

CLUIZEL

• PARIS •

LES SENS DU CHOCOLAT

MARKENKOLLEKTION

DESIGNKOLLEKTION

2024-2025

15
CHOCOLATS
NOIR & LAIT
DARK & MILK

LEITARTIKELARTIKEL



In einem komplexen wirtschaftlichen Umfeld bleibt die Manufaktur CLUIZEL entschlossen auf die Zukunft ausgerichtet. Wir verfolgen unsere Mission mit Entschlossenheit und Leidenschaft, um unsere Kunden mit Produkten zu begeistern, die für Genuss und Exzellenz stehen. So wählen wir auch weiterhin die besten Rohstoffe für unsere Herstellung aus. Dieser Anspruch wird seit über 20 Jahren durch unsere strengste Qualitätsverpflichtung (edle Zutaten) unterstrichen: 100% reine Kakaobutter, 100% Farbstoffe natürlichen Ursprungs, 100% ohne Sojalecithin - ohne GVO, 100% ohne Aromen (natürliche oder künstliche).

In diesem Jahr bieten wir Kreationen an, die sowohl den Gaumen als auch das Auge erfreuen:

- Um Freude zu bereiten, 4 Weihnachtsboxen, deren Illustrationen mit der Qualität der Schokolade konkurrieren.
- Und für erneute Genüsse,
 - 5 Schokoladentafeln, deren Rezepte für noch mehr Köstlichkeiten völlig neu überarbeitet wurden.
 - 1 Tafel Zartbitterschokolade mit viel Finesse
 - 1 Tafel Plantation-Schokolade, die noch umweltfreundlicher ist.
 - Und ein köstlicher Brotaufstrich, den Sie in vollen Zügen genießen können.

Wir freuen uns, Ihnen unsere leuchtende Jahresendkollektion mit dem Namen "L'Odyssée Exquise" (=Die Exquisite Odyssee) vorstellen zu können, die Feinschmeckerei und Kreativität miteinander verbindet. Die Illustrationen, die die Vorstellungskraft eines Künstlers mit künstlicher Intelligenz kombinieren, laden Sie zu einer kulinarischen Reise durch ferne und märchenhafte Länder ein, die Tradition und Moderne harmonisch miteinander verbinden. Sie umfasst einen majestätischen Adventskalender sowie drei Boxen mit den unumgänglichen Weihnachtsschokoladensüßigkeiten. Und um die Umwelt zu schützen, sind alle unsere Verpackungen vollständig recycelbar.

Wir sind außerdem stolz darauf, Ihnen unseren neuen Brotaufstrich mit einem Haselnussanteil von 24 % vorzustellen. Er ist intensiv kakaohaltig und köstlich, mit zarten Noten von Haselnüssen und Vanille (in der Schote!), und bietet somit einen idealen Begleiter für das Frühstück und den Nachmittagssnack mit der Familie.

Schließlich laden wir Sie ein, unsere sechs neuen Rezepte für Gourmet-Tafeln zu entdecken, die sorgfältig ausgearbeitet wurden, um immer intensivere Verkostungsfreuden zu bieten: feine Kombinationen und großzügige Mengen an größeren und überarbeiteten Trockenfrüchten.

Wir freuen uns nun darauf, all unsere Kreationen mit Ihnen und Ihren Kunden zu teilen.

Marc Cluizel

I ett komplext ekonomiskt klimat är Manufacture CLUIZEL fast besluten att fokusera på framtiden. Vi fullföljer vårt uppdrag med beslutsamhet och passion för att glädja våra kunder med produkter som är synonyma med njutning och excellens. Det är därför vi fortsätter att välja de bästa råvarorna för våra produkter. I mer än 20 år har detta åtagande understötts av våra strängaste kvalitetsstandarder (ädla ingredienser): 100 % rent kakaosmör, 100 % naturliga färgämnen, 100 % sojalecitinfritt - GMO-fritt, 100 % utan aromer (naturliga eller konstgjorda).

- I år erbjuder vi kreationer som bländar både smaklökarna och ögonen:
- För att ge njutning, 4 jullådor vars illustrationer konkurrerar med chokladens kvalitet.
 - Och för förnyad njutning,
 - 5 chokladkakor med helt nya recept för ännu mer njutning
 - 1 mörk gourmetchoklad med en delikat touch
 - 1 chokladkaka med Plantation-choklad som är ännu mer respektfull mot miljön
 - Och ett utsökt pålägg att njuta av utan måtta

Vi är mycket glada över att kunna presentera vår lysande kollektion "L'Odyssée Exquise" (=Den utsökta odysseen), som kombinerar gourmetläckerheter och kreativitet. Illustrationerna är en kombination av en konstnärs fantasi och artificiell intelligens och bjuder in dig till en gourmetresa genom avlägsna och sagolika länder, där tradition och modernitet kombineras på ett harmoniskt sätt. I paketet ingår en majestätisk adventskalender och tre lådor med julens viktigaste chokladbitar. Och alltid med miljön i åtanke är alla våra förpackningar helt återvinningsbara.

Vi är också stolta över att presentera vårt nya chokladpålägg med 24 % hasselnötter. Den är intensivt smaksatt med kakao och gourmet, med fina toner av hasselnötter och vanilj (i kapseln!), vilket gör den till en perfekt följeslagare till frukostar och familjesnacks.

Slutligen bjuder vi in dig att upptäcka våra sex nya recept på gourmetbarer, noggrant framtagna för att erbjuda ännu mer intensiva smakupplevelser: finessen i kombinationerna och generositeten hos de större, omarbetade torkade frukterna.

Vi är nu glada över att kunna dela alla våra skapelser med dig och dina kunder.

Marc Cluizel

CLUIZEL

♦ PARIS ♦



Verliehen seit 2012, das Label „Unternehmen des lebendigen Erbes“ (EPV), ist ein Zeichen staatlicher Anerkennung, das zur Auszeichnung französischer Unternehmen mit handwerklichem Know-how und Spitzenleistung eingeführt wurde. Dieses Label vereinigt Hersteller, die Wert auf hohe fachliche Leistung und hochwertige Produkte legen. Das EPV-Label ist eine Referenz und Qualitätsgarantie. Es wird großen Häusern verliehen (einzigartigen Unternehmen), die es verstehen, Tradition und Innovation, Know-how und Schaffen, Arbeit und Leidenschaft, Erbe und Zukunft, Lokales und Internationales miteinander zu vereinbaren. Die Unternehmen des lebendigen Erbes unterhalten ihre Produktionsbetriebe in Frankreich. Sie stehen stellvertretend für „Made in France“.

Erhalten sedan 2012, Märket Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV) är ett märke för erkännande av staten som används för att särskilja franska företag med kunnande inom konsthantverk och industrier med spetskompetens. Tilldelat för en period på fem år så samlar detta märke ihop tillverkare som förknippas med höga prestationer inom deras yrke och produkter. Märket EPV är en referens och en garanti för kvalitet. Det har tilldelats stora firmor (och unika företag) som lyckas förena tradition med innovation, kunskap med kreation, arbete med passion, arv med framtid, lokalt med internationellt. Företagen i Patrimoine Vivant håller sin produktions verksamhet i Frankrike. De är representativa för andan och för "Made in France".



Die Manufaktur CLUIZEL, LEBENDIGES ERBE

Manufacture CLUIZEL,
ETT LEVANDE ARV

Familienunternehmen SEIT 4 GENERATIONEN

Ett familjeföretag SEDAN 4 GENERATIONER

Seit vier Generationen schwebt die Familie Cluizel im Duft der Schokolade. An der Seite erfahrener Cacaofèviers®, Confiseurs und Chocolatiers führt sie die Geschichte ihrer Familientradition dort fort, wo sie begonnen hat: in Damville, in der Normandie. Die Manufaktur CLUIZEL unterhält direkte und nachhaltige Beziehungen zu den Kakaoerzeugern. Dieses Engagement ist die Qualitätsgarantie für ihre Produkte. Der Anspruch der Chocolaterie? Unverfälschter Geschmack ohne künstliche Zusätze. Zu diesem Zweck werden die Bohnen auf der Plantage fermentiert. Der Rest erfolgt in der Manufaktur CLUIZEL, angefangen bei der langsamen Röstung, welche die Aromen optimal freisetzt, bis hin zu den subtilen, meist manuell hergestellten Dekoren. Das Ergebnis: Produkte, die aufgrund ihrer Herkunft eine außergewöhnliche Geschmacksvielfalt bieten und durch traditionelle oder innovative Rezepte aufgewertet werden. Schokoladen von MICHEL CLUIZEL.

