfaltig



317
Grand Marnier
aromatische Rahmtruffes-Ganache mit echtem Grand Marnier
> ca. 920 g im Blister
> 10 Wochen haltbar
> alkoholfaltig



318
Cocoa 65%
kräftige Grand Cru Rahm-Ganache 65 %
> ca. 920 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



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



320
Baileys Irish Cream
zartschmelzende Truffes-Ganache mit Original Baileys Irish Cream
> ca. 960 g im Blister
> 10 Wochen haltbar
> alkoholfaltig



321
Glühwein
aromatische Truffes-Ganache mit Glühwein
> ca. 930 g im Blister
> 10 Wochen haltbar
> alkoholfaltig



322
Amaretto-Marzipan
vollmundige Rahmtruffes-Ganache mit Marzipan und Amaretto
> ca. 920 g im Blister
> 10 Wochen haltbar
> alkoholfaltig



323
Haselnuss
zarte, feine Pralinéschème 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



325
Marroni
fruchtig-nussige Truffes-Ganache mit Marronipüree
> ca. 860 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



326
Amarena
aromatische Ganache mit Amarena und Amaretto
> ca. 920 g im Blister
> 10 Wochen haltbar
> alkoholfaltig



327
Eiercognac
zarte Rahmtruffes-Ganache mit echtem Eiercognac
> ca. 920 g im Blister
> 10 Wochen haltbar
> alkoholfaltig



328
Gin Lemon
Lemongrüne rassige Rahmtruffes-Ganache mit feinem Gin
> ca. 910 g im Blister
> 10 Wochen haltbar
> alkoholfaltig



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



331
Cookie and Cream
feine crunchy Gianduja mit Mandelkrokant
> ca. 1000 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



332
Limoncello
zartschmelzende Lemon-Ganache mit Limoncello
> ca. 910 g im Blister
> 10 Wochen haltbar
> alkoholfaltig



333
Nougat
cremige Rahmtruffes-Ganache mit feiner Nougatcrème
> ca. 960 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



334

Erdbeeren-Joghurt

zarte Joghurttruffes-Ganache mit natürlichem Erdbeerpüree

> ca. 910 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



335

Himbeeren

samtige Truffes-Ganache mit natürlichem Himbeeraroma

> ca. 940 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



336

Grand Cru 80%

gehaltvolle Grand Cru-Ganache mit Grand Cru Couverture 80%

> ca. 860 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



337

Cappuccino

zarte aromatische Cappuccino Rahmtruffes-Ganache

> ca. 940 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



338

Tiramisu

zartschmelzende Tiramisu-Ganache

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



339

Campari-Orange

zartschmelzende Truffes-Ganache mit echtem Campari und Orangensaft

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



340

Mandarine

zarte fruchtige Truffes-Ganache mit echtem hausgemachtem Mandarinenpüree und Mandarinenrapée

> ca. 930 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



341

Stracciatella

feine Stracciatella-Ganache mit dunklen Schokosplitter aufgestreut

> ca. 940 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



NEUHEIT

342

Abricot

rassige Ganache Creole 49% mit Vieille Abricot und eingelegten Aprikosen

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



343

Apfel-Zimt

zarte fruchtige Truffes-Ganache mit Zimt und Apfel

> ca. 930 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



344

Mascarpone

feine Mascarponecrème in dunkler Couverture

> ca. 940 g im Blister
> 10 Wochen haltbar



345

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



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



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



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



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



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



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



Caramelisiertes

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



Dragées & Florentiner

Dragées offen

Dragées abgepackt

Florentiner

Dessertflorentiner

Dragées offen

Knackiges Caramelisiertes umhüllt mit unseren Grand Cru Couverturen

Dragées offen à 1kg oder 2kg verpackt



501 Chocolat-Amandes Princesse

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



502 Chocolat-Noisettes Princesse

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



503 Chocolat-Café Arabica

Aromatische Arabicabohnen in Vanillecouverture, gegläntzt
> 16 Wochen haltbar



504 Chocolat-Amandes Fleur de Sel

Kalifornische Mandeln gesalzen in Vanillecouverture
> 16 Wochen haltbar



505 Chocolat-Cocos Princesse

Feine 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



507 Sauerkirschen

aromatische getrocknete Sauerkirschen mit heller Couverture umhüllt
> 16 Wochen haltbar