I fyra generationer har familjen Cluizel utvecklats inom chokladyrket. Med hjälp av specialister i bearbetningen av kakaoböner till choklad Cacaofèvier® samt erfarna konfekt- och chokladtillverkare, fortskrider familjens berättelse där den började: i Damville i Normandie. Manufacture CLUIZEL arbetar på ett hållbart sätt direkt med kakaobönderna. Detta åtagande för rättvis handel är en kvalitetsgaranti. Och deras målsättning? En naturlig smak, utan konstfärdigheter. För att åstadkomma detta jäsas bönderna just så mycket som krävs på kakaoplantagerna. Därefter utförs allt hos Manufacture CLUIZEL, från en långsam rostning som ger de perfekta smakerna, till subtiliteterna avseende den ofta handgjorda utformningen. Resultatet är en serie smaker från anmärkningsvärda jordtyper, som framhävs av traditionella och innovativa recept: choklad av MICHEL CLUIZEL.

Von links nach rechts:
Sylvie Cluizel, Marc Cluizel
und Catherine Cluizel



Unsere CSR-POLITIK*

Våra löften ANGÅENDE FSA*

Seit vielen Jahren zählt die nachhaltige Entwicklung zu den strategischen Achsen der Manufaktur CLUIZEL. Sie hat sich 3 Ziele gesetzt:

Sedan många år har hållbar utveckling varit en av Manufacture CLUIZELs strategiska mål. Därför har man satt upp 3 mål:

1

Verbesserung der Umweltleistung

Förbättra sin miljöprestanda

2

Herstellung von umweltfreundlichen Produkten

Designa miljövänliga produkter

3

Beteiligung an der sozialen Entwicklung
(von Partnern und Pflanzern)

Delta i social utveckling
(av samarbetspartners och
plantageägare)

* Corporate Social Responsibility oder Unternehmerische
Gesellschaftsverantwortung
* Företagens sociala ansvar

* Responsabilité Sociétale des Entreprises
* Corporate Social Responsibility



Der Mensch an erster Stelle

Die Manufaktur CLUIZEL weiß, wie wichtig die örtliche Lage ist: Seit ihrer Gründung 1972 beschäftigt sie in ihren Räumlichkeiten in Damville, in der Normandie, **180 Mitarbeiter**, viele davon leben im Kanton. Auch wenn dieses gut in die lokale Landschaft integrierte Unternehmen seine Humanressourcen nicht nach Quoten verwaltet, ist es ihm dennoch gelungen, seinen Wunsch nach **vorbildlicher Parität** innerhalb seiner Teams zu erfüllen. Der Gleichstellungsindex lag 2020 bei 96 %.

Människan i första rummet

Manufacture CLUIZEL är mycket medveten om tillverkningsplatsens betydelse: sedan anläggningen i Damville i Normandie byggdes 1972 jobbar här 180 anställda, av vilka många bor i närområdet. Även om detta företag, som är väl integrerat i regionen, inte har haft som målsättning att uppnå några särskilda kvoter, har det ändå lyckats tillgodose sin önskan om exemplarisk jämlikhet inom sina team. Indexet "jämfördhet man-kvinna" var 96 % år 2020.

Eine Ethische Wirtschaft

CLUIZEL bringt die Schokolade auf internationaler Ebene zur Sprache. Auf regionaler Ebene steht dieser Name vor allem für ein menschliche Familienunternehmen seit 4 Generationen, das auf seine Herkunft stolz und seinem Heimatland treu ist. Die Manufaktur ist heutzutage das größte Unternehmen in einem ländlichen Kanton, den es respektiert und dessen Aufbau es unterstützt.

Die Manufaktur CLUIZEL ist nicht nur in Bezug auf die Einstellungspolitik mit der Region verbunden, sondern auch in Bezug auf die Steuerpolitik: Seit ihrer Gründung setzt sie auf Transparenz und zahlt ihre gesamten Steuern in Frankreich.

Diese humane Ethik bestimmt auch ihre Beziehungen zu ihren Partnern, in der Normandie wie auch weltweit: Seit 1999 sind die Kakao-Planfzer, die sie beliefern, auch ihre Partner, denen gegenüber sie mehrere Verpflichtungen erfüllt. Kinderarbeit ist seit jeher auf allen Plantagen verboten.

En etisk ekonomi

CLUIZEL tar choklad till den internationella scenen. På regional nivå står detta namn framför allt för ett mänskligt familjeföretag som har varit stolt över sitt ursprung och lojalt mot sitt hemland i fyra generationer. Idag är fabriken det största företaget i en landsbygds-kanton som den respekterar och stöder utvecklingen av.

CLUIZEL är inte bara knutet till regionen genom sin rekryteringspolitik, utan även genom sin skattepolitik: sedan företaget bildades har det förespråkat öppenhet och betalar all sin skatt i Frankrike.

Denna humana etik styr också företagets relationer med sina partner, både i Normandie och i resten av världen: sedan 1999 är de kakaoproducenter som levererar kakao till företaget också dess partner, och företaget har flera skyldigheter gentemot dem. Barnarbete har alltid varit förbjudet på alla plantager.



Für die Umwelt:

2012 hat die Manufaktur **ihre eigene biologische Kläranlage gebaut** (Schilffilter), die erste in der französischen Lebensmittelindustrie. Das Wasser versorgt einen Teich, der durch die Manufaktur geschaffen wurde und in den Fischen und Lurche zu finden sind. Stets darauf bedacht, ihren ökologischen Fußabdruck zu verringern, hat die Manufaktur beschlossen **ihre Abfälle zu recyceln**. Die Schalen der Kakaobohnen, der einzige landwirtschaftliche Abfall, der produziert wird, werden nun zu 100 % revalorisiert: 80 % als natürlicher landwirtschaftlicher Dünger, 10 % als Aufguss und 10 % als Tierfutterzusatz. Schließlich sind die heutzutage von der Manufaktur entworfenen Verpackungen umweltverträglich: Innerhalb von 3 Jahren werden 100 % der Verpackungen recycelbar sein.

För miljön:

Manufacture CLUIZEL byggt en egen biologisk reningsanläggning 2012 (vassfiltrering), den första i den franska livsmedelsindustrin. Dess vatten rinner till en damm med fisk och groddjur som skapats av Manufacture CLUIZEL. I syfte att minska sitt ekologiska fotavtryck har Manufacture beslutat att återanvända sitt avfall. Kakaobönornas skal, det enda jordbruksavfallet som uppstår, återvinns till 100 %: i form av 80 % naturlig jordbruksgödsel, 10 % som infusioner och 10 % som fodertillskott. Slutligen är den förpackning som Manufacture CLUIZEL nu har tagit fram miljödesignad: inom 3 år kan 100 % av förpackningen återvinnas.

UMWELTLEISTUNG MILJÖPRESTANDA

UNSERE ERWORBENEN VÅRA FÖRVÄR



ZIELE 2026 OBJEKTIV 2026



*Nach französischer Norm *Enligt fransk standard

KAKAO



ENGAGEMENTS FÜR UMWELT UND GESUNDHEIT EKOLOGISKA ÅTAGANDEN OCH HÄLSOÅTAGANDEN



SOZIALEN ENTWICKLUNG SOCIAL UTVECKLING



— Zertifizierungen / Certifieringar —

Entreprise du Patrimoine
Vivant seit 2012
Levande kulturarvföretag
sedan 2012



Zugelassener
Wirtschaftsbeteiligter seit 2012
Certifierad ekonomisk
aktör sedan 2012

Die Exzellenz des GESCHMACKS

Den ypperliga SMAKEN



Auf die Schokoladenmanufaktur CLUIZEL geht eine weltweit einzigartige Qualitätsverpflichtung zurück, nämlich die Verpflichtung zur Verwendung "Edler Zutaten", welche die Auswahl der Rohstoffe gewährleistet und Experten garantiert, dass im Rezept nur reine Kakaobutter, Bourbon-Vanilleschoten und Zucker enthalten sind. Die Herstellung der Schokolade erfolgt garantiert ohne Soja oder Aromazusatz.

Neben den Kakaobohnen wählt die Manufaktur CLUIZEL auch die für die Umsetzung ihrer Kreationen und Interieurs unverzichtbaren Rohstoffe sorgfältig aus.

Außerdem hat Cluizel einen großen Aufwand zur Beseitigung der Lebensmittelzusatzstoffe. Manufaktur CLUIZEL ist freue, Ihnen ab sofort auch eine Schokoladenreihe zu 100% ohne E171 und E172 anbieten zu dürfen.

Manufacture CLUIZEL står för ett kvalitetsåtagande som är världsunikt, där åtagandet "ädla ingredienser" är en garanti för vårt val av råvaror och försäkrar våra företagskunder om att endast rent kakaosmör, Bourbon-vaniljstång och socker ingår i våra recept. Under tillverkningen tillsätts chokladen garanterat ingen soja eller några smaktillsatser.

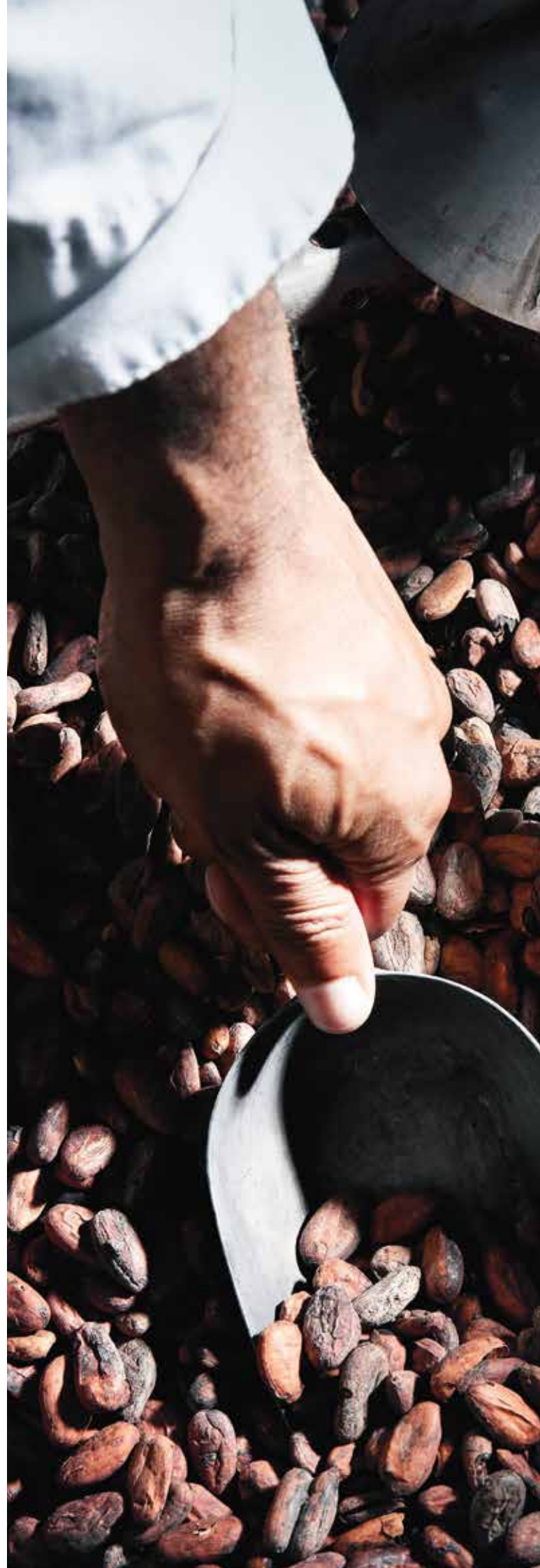
Manufacture CLUIZEL väljer omsorgsfullt ut både själva kakaobönorna och även de råvaror som behövs för att tillverka sina chokladkreationer och fyllningar.

Företaget har dessutom inlett en omfattande process för att avlägsna tillsats. Manufacture CLUIZEL är idag stolt över att kunna erbjuda dig vårt chokladsortiment som är 100 % fritt från både E171 och E172.



Die 3 GEWERBE

De 3
YRKENA



Cacaofèvier®

Die Manufaktur CLUIZEL gehört zu den wenigen Cacaofèviers, welche die Verarbeitung von Kakaobohnen zu Kakaopaste und anschließend zu Zartbitter-, Vollmilchoder Ivoire-Schokolade weltweit beherrschen

Cacaofèvier®

Manufacture CLUIZEL är en av få Cacaofèviers i världen som bemästrar omvandlingen av kakaobönan till kakaomassa och därefter till mörk, ljus eller vit choklad.

1.

Chocolatier

Die Manufaktur CLUIZEL formt die Süßigkeiten selbst, bevor sie mit einer dünnen Schokoladenschicht überzogen und mit einem Dekor geschmückt werden.

Pralintillverkare

Manufacture CLUIZEL gör sina egna ganacher, formar pralinerna innan de får ett tunt lager av choklad och dekorera.

2.

Confiseur

Die Manufaktur CLUIZEL entwickelt selbst eigene Rezepte für Füllungen : Praliné, Mandelmasse, Karamell, Krokant, Liköre, Gianduja...

Konditor

Manufacture CLUIZEL tar fram egna recept på fyllningar: praliné, mandelmasa, nougatin, kola, likör, gianduja...

3.

Die Exquisite ODYSSEE

Den utsökta ODYSSEN

Tauchen Sie ein in die zauberhafte Welt von CLUIZEL, eine Reise für Feinschmecker durch ferne, märchenhafte Länder. Lassen Sie sich in das Herz einzigartiger Landschaften entführen, wo majestätische Transportmittel wie märchenhafte Boten die Weihnachtsgeschenke deponieren. Heißluftballons, Dampfschiffe und Züge sind vollgepackt mit süßen Köstlichkeiten, die durch Welten zwischen Traum und Wirklichkeit führen und Tradition und Moderne auf subtile Weise miteinander verbinden.

Jede unserer Gourmetkreationen wird vom Reichtum der edlen Zutaten getragen, aus denen sie sich zusammensetzt - alle ausgewählt aufgrund ihrer Qualität, ihrer Rückverfolgbarkeit und der Natürlichkeit ihres Terroirs. Die vier raffinierten Stücke (mit recycelbaren Schachteln*) der Kollektion sind eine Deklination köstlicher Schätze, die von einem beispielhaften und anspruchsvollen Know-how getragen werden.

Jede Schachtel ist ein Zwischenstopp, jede Schokolade eine Geschichte, die es zu entdecken gilt!

Fördjupa dig i CLUIZEL:s förtrollande värld, en gourmetresa genom fjärran sagolika länder. Låt dig förflyttas till hjärtat av unika landskap där majestätiska transportmedel levererar julklappar, som budbärare av förtrollning. Luftballonger, ångbåtar och tåg är fulla av söta läckerheter som korsar världar mellan dröm och verklighet och på ett subtilt sätt blandar tradition och modernitet.

Var och en av våra gourmetkreationer drivs av rikedom hos de ädla ingredienser som ingår i den - alla utvalda för sin kvalitet, spårbarhet och naturliga terroir. De fyra raffinerade delarna (i återvinningsbara* askar) i kollektionen är en rad läckra skatter, resultatet av exemplarisk och krävande know-how.

Varje ask är ett stopp på vägen, varje choklad en historia att upptäcka!



ADVENTSKALENDER

ADVENTSKALENDER

Unser Adventskalender öffnet die Türen zum Zauber der Festtage mit einer bezaubernden Illustration: Ein majestätischer Heißluftballon nähert sich langsam einem verschneiten Dorf, bereit, die Geschenke und Köstlichkeiten der Weihnachtszeit dort abzusetzen. Das auf einem Berggipfel gelegene Dorf glitzert vor Wärme und Licht und schafft eine ideale Atmosphäre für ein Wiedersehen und Feiern.

Jeder Tag hält eine neue Gourmet-Überraschung bereit: Intensive Ganaches, fruchtige Aromen, zarte Pralinen und exquisiter Nougat laden Sie zu einer Reise in die Welt der Gaumenfreuden ein.

Vår adventskalender öppnar dörren till julens magi med en förtrollande illustration: en majestätisk luftballong närmar sig försiktigt en snötäckt by, redo att släppa av julklappar och läckerheter. Byn, som ligger uppe på ett berg, glittrar av värme och ljus och skapar den perfekta atmosfären för återförening och firande.

Varje dag bjuder på en ny gourmetörraskning: intensiva ganacher, fruktiga smaker, delikata praliner och utsökta nougater bjuder in dig till en resa i en värld av gourmetläckerheter.



24 Pralinen, die das Savoir-faire von Cluizel repräsentieren.
Adventskalender Geschenktüten gratis

273 g • 8 Kalender/Karton • **Art. 13201***

24 chokladbitar som representerar CLUIZELS kunnande.
Presentpåse «special kalender» erbjuds.

273 g • 8 kalender/kartong • **Art. 13201***

Warenversand vom 16/09/2024 bis zum 29/11/2024 solange der Vorrat reicht.
Varorna skickas från den 16/09/2024 till den 29/11/2024 beroende på tillgängligt lager.