560 Chocolat-Dragees- 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 caramelierte Haselnüsse in Milchcouverture, bestäubt mit Cacaopulver im Säckli

- > 12 Säckli im Karton
- > 16 Wochen haltbar



530 Chocolat-Café Arabica

150 g aromatische Arabicabohnen in Vanillecouverture, gegläntzt im Säckli

- > 12 Säckli im Karton
- > 16 Wochen haltbar



540 Chocolat-Amandes Fleur de Sel

150 g kalifornische Mandeln gesalzen in Vanillecouverture im Säckli

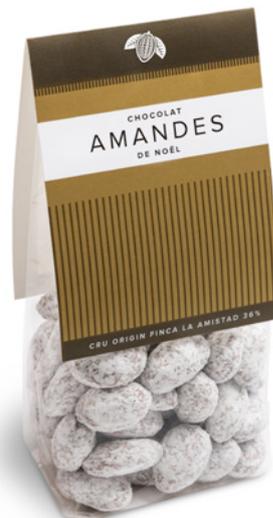
- > 12 Säckli im Karton
- > 16 Wochen haltbar



550 Chocolat-Cocos Princesse

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

- > 12 Säckli im Karton
- > 16 Wochen haltbar



570 Chocolat-Amandes de Noël

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

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

Hug-Florentiner

Feine und knusprige Florentiner traditionell hergestellt



890
Florentiner gross
Milch

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



891
Florentiner gross
Vanille

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



892
Florentiner gross
gemischt

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



893
Dessert-Florentiner
Milch

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



894
Dessert-Florentiner
Vanille

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



895
Dessert-Florentiner
gemischt

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



Florentiner backen

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





Schokolade

*Glückwunsch Schokoladen
Schokotafeln bestreut
Schokotafeln Extra Mince
Schokoladen Duetto
Chocolat Noir
Chocolat Mendiants
Quadro*

Glückwunsch Schokoladen

verschenken Sie auf süsse Art ihre Wünsche



630

Thank You

100 g Milkschokolade Nature in
speziellem Logo-Wickel

> 9 Stück im Karton

> 36 Wochen haltbar



631

I Love You

100 g Milkschokolade Nature in
speziellem Logo-Wickel

> 9 Stück im Karton

> 36 Wochen haltbar



632

Happy Birthday

100 g Milkschokolade Nature in
speziellem Logo-Wickel

> 9 Stück im Karton

> 36 Wochen haltbar



633

Merry Christmas

100 g Milkschokolade Nature in
speziellem Logo-Wickel

> 9 Stück im Karton

> 36 Wochen haltbar



634

Happy Easter

100 g Milkschokolade Nature in
speziellem Logo-Wickel

> 9 Stück im Karton

> 36 Wochen haltbar



635

Good Luck

100 g Milkschokolade Nature in
speziellem Logo-Wickel

> 9 Stück im Karton

> 36 Wochen haltbar

Schokotafeln bestreut

100 g Grand Cru Schokoladen kreativ bestreut



610

Die Klassische

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

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



611

Die Verspielte

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

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



612

Die Elegante

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

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



613

Die Feurige

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

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



614

Die Fruchtige

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

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



615

Die Kreative

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

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



617

Die Sanfte

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

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



618

Die Exotische

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

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



619

Die Liebliche

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

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar

616

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



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



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



642
Gianduja
90 g hausgemachtes Mandelnougat
> 10 Stück im Karton
> 16 Wochen haltbar



643
Noisette
90 g hausgemachtes Haselnussnougat
> 10 Stück im Karton
> 16 Wochen haltbar



644
Mascarpone
90 g Vanilleschokolade mit
Mascarponecrème gefüllt
> 10 Stück im Karton
> 16 Wochen haltbar



NEUHEIT
645
Orange
90 g Vanilleschokolade mit
Orangestücke kombiniert
> 10 Stück im Karton
> 16 Wochen haltbar



NEUHEIT
646
Caramel Salé
90 g Milchschokolade mit Caramel-
splitter und Fleur de Sel kombiniert
> 10 Stück im Karton
> 16 Wochen haltbar