* Recyclable nach französischer Norm / * Återvinningsbar enligt fransk standard



Schachteln Die Exquisite ODYSSEE

Lådor Den utsökta ODYSSEN

N°15 TRÜFFEL* TRYFFLAR*

160 g • 18 Schachteln/Karton • Art. 13352
160 g • 18 lådor/kartong • Art. 13352

Geschenktüten gratis
Presentpåsar levereras



SCHACHTEL « DÉCOUVERTE* » LÅDA « DÉCOUVERTE* »

195 g • 12 Schachteln/Karton • Art. 13342
195 g • 12 lådor/kartong • Art. 13342

Geschenktüten gratis
Presentpåsar levereras



SCHACHTEL « DÉGUSTATION* » LÅDA « DÉGUSTATION* »

335 g • 6 Schachteln/Karton • Art. 13343
335 g • 6 lådor/kartong • Art. 13343

Geschenktüten gratis
Presentpåsar levereras



Warenversand vom 16/09/2024 bis zum 03/01/2025 solange der Vorrat reicht.
Varorna skickas från den 16/09/2024 till den 03/01/2025 beroende på tillgängligt lager.
* Recyclbar nach französischer Norm / * Återvinningsbar enligt fransk standard



DIE SCHOKOLADEN CHOKLADERNA

**Ganache Kakao
La Laguna**



Ganache aus Plantagenschokolade
'La Laguna' (Guatemala) 70%
Ganache med Choklad från Plantaget
'La Laguna' (Guatemala) 70%

**Ganache Kakao
Vila Gracinda**



Ganache aus Plantagenschokolade
'Vila Gracinda' (São Tomé) 73%
Ganache med Choklad från Plantaget
'Vila Gracinda' (São Tomé) 73%

**Ganache Kakao
Riachuelo**



Ganache aus Plantagenschokolade
'Riachuelo' (Brasilien) 70%
Ganache med Choklad från Plantaget
'Riachuelo' (Brasilien) 70%

**Ganache Kakao
Mokaya**



Ganache aus Plantagenschokolade 'Mokaya'
(Mexiko) 75%, Golddekor
Chokladganache från Plantagen 'Mokaya'
(Mexiko) 75%, förgylld dekoration

**Ganache Kakao
El Jardín**



Ganache aus Plantagenschokolade
'El Jardín' (Kolumbien) 75%, Grün glitzendes Dekor
Chokladganache från Plantagen 'El Jardín'
(Colombia) 75%, glittrande grön dekor

Ganache Kakao 99 %



Bitterganache 99%
99% mörk chokladganache

Ganache Kakao 85 %



Bitterganache 85%
85% mörk chokladganache

Ganache Kaffee



Ganache aus gerösteten und anschließend gemahlenen
Kaffeebohnen, umhüllt von Zartbitterschokolade.
Kaffeehanache med rostade sedan krossade bönor med ett
överdrag av mörk choklad

**Blätterkrokant
Praliné Zartbitter**



Blätterkrokant Praliné mit
Mandeln und Haselnüssen
Nougatfyllning med spån av
mandel och hasselnötter

Nougat Montélimar



Echte Nougat aus Montélimar mit Honig
Äkta nougat från Montélimar

**Karamell salzige
Butter Zartbitterschokolade**



Karamell mit Meersalzbutter aus Guérande
Kola med saltat smör från Guérande

**Ganache Cranberrys
Piment d'Espelette**



Bitterschokoladen-Ganache mit Cranber-
ries und Espelette Pfeffer
Mörk chokladfyllning med tranbär
och Espelette spansk peppar

**Ganache
Himbeermarmelade**



Ganache aus Schokolade von der Plantage
'Riachuelo' (Brasilien) 70% auf einem Bett
aus Himbeermarmelade, Dekoration aus
Himbeerpulver
Ganache med 'Riachuelo' singelplantagechoklad
(Brasilien) 70% över hallon-marmelad, garnerad
med hallonpulver

**Ganache
Orangennarmelade**



Ganache aus Plantagenschokolade
'Mangaro' (Madagaskar) 71% auf einem Bett
aus Orangennarmelade dekoriert mit Orangepulver
Ganache med 'Mangaro'
singelplantagechoklad (Madagaskar) 71%
över apelsinmarmelad, dekorerad med orangepulver

Ganache Zitrone



Bitterganache mit Zitronenwürfeln
Ganache av mörk choklad,
med bitar av citron

**Ganache
Orangenschale**



Zartbitterschokoladen-Ganache
mit Orangenschalen
Ganache av mörk choklad
med apelsinskal

**Praliné Mandel und geröstete,
fein zerstoßene Kakaobohnen**



Mandel-/Haselnuss-Praliné mit
Kakaobohnensplittern, dekoriert mit einer
Kakaofrucht aus Zartbitterschokolade
Mandel och hasselnötspraliné med kakaonibs,
dekorerad med ett mörkt chokladskal

**Stark karamellisiertes
Praliné**



Stark karamellisiertes
Mandel-/Haselnuss-Praliné
Mandel- och hasselnötspraliné
kraftigt karamelliserad

**Praliné Vollmilch mit
körniger Struktur**



Praliné mit karamellisierten Mandeln und
Haselnüssen bestreut mit gerösteten
Mandelnkörnern
Praliné med karamelliserade mandlar och
hasselnötter, toppad med rostad mandel

**Traditionelles Praliné
Zartbitter**



Karamellisiertem Mandel-/Haselnuss-Praliné
mit gerösteten Mandelsplittern Nougatineskal
Mandel- och hasselnötspraliné med rostad
mandelflis

**Praliné Zartbitter mit
grobkörniger Struktur**



Grobkörniges Praliné 50% Mandel-/Haselnuss
Praliné 50%, grovkörning mandel- och hasselnöt
Grobkörnigt mandel- och hasselnötspraliné

Praliné Karamellsplitter



Mandel-/Haselnuss-Praliné mit
Karamellsplittern, dekoriert mit Kakaoapulver
Mandel- och hasselnötspraliné med
karamellspån, dekoration av kakaopulver

**Gianduja Fleur de sel
karamellisierte Haselnüsse**



Intensiver Gianduja-Nougat mit Salzblume
und Karamellsplittern
Intensiv gianduja med havssalt
och karamelliserade hasselnötter

**Praliné Zartbitter mit
körniger Struktur**



Praliné mit karamellisierten Mandeln und Haselnüssen
bestreut mit gerösteten Mandelnkörnern
Praliné med karamelliserade mandlar och hasselnötter,
toppad med rostad mandel

**Praliné Vollmilch mit
grobkörniger Struktur**



Grobkörniges Mandel-/Haselnuss-Praliné
Grovkörnigt mandel- och hasselnötspraliné

Haselnuss-Praliné



Haselnuss-Praliné, umhüllt mit
weißer Kewane-Schokolade
Haselnötspraliné belagd med
vit Kewane-choklad

**Praliné Feuilleté
Fleur de sel**



Krokant-Praliné mit Noten von Fleur de sel und
umhüllt mit weißer Kewane-Schokolade
Bladpraliné kryddad med fleur de sel och belagd
med vit Kewane-choklad

Mandeln-Praliné



Mandeln-Praliné nach alter Art
Ren mandelpraliné karamelliserad

**Knackiges
Zitronen-Praliné**



Knusprige Mandel-/Haselnuss Praliné-masse
mit Zitrone und Vanille
Praliné med mandel och hasselnöt, knaprig
citron och smak av vanilj

Blätterkrokant Praliné



Blätterkrokant Praliné mit Mandeln
und Haselnüssen
Pralin med karamelliserade
mandel- och hasselnötsspån

**Traditionelles
Praliné Vollmilch**



Karamellisiertes Mandel-/Haselnuss-Praliné
mit gerösteten Mandelsplittern
Nougatineskal Mandel- och hasselnötspraliné
med rostad mandelflis

Maufacture-askar **MÖRK CHOKLAD OCH MJÖLKCHOKLAD**

Das Beste, was wir in Ihre Hand legen, ist das, was diese Manufaktur-Schachteln Ihnen versprechen. Ganache, Karamell, Praliné und Plantagenschokolade ganz nach Ihren Wünschen, egal ob Sie eine Naschkatze oder ein Feinschmecker sind. Zu jedem Anlass die passende Manufaktur-Schachtel.

Det bästa vi har ligger i din hand, det lovar vi med den här Manufacture-asken. Ganache, kola, pralin och Plantagechoklad efter dina önskemål, oavsett om du är en gourmand eller en finsmakare. Det finns en Manufacture-ask för varje tillfälle.



| N°8 ZARTBITTER-UND VOLLMILCHSCHOKOLADE* MÖRK CHOKLAD OCH MJÖLKCHOKLAD*

85 g • 18 Schachteln/Karton • **Art.13708**
85 g • 18 lådor/kartong • **Art.13708**



| N°15 ZARTBITTER- UND VOLLMILCHSCHOKOLADE* MÖRK CHOKLAD OCH MJÖLKCHOKLAD*

165 g • 18 Schachteln/Karton • **Art. 13715**
165 g • 18 lådor/kartong • **Art. 13715**
Geschenktüten gratis/Presentpåsar levereras



| N°15 ZARTBITTERSCHOKOLADE* MÖRK*

165 g • 18 Schachteln/Karton • **Art. 13795**
165 g • 18 lådor/kartong • **Art. 13795**
Geschenktüten gratis/Presentpåsar levereras

Artikel wird versandt, solange der Vorrat reicht
Levereras så länge lagret räcker

Maufacture-askar **MÖRK CHOKLAD OCH MJÖLKCHOKLAD**



| N°28 ZARTBITTER- UND VOLLMILCHSCHOKOLADE* MÖRK CHOKLAD OCH MJÖLKCHOKLAD*

305 g • 12 Schachteln/Karton • **Art.13728**
305 g • 12 lådor/kartong • **Art.13728**
Geschenktüten gratis/Presentpåsar levereras



| N°48 ZARTBITTER- UND VOLLMILCHSCHOKOLADE* MÖRK CHOKLAD OCH MJÖLKCHOKLAD*

525 g • 6 Schachteln/Karton • **Art.13748**
525 g • 6 lådor/kartong • **Art.13748**
Geschenktüten gratis/Presentpåsar levereras



| N°70 ZARTBITTER- UND VOLLMILCHSCHOKOLADE* MÖRK CHOKLAD OCH MJÖLKCHOKLAD*

765 g • 3 Schachteln/Karton • **Art. 13770**
765 g • 3 lådor/kartong • **Art. 13770**
Geschenktüten gratis/Presentpåsar levereras

GANACHE-Manufaktur-Schachteln

Ask Manufacture GANACHES

Stellen Sie sich eine außergewöhnliche Komposition vor: eine Ganache von beispielhafter Geschmeidigkeit und der energische Kakaogeschmack der Plantagenschokoladen in einer knusprigen Hülle aus intensiver Schokolade... gebettet in zwei gut proportionierte Schachteln. Das süße Vergnügen hatte noch nie einen so hohen Kakaogehalt!

Föreställ dig en exceptionell sammansättning: en ganache med en exemplarisk jämnhet och kraften från kakaorik Plantagechoklad i ett krispigt intensivt chokladöverdrag ... som visas i två välproportionerade skrin. Sötma har aldrig haft så högt kakaoinnehåll!



I N°8 ZARTBITTERSCHOKOLADE* MÖRK*

85 g • 18 Schachteln/Karton • Art. 13618
85 g • 18 lådor/kartong • Art. 13618



I N°28 ZARTBITTERSCHOKOLADE* MÖRK*

305 g • 12 Schachteln/Karton • Art.13628
305 g • 12 lådor/kartong • Art.13628

Geschenktüten gratis/Presentpåsar levereras

Manufaktur-Schachteln MENDIANTS

Ask Manufacture MENDIANTS

Hier finden Sie in ihrer Schachtel 13 Zartbitterschokoladentaler 63 % und 12 Vollmilchschokoladentaler 39 %. Sie werden manuell mit Trockenfrüchten, kandierten Orangen, ganzen Pistazien, karamellisierten Mandeln und Haselnüssen in einem Kupferkessel von Hand eingefasst. Im Mund hinterlassen sie einen fruchtigen und karamellisierten Geschmack.

Här i asken ligger 13 chokladplattor 63 % mörk choklad och 12 chokladplattor 39 % mjölkchoklad. De är handgjorda med torkade frukter, kanderade apelsiner, hela pistagebitar, mandlar och karamelliserade hasselnötter i en koppar-kittel. I munnen lämnar de en fruktig och karamelliserad smak.



I N°25*

260 g • 12 Schachteln/Karton • Art. 13025
260 g • 12 lådor/kartong • Art. 13025

Geschenktüten gratis/Presentpåsar levereras



Geschenktüten gratis/Presentpåsar levereras

Die PLANTAGENSCHOKOLADE

PLANTAGECHOKLAD

Eine Begegnung, eine Schokolade

Die Manufaktur CLUIZEL sucht für ihre Plantagenschokoladentafeln vor Ort traditionelle Aromen von sehr großer Reinheit: Sie bearbeitet die Essenz der Schokolade. Mit diesen reinen und einzigartigen Kakaobohnen, veredelt durch ein einzigartiges Herstellungsverfahren, hebt sich die Manufaktur vor ihren Mitbewerbern ab: Ihre Vorgehensweise und Ihr Werk sind ein Beispiel für Menschlichkeit.



Ett möte, en choklad

Med sina Plantagechokladkakor kommer Manufacture CLUIZEL att leta efter källan till uråldriga smaker, med mycket hög renhet: de arbetar med chokladens essens. Med dessa rena och unika akaosorter, sublimerade av exceptionellt arbete, sticker tillverkningen ut: dess tillvägagångssätt och dess arbete är ett exempel på mänskligheten.

Enzigartige Terroirs

Dieses Prädikat bezeichnet eine Schokolade aus Kakaobohnen, die alle von ein und derselben plantage stammen. Somit ist ihre Qualität im Vergleich zur „Ursprungsschokolade“, deren Kakaobohnen aus nur einem Land stammen, aber auch zur „Grand Cru“-Schokolade, deren Bohnen aus nur einer Region stammen, besser. Die Kakaobohnen werden sorgfältig auf den besten Kakaoplantagen der Welt ausgewählt, die sich durch Naturnähe und Reinheit auszeichnen.

Unika jordmåner

Detta namn betecknar en choklad gjord av kakaoböner från en och samma plantage. Den är därför överlägsen en „ursprungschoklad“, vars kakaoböner kommer från ett enda land, men också „Grand Cru- choklad“, vars böner kommer från en enda region. Kakaobönorna väljs noggrant ut på de mest avancerade kakaoplantagerna i världen så nära naturen och renheten som möjligt.



Unsere Kakaobauern, unsere Partner

Seit 20 Jahren erzählt jede unserer Plantagenschokoladen ihre eigene Geschichte und die der Begegnung zwischen der Manufaktur und den Familien der Pflanze, mit denen sie zusammenarbeitet. Die guten Beziehungen zwischen ihnen basieren auf Dialog, Respekt und ständigem Austausch. Als Tribut an die Familien, die das Abenteuer CLUIZEL überall auf der Welt ermöglichen, tragen diese Pralinen die Namen der Plantagen, von denen sie stammen, damit der Wert dieser Partnerschaften nie außer Acht gelassen wird.

Motiviert durch dieselbe Liebe zu außergewöhnlichen Produkten arbeiten die CLUIZEL-Ateliers und die Besitzer der Plantagen zusammen, um hochwertige Schokolade zu produzieren sowie den Lebensstandard ihrer Familien zu heben und zu erhalten, wobei sie die kulturellen Standards und Bräuche ihrer Länder respektieren. Heutzutage unterhält die Manufaktur zu jeder dieser 7 exklusiven Partner eine direkte und vertrauensvolle Beziehung.

Våra plantageägare, våra partners:

Sedan 20 år har var och en av våra Plantagechoklader lyft fram sin historia och mötet mellan tillverkaren och plantagefamiljerna med vilka de arbetar. Banden som förenar dem är gjorda av dialog, respekt och ständigt utbyte. För att hedra dessa familjer som gör CLUIZEL-äventyret möjligt överallt i världen, bär chokladen namnet på de plantager de kommer från, så att värdet av dessa partnerskap aldrig förbises.

Driven av samma kärlek för exceptionella produkter arbetar CLUIZEL fabriker och plantageägarna tillsammans för att producera överlägsen choklad samt för att höja och upprätthålla levnadsstandarden för familjerna genom att respektera deras länders kulturella standarder och seder. Idag upprätthåller Manufacture CLUIZEL en direkt och förtroendefull relation med vart och ett av dessa 7 exklusiva partnerskap.

Ein außergewöhnlich aromatisches Profil

Die Herstellung einer Plantagenschokolade erfordert Hingabe und Kompromisslosigkeit. Drei Faktoren in garantieren Qualität und den typischen Charakter: das Terroir, die Fermentation und die Röstung. In enger Zusammenarbeit mit den Pflanzern vereint die Manufaktur uralte landwirtschaftliche Verfahren, traditionelle Fermentationsprozesse und neuartige Rösttechniken. Mehr als zwanzig Tests wurden durchgeführt, bevor die idealen Kombinationen von „Fermentation - Röstung“ entwickelt wurden. Diese Arbeit hat Früchte getragen: Die so gewonnenen Pralinen erreichen Perfektion.

Die Fermentation

Der Austausch zwischen der Manufaktur und ihren Partnern ist sowohl konstant als auch transparent. Auf diese Weise konnte sie ihr traditionelles Savoir-faire erweitern. So haben sie gemeinsam das exklusive Fermentationsverfahren entwickelt, das für jeden Kakao eigen ist. Dieser stets auf der plantage durchgeführte Schritt ist grundlegend. Er enthüllt die natürliche geschmackliche Komplexität der Kakaobohnen und den Reichtum des Terroirs.

Einzigartige, handwerkliche Röstung

Auch hier sticht die Manufaktur hervor. Um die vielfältigen aromatischen Noten der Kakaobohnen nicht zu beeinträchtigen und ihre gesamten Nährwerte zu bewahren, wurden verschiedene Röstverfahren entwickelt, die für jedes Terroir spezifisch sind, langsam, homogener und bei niedrigen Temperaturen durchgeführt.



En exceptionell aromatisk profil

Att tillverka en plantagechoklad kräver hängivenhet och kompromisslöshet. Tre faktorer garanterar kvaliteten och den utmärkande karaktären: jordmänen, fermenteringen och rostningen. I nära samarbete med plantagerna kombinerar Manufacture CLUIZEL tusenåriga jordbruksprocesser, uråldriga fermenteringsprocesser och innovativa rostningstekniker. Mer än tjugo försök genomfördes innan de perfekta kombinationerna av "fermentering – rostning" utvecklades. Detta arbete har gett sin frukt: chokladerna som har tagits fram på detta sätt når perfektion.