NEUHEIT
647
Stracciatella
90 g weisse Schokolade mit dunklen
Schokosplitter gemischt
> 10 Stück im Karton
> 16 Wochen haltbar



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

Schokoladen Duetto

Aromatisch kombinierte Schokoladen



660

Cocos Lait

100 g Milkschokolade kombiniert mit Kokoscouverture

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



661

Orange Noir

100 g Vanilleschokolade kombiniert mit Orangencouverture

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



662

Café Lait

100 g Milkschokolade kombiniert mit Cafécouverture

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



663

Berries Noir

100 g Vanilleschokolade kombiniert mit Beeren-couverture

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



664

Amandes Blonde

100 g weiße Schokolade kombiniert mit Mandelcouverture

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



665

Lime Noir

100 g Vanilleschokolade kombiniert mit Lemoncouverture

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar

Chocolat Noir

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



1330
Schoko-Quadrolino Classic

Klarsichtsäckli à 150g gemischt abgefüllt und mit farblich passender Banderole

- > 12 Säckli im Karton
- > 24 Wochen haltbar



1331
Schoko-Quadrolino Herzli

Klarsichtsäckli à 150g gemischt abgefüllt und mit farblich passender Banderole

- > 12 Säckli im Karton
- > 24 Wochen haltbar



1332
Schoko-Quadrolino Sternli

Klarsichtsäckli à 150g gemischt abgefüllt und mit farblich passender Banderole

- > 12 Säckli im Karton
- > 24 Wochen haltbar

Chocolat Mendiants

Schokohäppchen mit Nüssen und Früchten

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



1110
Milch #1
Himbeer, Cranberry und Mandelstäbli geröstet auf Milchcouverture
> 24 Wochen haltbar



1111
Milch #2
Baumnuss, Caramel und Nibs auf Milchcouverture
> 24 Wochen haltbar



1112
Ruby #3
Cashew, Himbeer und Pistazie auf Ruby-couverture
> 24 Wochen haltbar



1120
Vanille #1
Mandel, Apfel und roter Pfeffer auf Vanillecouverture
> 24 Wochen haltbar



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

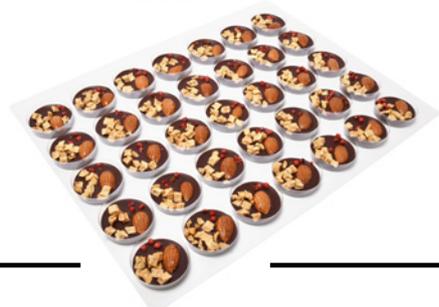


1130
Weiss #1
Heidelberren, Caramel und Pistazie auf weisser Couverture
> 24 Wochen haltbar



1131
Weiss #2
Haseln, Aprikosen und Moretti auf weisser Couverture
> 24 Wochen haltbar

1135
Mendiants gemischt
mit allen 7 Sorten à 300g verpackt.
> 24 Wochen haltbar



Schoko-Quadro à 50 g



1301
Milkschoko-Quadro Krokant
 mit Mandelkrokant verfeinert
 > 24 Stück im Karton
 > 24 Wochen haltbar



1302
Milkschoko-Quadro Smarties
 mit farbigen Schokolinsen dekoriert
 > 24 Stück im Karton
 > 24 Wochen haltbar



1304
Milkschoko-Quadro Haselnuss
 mit caramelsierten Haselnüssen
 > 24 Stück im Karton
 > 24 Wochen haltbar



1305
Vanilleschoko-Quadro Heidelbeere
 mit getrockneten Heidelbeeren bestreut
 > 24 Stück im Karton
 > 24 Wochen haltbar



1306
Vanilleschoko-Quadro Mandeln
 mit caramelsierten Mandeln
 > 24 Stück im Karton
 > 24 Wochen haltbar



1307
Vanilleschoko-Quadro Kaffee
 mit Kaffee überstreut
 > 24 Stück im Karton
 > 24 Wochen haltbar



1310
Schoko-Quadro weiss Blüten
 mit Blüten überstreut
 > 24 Stück im Karton
 > 24 Wochen haltbar



1311
Schoko-Quadro weiss Erdbeere
 mit getrockneten Erdbeeren veredelt
 > 24 Stück im Karton
 > 24 Wochen haltbar



1300
Schoko-Quadro gemischt
 3–6 Sorten nach Wunsch
 > 24 Stück im Karton
 > 24 Wochen haltbar

Schoko-Quadro Hasen à 35 g



1320
**Milkschoko-Hase
Smarties**

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



1321
**Milkschoko-Hase
Haselnuss**

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



1324
**Vanilleschoko-Hase
Mandeln**

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



1327
**Schoko-Hase weiss
Himbeer**

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



1328
**Schoko-Hasen
gemischt**

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

Schoko-Quadro Herze à 40 g



1340
**Milkschoko-Herz
Smarties**