Fermenteringen

De utbyten som tillverkaren har med sina partnerplantager är lika konstanta som transparenta, de gör att de kan bygga vidare på uråldrig kunskap. På så sätt har de tillsammans tagit fram exklusiva fermenteringsprocesser, specifika för varje kakao. Detta grundläggande steg utförs alltid på plantagen. Det är den som avslöjar den naturliga smakkomplexiteten av kakaoböner och jordmånens rikedom.

En unik hantverksrostning

Även här sticker Manufacture CLUIZEL ut. För att inte förstöra kakaons många aromatiska toner och för att behålla hela deras näringsvärde, har man utvecklat olika rostningsprocesser som är specifika för varje jordmån, långsamma, mer homogena och utförda vid låg temperatur.

Ein einzigartiges und äußerst qualitatives Verfahren mit einem hohen Anspruch an Qualität

Die Manufaktur strebt stets nach Qualität und Exzellenz und hat ein Verfahren entwickelt, um die aromatische Palette ihrer Plantagenschokolade zu stärken. Der Kakaoanteil unserer Schokolade liegt nun bei mindestens 70 % Kakao.

Für einen beispielhaften Herkunftsnachweis werden die Kakaobohnen direkt nach dem Trocknen von den plantagen zu den Ateliers der Manufaktur in der Normandie geschickt. Jeder Herstellungsschritt für die Plantagenschokolade wird somit perfekt beherrscht.

En unik och högkvalitativ strategi

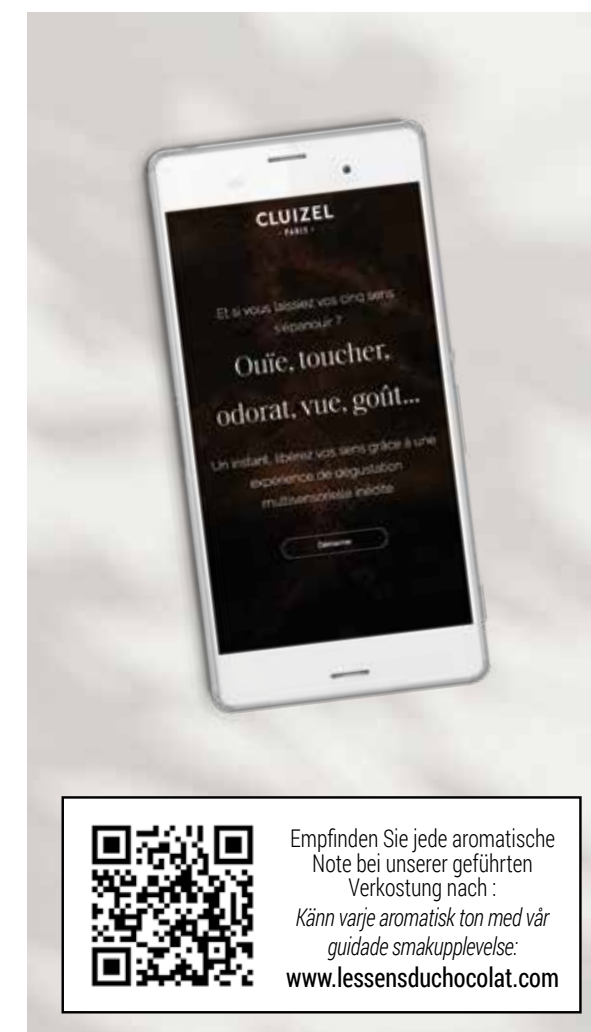
Manufacture CLUIZEL är alltid på jakt efter kvalitet och excellens och har ökat andelen Plantation Grands Crus-choklad för att förbättra deras aromatiska smakpalett. Kakaoprocandelen i all vår choklad är nu på 70 % kakao eller mer. För exemplarisk spårbarhet skickas kakaobönorna från plantagerna till tillverkarens fabriker direkt efter att de har torkat. Alla stegen i tillverkningen av en Chocolat de Plantation behärskas därmed perfekt.

Eine noch nicht da gewesene geschmackliche Erfahrung

Um Sie zu leiten, hat die Manufaktur CLUIZEL eine einzigartige, digitale Verkostungserfahrung konzipiert : Les Sens du Chocolat. Begeben Sie sich auf eine Reise zu den 7 Plantagen und erleben Sie den ganzen aromatischen Reichtum jeder einzelnen Tafel. Auf der dafür vorgesehenen Plattform werden die Sinne erweckt und durch die Verkostung zur Entdeckung des CLUIZEL Geschmacks geführt.

En unik sensorisk upplevelse

För att vägleda dig har Manufacture CLUIZEL tagit fram en unik digital provsmakningsupplevelse, Les Sens du Chocolat. Res genom de sju plantagerna och känn all aromatisk rikedom i var och en av chokladkakorna. På den dedikerade plattformen väcks sinnena, styrs i provsmakningen för att upptäcka smaken CLUIZEL.



Die PLANTAGENSCHOKOLADE

PLANTAGECHOKLADERNA

MANGARO-Plantage

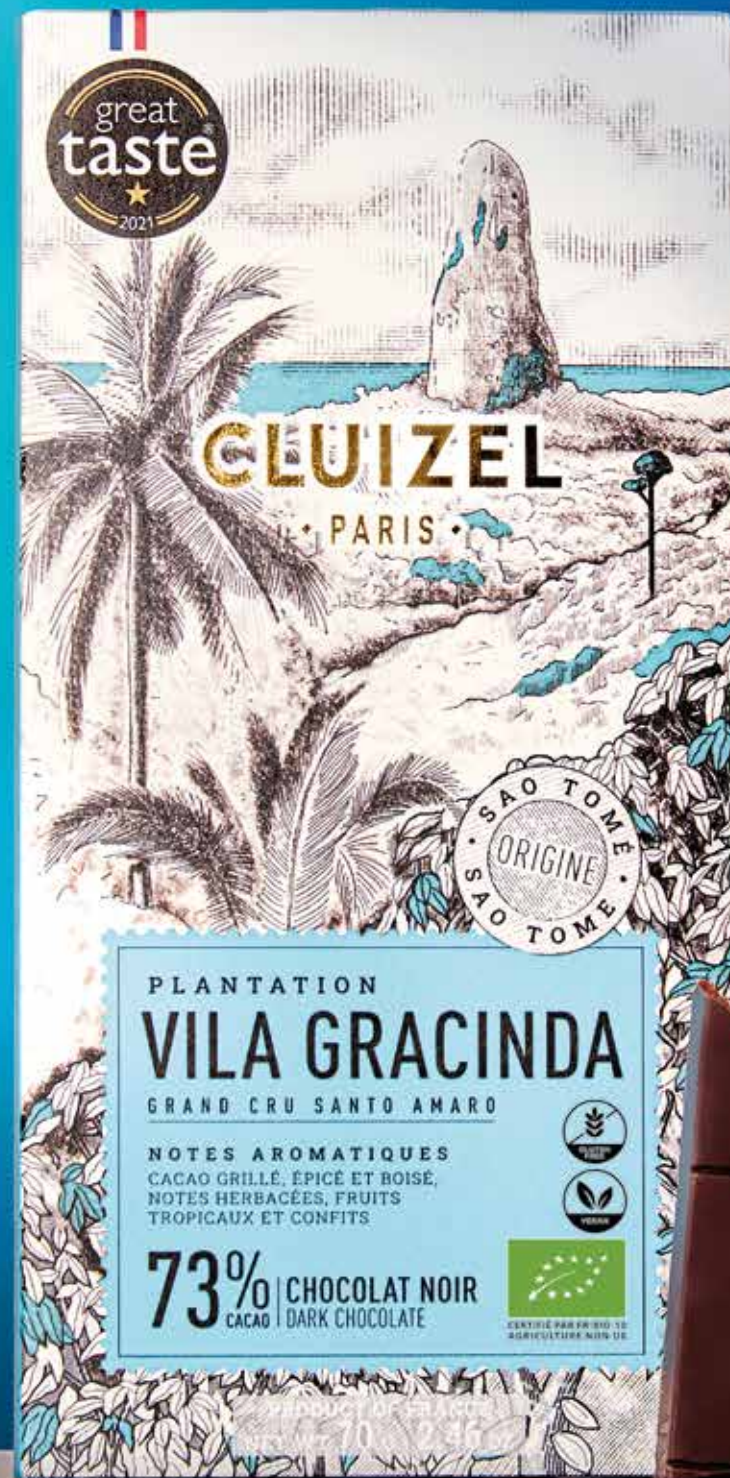
Ambohimarina, Madagaskar

Die Mangaro-Plantage wurde auf dem ehemaligen Gelände eines Mango-Dschungels angelegt. Das Geheimnis des besonderen Geschmacks der Plantagenschokolade Mangaro liegt zwischen den Wurzeln der Kakaobäume verborgen. Es verbleibt in dieser Erde, seit Jahrzehnten genährt von den Mangos: Sie haben dieser Schokolade ihren süßen und exotischen Geschmack verliehen. Der Name der Plantage erinnert an diesen Urwald, der Mangamaro genannt wurde: „der Ort, an dem Mangos reichlich vorhanden sind“.

Plantagen MANGARO

Ambohimarina, Madagaskar

Hemligheten med den speciella smaken av choklad från Mangaro-plantagen är dold mellan kakaoträdens rötter. Den finns i denna mark som mango har gett näring åt i århundraden: de har genomsyrat den med sin söta och exotiska smak. Plantagen har fått sitt namn från minnet av denna djungel, som hette Mangamaro: «där det finns gott om mangoträd».



ZARTBITTERSCHOKOLADE 71%

Geschmacksnoten : biskuit, säuerliche exotische Früchte, Lebkuchen, heiße Schokolade, Zitrus- und Pfeffernoten.

70 g • 20 Tafeln/Karton • Art. 12136

MÖRK CHOKLAD 71%

Aromatiska anteckningar : kex, syrliga exotiska frukter, pepparkakor, varm choklad, toner av citrus och peppar.

70 g • 20 chokladkakor/kartong • Art. 12136



VOLLMILCHSCHOKOLADE 50%

Geschmacksnoten : brauner Karamell, exotische Früchte, Korinthen, heller Honig und Spuren von Lebkuchen.

70 g • 20 Tafeln/Karton • Art. 12141

MJÖLKCHOKLAD 50%

Aromatiska toner : Brun kola, exotiska frukter, vinbär, ljus honung och en pepparkaksnot.

70 g • 20 chokladkakor/kartong • Art. 12141

Die PLANTAGENSCHOKOLADE

PLANTAGECHOKLADERNA

LA LAGUNA-Plantage

Lanquín, GUATEMALA

Die Plantage La Laguna ist im Herzen von Guatemala in den bergigen Wäldern von Alta Verapaz gelegen. Der Fluss Rio Cahabón durchfließt die 4.800 Hektar große Plantage, bevor er in den See La Laguna mündet. Das Wasser, eine wahre Lebensquelle, bewässert das geschützte, naturbelassene Terrain, wo die Kakaobäume an Berghängen in 475 bis 600 Metern Höhe angebaut werden.

Plantagen LA LAGUNA

Lanquín, GUATEMALA

Plantage La Laguna ligger inbäddat i den bergiga skogen Alta Verapaz, centrala Guatemala. Rio Cahabón vattenvägar korsar 4 800 ha plantagen på väg till La Laguna sjön. Vatten, livskällan, irrigerar detta naturliga och skyddade land, där kakoträd odlas på bergsidorna vid mellan 475 och 600 meter över havet.



ZARTBITTERSCHOKOLADE 70%

Geschmacksnoten : pflaume, gerösteter Kakao, in Butter gekochter Apfel, Süßholz, säuerliche Noten, tropischer Chili, frische Mentholnoten.

70 g • 20 Tafeln/Karton • Art. 12111

MÖRK CHOKLADKAKA 70%

Aromatiska toner:
plommon, rostad kakao, äpple bakat i smör, lakrits, kryddiga toner, tropisk peppar, färsk mynta.

70 g • 20 chokladkakor/kartong • Art. 12111



VOLLMILCH 47%

Geschmacksnoten : cappuccino, heiße Schokolade, Haselnuss, Toast, Butterkaramell, intensive Kakaonoten.

70 g • 20 Tafeln/Karton • Art. 12112

MJÖLKCHOKLAD 47%

Aromatiska toner:
Cappuccino, varm choklad, hasselnöt, rostat bröd, smörkola, intensiv kakao

70 g • 20 chokladkakor/kartong • Art. 12112

Die PLANTAGENSCHOKOLADE

PLANTAGECHOKLADERNA

RIACHUELO-Plantage

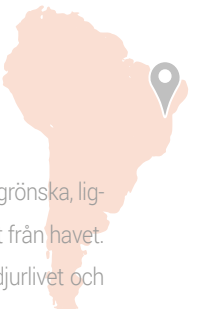
Ilhéus, BRASILIEN

Die Plantage Riachuelo in der Region Bahia in Brasilien ist durch eine üppige Umgebung inmitten des atlantischen Regenwalds unweit des Ozeans begünstigt. Die Kakaobäume werden mit Rücksicht auf die umgebende Fauna und Flora, die aus zahlreichen exotischen Bäumen wie den Manilkara-Arten und dem Pau D'Arco Baum besteht, angebaut.

Plantagen RIACHUELO

Ilhéus, BRASILIEN

I delstaten Bahia i Brasilien, som präglas av en frodig grönska, ligger plantaget Riachuelo, mitt i Atlantskogen inte långt från havet. Kakaoträden odlas med respekt för det omgivande djurlivet och växt-ligheten som består av många exotiska träd, bland annat maçaran-duba och pau d'arco.



ZARTBITTERSCHOKOLAD 70%

Geschmacksnoten : gerösteter Kakao, getrocknete Früchte, rote Johannisbeere, Nachgeschmack mit fruchtiger edelsüßer Paprika und Rohkakao..

70 g • 20 Tafeln/Karton • Art. 12161

MÖRK CHOKLAD 70%

Aromatiska toner : Rostad kakao, torkad frukt, röda vinbär, lång eftersmak av fruktig paprika och rå kakao.

70 g • 20 chokladkakor/kartong • Art. 12161



VOLLMILCH 51%

Geschmacksnoten : milchig, cremig, Butterkaramell, gerösteter Kakao, leichte Noten von roten Früchten, würziger Kakao.

70 g • 20 Tafeln/Karton • Art. 12162

MJÖLKCHOKLAD 51%

Aromatiska toner : Mjölkkattig, krämig, smörkola, rostad kakao, fruktnoter av röda frukter, kryddig kakao.

70 g • 20 chokladkakor/kartong • Art. 12162

Die PLANTAGENSCHOKOLADE

PLANTAGECHOKLADERNA

LOS ANCONÈS Plantage

San-Francisco de Macoris, DOMINIKANISCHE REPUBLIK

Mitten in der Karibik, im Westen von San Francisco de Macoris. Die Plan-tage Los Anconès liegt leicht erhöht in der Mitte der Insel und kommt durch den Passatwind in den Genuss von warmem und reichlichem Regen. Seit 1903 baut die Familie Rizek im Schutz von Palmen nachhaltig Kakaoboh-nen an, ohne Zusatz von Dünger oder Einsatz von Pestiziden.

Plantagen LOS ANCONÈS

San-Francisco de Macoris, DOMINIKANSKA REPUBLIKEN

I hjärtat av den karibiska övärlden, väster om San Francisco de Macoris, ligger plantaget Los Anconès, mitt på ön och en bit över havet, där det gyn-nas av varma och kraftiga regn som förs dit med passadvindarna. Sedan 1903 har familjen Rizek odlat kakaoböner, skyddade av palmerna och utan att använda några bekämpningsmedel.



ZARTBITTERSCHOKOLAD 73%

Geschmacksnoten : süßholzwurzel und Rohkakao, säuerliche Noten, Spuren von grünen Oliven, Nachgeschmack mit Korinthen und getrockneten Aprikosen.

70 g • 20 Tafeln/Karton • Art. 12128

MÖRK CHOKLAD 73%

Aromatiska toner : Lakritsrot och rå kakao, syrliga noter, smaknoter av gröna oliver, lång eftersmak av vinbär och torkade aprikoser.

70 g • 20 chokladkakor/kartong • Art. 12128

MOKAYA Plantage

Chiapas, MEXIKO

Die Plantage Mokaya liegt in der Region Chiapas, der Geburtsstätte des Kakaos, die sich bis an die Grenzen von Guatemala hinzieht. Vor annähernd 2 000 Jahren vor unserer Zeit nahmen die Mokayas, ein indigenes Volk, das von Fischfang lebte, hier bereits ein Getränk aus Fruchtfleisch oder Kakaobohnen zu sich: die erste "Schokolade" der Welt, die damals "Kakawa" hieß.

Plantagen MOKAYA

Chiapas, MEXIKO

Plantaget Mokaya ligger i Mexiko, i Chiapas-regionen: kakaons vag-ga, som sträcker sig ända till gränsen mot Guatemala. Nästan 2 000 år före vår tideräkning drack det inhemska fiskarfolket Mokayas en dryck tillagad på fruktkött av kakao eller kakaofrön: världens första "choklad", som då kallades "kakawa".



ZARTBITTERSCHOKOLAD 75%

Geschmacksnoten : Frische Noten, süße exotische Früchte, Honig, geröstete Mandeln und Haselnüsse, gerösteter, pfeffriger Kakao, Vanille.

70 g • 20 Tafeln/Karton • Art. 12146

MÖRK CHOKLAD 75%

Aromatiska toner : noter av friskhet, sötma av exotiska frukter, honung, rostade mandlar och hasselnötter, finrostad kakao och peppar, vanilj.