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



1341
**Milkschoko-Herz
Haselnuss**

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



1342
**Vanilleschoko-Herz
Mandeln**

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



1343
**Schoko-Herz weiss
Erdbeere**

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



1344
**Schoko-Herze
gemischt**

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

Schoko-Quadro Sterne à 35 g



1350
**Milkschoko-Stern
Smarties**

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



1351
**Milkschoko-Stern
Haselnuss**

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



1352
**Vanilleschoko-Stern
Mandeln**

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



1353
**Schoko-Stern
weiss Himbeer**

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



1354
**Schoko-Sterne
gemischt**

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

Schoko-Quadro Schmetterlinge à 35 g



1360
**Milkschoko
Schmetterling
Smarties**

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



1361
**Milkschoko
Schmetterling
Haselnuss**

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



1362
**Vanilleschoko
Schmetterling
Mandeln**

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



1363
**Schoko
Schmetterling
weiss Erdbeer**

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



1364
**Schoko Schmetterlinge
gemischt**

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



Saisonales

*Saisonartikel von Hand hergestellt
mit erstklassigen Zutaten*





Saisonale Spezialitäten

Tierli

Herzangelegenheiten

Ostern

Sommer & Herbst

Weihnachten

Herzangelegenheiten



708

Herzli Milch

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



709

Herzli Vanille

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



710

Herzli weiss

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



711

4er Herz-Schachtel

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



712

9er Herz-Schachtel

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

**NEUHEIT**

716

Herztafel Ruby

100 g Ruby-Couverture bestreut mit Mandeln,
Kokosflocken und Himbeeren
> 12 Stück im Karton
> 24 Wochen haltbar

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



713
8er Champagner Herz-Schachtel

95 g Champagner Truffes in Herz-Klarsichtschachtel
> Grösse: 125 x 115 x 30 mm
> 12 Schachteli im Karton
> 10 Wochen haltbar



714
Herz-Schale assortiert

135 g, feinste Pralinés und Truffes gefüllt in kleine Herzschale, 120 mm
> 6 Stück im Karton
> 10 Wochen haltbar



715
Herz-Schale assortiert

245 g, feinste Pralinés und Truffes gefüllt in grosse Herzschale, 150 mm
> 4 Stück im Karton
> 10 Wochen haltbar



717
4er Glückskäfer Pralinés-Schachtel

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



718
8er Glückskäfer Herz-Schachtel

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



Diese 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.

Tierli

Originelle saisonale Tierli von Hand hergestellt



701

Maikäferli Milch

handgefertigte Mandelgianduja-Käfer mit aufgesetzten Mandelflügeli

- > 50 Stück im Karton
- > 10 Wochen haltbar



702

Maikäferli Vanille

handgefertigte Mandelgianduja-Käfer mit aufgesetzten Mandelflügeli

- > 50 Stück im Karton
- > 10 Wochen haltbar



703

Maikäferli weiss

handgefertigte Mandelgianduja-Käfer mit aufgesetzten Mandelflügeli

- > 50 Stück im Karton
- > 10 Wochen haltbar



704

Glückskäfer

handgefertigte Glückskäfer mit aufgesetzten Marzipanflügeli, gefüllt mit einer zarten Haselnussfüllung

- > 50 Stück im Karton
- > 10 Wochen haltbar



705

Bienen

handgefertigte Bienen mit aufgesetzten Mandelflügeli, gefüllt mit einer zarten Haselnussfüllung

- > 50 Stück im Karton
- > 10 Wochen haltbar



707

Igeli

handgefertigte Igeli mit aufgestreutem Decor, gefüllt mit einer zarten Haselnussfüllung

- > 50 Stück im Karton
- > 10 Wochen haltbar

Dieser Artikel kann nur während der Saison von April bis August bestellt werden.

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



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

Klassisch feine Spezialitäten



724
Sonne offen
 gefüllt mit feiner Pralinéschème
 > 30 Stück im Karton à 35 g
 > 10 Wochen haltbar



725
2er Sonnen
 70 g Spezialitäten mit feiner Pralinéschème gefüllt
 > 12 Schachteli im Karton
 > 10 Wochen haltbar



728
Orangenscheibe trempiert
 kandierte, fruchtige Orangenscheibe halb in weisser und dunkler Couverture getunkt
 > Karton à 1000 g
 > 16 Wochen haltbar



729
Ingwerstäbli trempiert
 kandierte, knackige Ingwerstäbli mit Vanille-Couverture überzogen
 > Karton à 1000 g
 > 16 Wochen haltbar



760
4er Fischechachtel
 80g feinste Schoggifischli in Klarsichtschachtel
 > 12 Stück im Karton
 > 10 Wochen haltbar



761
8er Fischechachtel
 160g feinste Schoggifischli in Klarsichtschachtel
 > 12 Stück im Karton
 > 10 Wochen haltbar

NEUHEIT

770

Triangle Sommer-Edition

feine ausgewogene Mischung von 6 Sorten Sommer-Pralinés

> 48 Stück im Karton

> 10 Wochen haltbar

Truffes Vanille

Gianduja Krokant

Espresso Vanille

Noix Lait

Kokos Jamaïque

Crème Caramel



NEUHEIT

771

Triangle Sommer-Edition 10er Schachtel

120g feinste Sommer-Pralinés gemischt in der 10er Stange

> 9 Stück im Karton

> 10 Wochen haltbar



Artikel Nr. 770 und 771 sind nur gemischt erhältlich vom Mai bis Mitte September.

Herbst



NEUHEIT
508

Boule Pavé

feine zartschmelzende Pavés in Kugelform in Kakaopulver gerollt
> 1kg im Karton
> 10 Wochen haltbar



NEUHEIT
580

Boule Pavé Box

120g feine Boules Pavés in Klarsichtbox abgefüllt
> 10 Stück im Karton
> 10 Wochen haltbar

Dieses Produkt kann aus dem Kühlschrank konsumiert werden und ist das ganze Jahr lieferbar.



727

Truffes Traube verpackt

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



790

Meringues Säckli gemischt

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



726

Kastanien gefüllt

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



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



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

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

Weihnachten

Aromatische Weihnachts-spezialitäten offen und verpackt



739
Schokolade Santa Claus Milch

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

- > 10 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



747
Adventskalender

- 300 g Zahlenpralinés in Klarsichtschachteln
- > Grösse: 248 x 175 x 25 mm
- > 6 Schachteln im Karton
- > 10 Wochen haltbar



735
Engelkopf offen

40g, von Hand gegossener Milchcouvertureengel

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



736
Nougatsterne Milch

aromatische dunkle Mandelgianduja umhüllt mit heller Couverture

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



737
Nougatsterne Vanille

aromatische dunkle Mandelgianduja umhüllt mit dunkler Couverture

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



740
Lebkuchen-Sternli

aromatische Milch-Truffesfüllung mit Lebkuchengewürz

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



741
Zimt-Sternli

aromatische Vanille-Truffesfüllung 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



743
4er Stern-Schachtel

36 g Sternli gemischt in Klarsichtschachtel

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



744
9er Stern-Schachtel

80 g Sternli gemischt in Klarsichtschachtel

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



746
13er Stern-Schachtel

185 g Truffes gemischt in Klarsichtschachtel

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



731 Tanzapfenschale gefüllt

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

- > 6 Stück im Karton
- > 10 Wochen haltbar



745 Sternschale gefüllt

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

- > 6 Stück im Karton
- > 10 Wochen haltbar



966 18er «FROHES FEST»-Schachtel

225 g Logo-Pralinés in Klarsichtschachteln

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



952 10er Weihnachts-Schachtel

280 g Weihnachts-Spezialitäten in Rombusschachteln

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



734 Weihnachtsfiguren

45 g Weihnachtsfiguren mit Milch-Couverture

- > Grösse: 55 x 220 x 20 mm
- > 9 Stück im Karton
- > 36 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



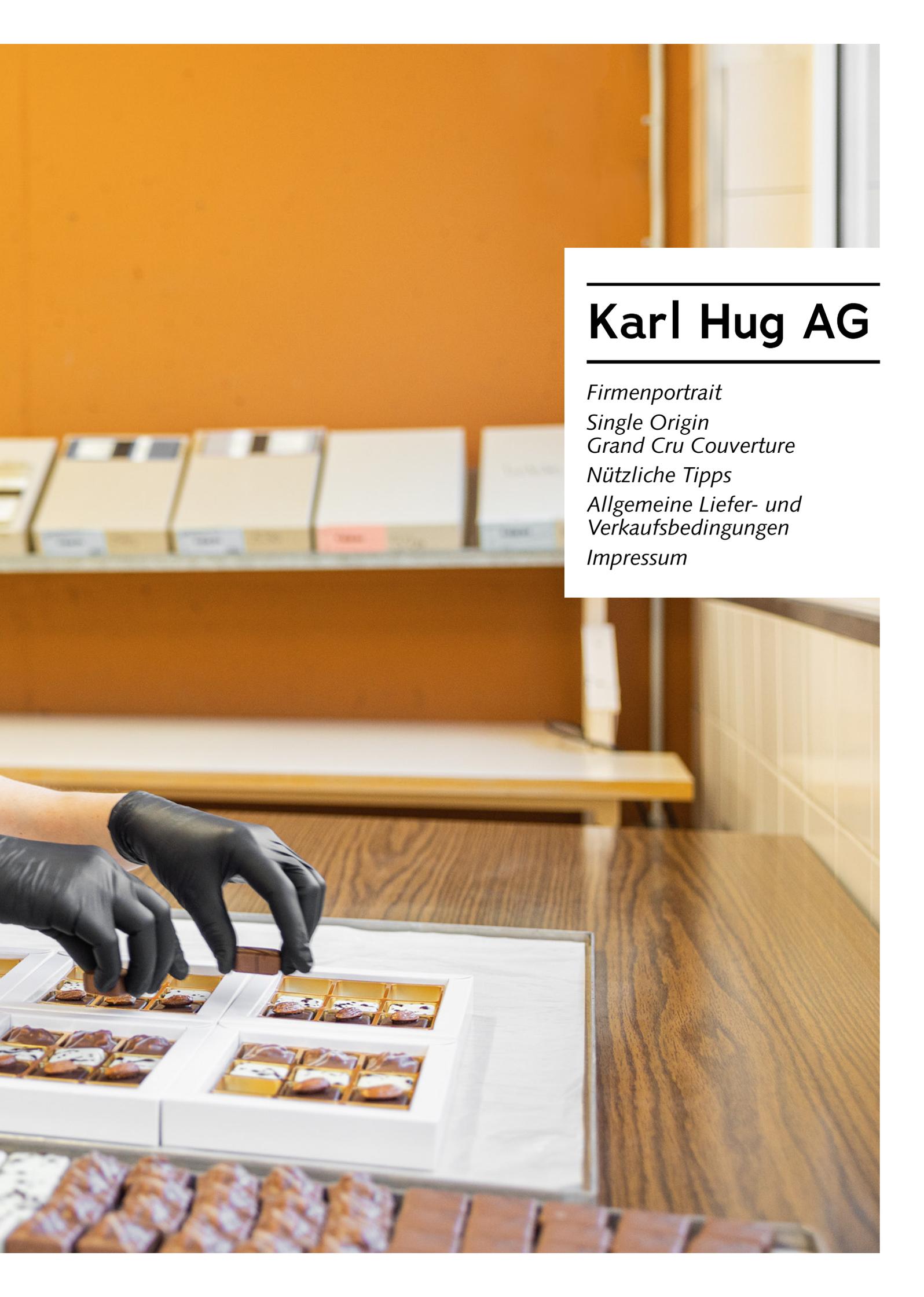
Diese Artikel eignen sich nicht für den Postversand.
Ces articles ne se prêtent pas à l'envoi postal.



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.





Karl Hug AG

Firmenportrait

Single Origin

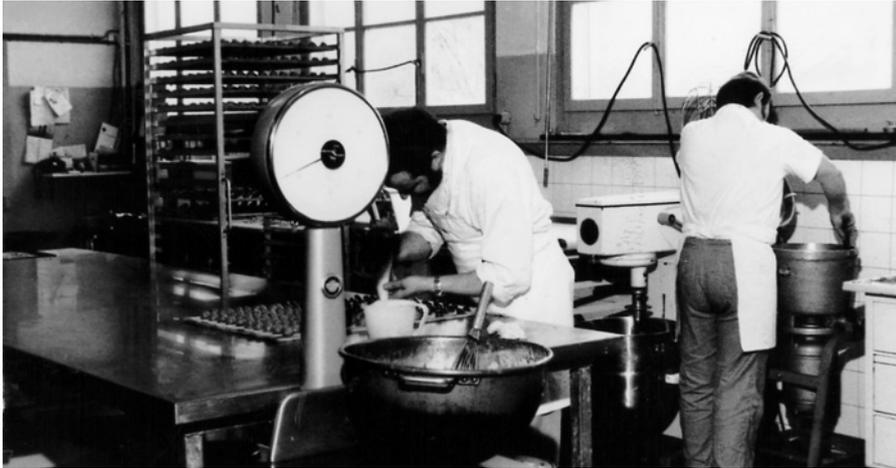
Grand Cru Couverture

Nützliche Tipps

*Allgemeine Liefer- und
Verkaufsbedingungen*

Impressum

Firmenportrait



Produktionsräumlichkeiten Horw ab 1972

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

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

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

Single Origin Grand Cru Couverture

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

Cacao Selection Felchlin für genussvolle Schokoladeprodukte

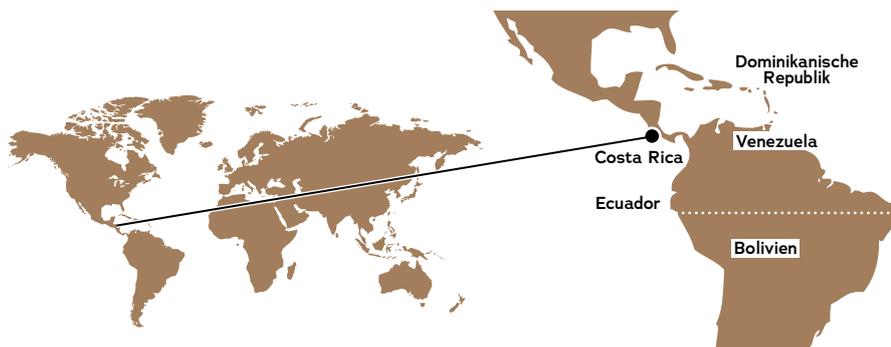
Die Kakaobohnen für die Milch- und Vanillecouverturen stammen von der Finca La Amistad aus Costa Rica.

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-Schokoladegenuss von Felchlin.

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



Nützliche Tipps

Conseils utiles

1. Lagerung

kühl, trocken und vor Licht geschützt. Bitte achten Sie darauf, dass unsere Produkte bei einer Temperatur von 16° – 18°C aufbewahrt werden. Vermeiden Sie grosse Temperaturschwankungen.

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

2. Haltbarkeit

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

3. Deklaration

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

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

1. Stockage

frais, sec, protégé de la lumière. Veuillez SVP respecter les températures de 16° à 18°C pour l'entreposage des pralinés et évitez les grandes différences de température.

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

2. Conservation

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

3. Compositions

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

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

Allgemeine Liefer- und Verkaufsbedingungen

Lieferdienst

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

Expressdienst

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

Bestellungseingang

Die **Lieferfrist beträgt aktuell 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 300.00 franko Domizil ohne Portozuschlag.

Versandkostenanteil

Auf Bestellungen unter CHF 300.00 wird ein Porto-Kostenanteil von CHF 15.00 belastet. Lieferungen unter CHF 150.00 werden zusätzlich noch einen Kleinmengenzuschlag von CHF 10.00 verrechnet.

Bestellangaben

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

Es können bei den 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 (Kommissionierungen, aufgeteilte Rechnungsstellung etc.) werden gemäss Aufwand in Rechnung gestellt.

Auftragsrabatt

Ab CHF 600.00, 1 % auf das Standardsortiment

Abholrabatt

3 % Abholrabatt ab Fabrikation Obernau-Kriens

Jahresumsatzrabatt

ab CHF 10'000.00	1 %	ab CHF 40'000.00	4 %
ab CHF 20'000.00	2 %	ab CHF 65'000.00	5 %
ab CHF 30'000.00	3 %		

Rabattvergütungen werden jeweils auf den Rechnungen direkt in Abzug gebracht. Spezialaufträge sind immer netto offeriert und werden ohne Rabatte in Rechnung gestellt. Umsätze und Offerten welche mit netto Preisen gerechnet sind, werden in den Jahresumsatzrabatt integriert.

Unsere Bürozeiten

Montag bis Donnerstag: 07.00 – 12.00 Uhr, 13.00 – 16.00 Uhr
Freitag: 07.00 – 12.00 Uhr, 13.00 – 15.30 Uhr.

Ausserhalb der Bürozeiten ist unser Anrufbeantworter in Betrieb.

Zahlung

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

Preise

Es gelten die aktuellen Preise der separaten Bestell- und Preisliste, betreffend die Produkte der Verkäuferin.

Im Preis inbegriffen sind die Einwegverpackungen sowie die Versand-Verpackungen der Produkte. Spezial- und Extraverpackungen werden dem Käufer belastet.

Garantie

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

Reklamationen

Wir bitten Sie, unsere Lieferungen umgehend nach Erhalt zu kontrollieren. Eventuelle Reklamationen sind sofort, jedoch spätestens innert 10 Tagen ab Lieferdatum anzubringen. Bei Lieferungen per Post oder Paketkurier sind allfällige Schäden sofort zu melden. Bitte beachten Sie die richtige Lagerung auf Seite 48, so kann die entsprechende Haltbarkeit garantiert werden.

Bestellungen

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

Bemusterungs- und Entwicklungsaufträge

Musterlieferungen werden grundsätzlich wie normale Bestellungen behandelt und sind somit kostenpflichtig. Bei Entwicklungsaufträgen von neuen Produkten kann der Lieferant seine Aufwendungen in vollem Umfang in Rechnung stellen. Diese Kosten können reduziert werden, sofern es zu einem Geschäftsabschluss kommt.

Bei nicht realisiertem «Gut zum Druck» oder Offerte wird der Aufwand pauschal mit CHF 120.00 in Rechnung gestellt!

Änderungen vorbehalten. Im Übrigen gelten unsere AGB's welche auch auf unserer Internetseite ersichtlich sind!

Gültig ab 01.01.2024

Impressum

Herausgeber / Redaktion

Karl Hug – Schokoladen Manufaktur
Rainacherstrasse 12
CH-6012 Obernau
Tel. +41 41 320 53 53
www.pralinehug.ch
info@pralinehug.ch

Fotografie

Michael Fankhauser, www.mesch.ch (Umschlag Vorderseite, 2, 3, 12, 13, 23, 24, 25, 44, 45)
René Hug (Produktbilder & Seite 46)
Simon Meyer, www.foto-x.ch (Seite 6, 7, 18, 19, 34, 35)
Daniel Gisler (Seite 47)
Felchlin Ibach (Umschlag Rückseite)

Gestaltung

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

Druck

Druckerei Ebikon AG, Ebikon



Karl Hug

SCHOKOLADEN MANUFAKTUR
MANUFACTURE DE CHOCOLATS

KARL HUG AG
TEL +41 41 320 53 53

RAINACHERSTRASSE 12
6012 OBERNAU

INFO@PRALINEHUG.CH
WWW.PRALINEHUG.CH