70 g • 20 chokladkakor/kartong • Art. 12146

Die PLANTAGENSCHOKOLADE

PLANTAGECHOKLADERNA

VILA GRACINDA Plantage

Santo Amaro, SÃO TOMÉ

In Afrika, im Golf von Guinea, ist São Tomé eine kleine Insel auf der Äquatorlinie. Ihr vulkanischer Boden und das äquatoriale Klima gefallen den Kakaobäumen so gut, dass São Tomé auch die Schoko-ladeninsel genannt wird. Die am Meer gelegene Plantage Vila Gracinda ergänzt die aromatische Fülle ihrer Kakaobohnen durch eine Prise Jod, die von der Gischt des Atlantischen Ozeans angeliefert wird.

Plantagen VILA GRACINDA

Santo Amaro, SÃO TOMÉ

I Guineabukten i Afrika ligger den lilla ön São Tomé, mitt på ekvator-linjen. Den vulkaniska jorden och ekvatorklimatet passar kakaoträden så bra att São Tomé har fått smeknamnet "chokladön". Närheten till Atlanten tillför bönorna på plantaget Vila Gracinda en gnutta jod som förs med av havsbrisen.



ZARTBITTERSCHOKOLAD 73%

Geschmacksnoten : noter von geröstetem, würzigem und holzigem Kakao, Grasnoten, Nachgeschmack mit tropischen und kandierten Früchten.

70 g • 20 Tafeln/Karton • Art. 12169

MÖRK CHOKLAD 73%

Aromatiska toner : toner av rostad kakao, kryddig och träig, örtartade toner, längd av tropiska och kanderade frukter.

70 g • 20 chokladkakor/kartong • Art. 12169

Erhältlich, solange der Vorrat an Artikelnummer 12170 reicht. Tillgänglig så snart referens 12170 är slutsåld.

EL JARDÍN Plantage

Fuente de Oro, KOLUMBIEN

In der Finca El Jardín, in den Niederungen des Flusses Ariari, erstreckt sich auf 20 Hektar die Plantage „El Jardín“. Sie liegt in einer ungewöhnlich üppigen Natur, die dem hier gedeihenden Kakao seinen exquisiten Geschmack verleiht. Der Name der Plantage "El Jardín" erinnert an die Region Meta, eine Gegend von besonderer landschaftlicher Schönheit.

Plantagen EL JARDÍN

Fuente de Oro, COLOMBIA

Plantaget "El Jardín" ligger på slätterna längs Ariari-floden i Colombia och sträcker sig över 20 hektar. Det skyddas av en enastående, frodig natur som ger kakaoträden alla dess rikedomar. Namnet El Jardín påminner om Meta-regionen, med sina överdådigt vackra na-turområden.



ZARTBITTERSCHOKOLAD 75%

Geschmacksnoten : honig, Karamell, leichte säuerliche Noten, gerösteter Kakao, pfeffrige und holzige Noten, Noten von Süßholz, Menthol und Frische.

70 g • 20 Tafeln/Karton • Art. 12105

MÖRK CHOKLAD 75%

Aromatiska toner: Honung, kola, lätta syrliga noter, rostad kakao, peppar- och träaktiga noter, lakrits, mentol och fräscha noter.

70 g • 20 chokladkakor/kartong • Art. 12105

PLANTAGENSCHOKOLADENSTÜCKE

PLANTAGEN CHOKLAD kvadrat

Die Welt in wenigen Bissen: Dank dieser Pralinen aus Plantagenschokolade entdecken Sie die betörendsten Aromen und die unterschiedlichsten Horizonte der Welt. Lernen Sie anhand unserer farbenfrohen Schachteln in verschiedenen Größen, für einen selbst oder als Geschenk, die Besonderheiten und die Exotik der 7 Plantagen von CLUIZEL kennen.

Världen i några få bitar, de mest förtrollande smakerna och de mest varierade horisonterna att upptäcka tack vare dessa Chocolat de Plantation-rutor. Upptäck egenheterna och exotismen i de sju olika Plantation CLUIZEL i färgade askar i olika storlekar.

I N°50 SCHACHTEL PLANTAGENSCHOKOLADENSTÜCKE

50 sortierte Täfelchen aus Zartbitter- & Vollmilchschokolade der Plantagen Mokaya Bio, Los Anconès Bio, El Jardín, Vila Gracinda Bio, Mangaro, Riachuelo, La Laguna.

250 g • 10 Schachteln/Karton • Art. 12625

N°50 ASK MED PLANTAGEN CHOKLAD KVADRAT

28 blandade chokladrutor i mörk & ljus choklad från plantagerna Mokaya Bio, Los Anconès Bio, El Jardín, Vila Gracinda Bio, Mangaro, Riachuelo, La Laguna.

250 g • 10 lådor/kartong • Art. 12625

Geschenktüten gratis/Presentpåsar levereras

I N°28 SCHACHTEL PLANTAGENSCHOKOLADENSTÜCKE

28 sortierte Täfelchen aus Zartbitterschokolade der Plantagen Mokaya Bio, Los Anconès Bio, El Jardín, Vila Gracinda Bio, Mangaro, Riachuelo, La Laguna.

140 g • 12 Schachteln/Karton • Art. 12620

N°28 ASK MED PLANTAGEN CHOKLAD KVADRAT

28 blandade chokladrutor i mörk & ljus choklad från plantagerna Mokaya Bio, Los Anconès Bio, El Jardín, Vila Gracinda Bio, Mangaro, Riachuelo, La Laguna.

140 g • 12 lådor/kartong • Art. 12620

Geschenktüten gratis/Presentpåsar levereras

I N°16 ETUI PLANTAGEN-SCHOKOLADEN

16 sortierte Täfelchen aus Zartbitterschokolade der Plantagen Mokaya Bio, Los Anconès Bio, El Jardín, Vila Gracinda Bio, Mangaro, Riachuelo, La Laguna.

80 g • 18 Schachteln/Karton • Art. 12612

N°16 ASK MED PLANTAGEN CHOKLAD KVADRAT

16 blandade chokladrutor i mörk choklad från plantagerna Mokaya Bio, Los Anconès Bio, El Jardín, Vila Gracinda Bio, Mangaro, Riachuelo, La Laguna.

80 g • 18 lådor/kartong • Art. 12612



Verkostung PLANTAGENSCHOKOLADEN

Provsmakning PLANTATION-CHOKLADERNA

Das Einführungsset „Les Sens du Chocolat“, unser spielerisches und familiäres Verkostungsset, bietet drei Parcours, die Sie allein oder mit bis zu 5 Personen entdecken können.

- Das Eintauchen: Wir führen Sie Schritt für Schritt, Note für Note durch diese ersten Augenblicke der Verkostung, für eine multisensorische, digitale Erfahrung.

- Die Erkundung: Versuchen Sie, im Laufe Ihrer Verkostung die genauen Geschmacksnoten unserer Schokolade aus einer Auswahl an Geschmacksrichtungen zu erkennen.

- Die Intuition: Testen Sie die Finesse Ihres Gaumens, fordern Sie sich selbst heraus! Versuchen Sie, alleine das Aromaprofil unseres geheimnisvollen Quadrats herauszufinden.

Befragen Sie Ihren Gaumen, fordern Sie Ihre Sinne heraus, amüsieren Sie Ihre Papillen! Entdecken, fühlen und finden Sie die zahlreichen Nuancen unserer Plantagenschokoladen heraus. Eine einfache und unvergessliche Einführung, die für die ganze Familie gedacht ist. Wir widmen dieses Set Ihrem Genuss und der Gaumenfreude.

Chokoladprovsningsasken “Les Sens du Chocolat”, vår trevliga provsmakningsförpackning för hela familjen erbjuder tre sätt att upptäcka på egen hand eller tillsammans med andra, för upp till 5 personer.

- Immersion: Steg för steg, ton för ton, guidar vi dig genom dessa första provsmakningsögonblick, för en digital multisensorisk upplevelse.

- Utforskning: under din provsmakning ska du försöka att känna igen de exakta smaktonerna av vår choklad från ett urval av smaker.

- Intuition: testa gommens finess, utmana dig själv! Försök själv gissa den aromatiska profilen av vår mystiska chokladruta.

Ifrågasätt din smak, utmana dina sinnen, roa dina smaklökar! Upptäck, upplev och gissa de många nyanserna hos vår Plantation-choklad. En enkel och minnesvärd initiering designad för hela familjen. Vi dedikerar denna ask till ditt nöje och njutning.

VERKOSTUNGSSET

« LES SENS DU CHOCOLAT »

Komplettes Verkostungsset: Weltkarte, Spielkarten, Infoheft und 55 Plantagenschokoladen.

Mischung aus Zartbitter- und Vollmilchschokolade : Mokaya Bio, Los Anconès Bio, El Jardín, Vila Gracinda Bio, Mangaro, Riachuelo, La Laguna.

275 g • 8 Schachteln/Karton • Art. 12936

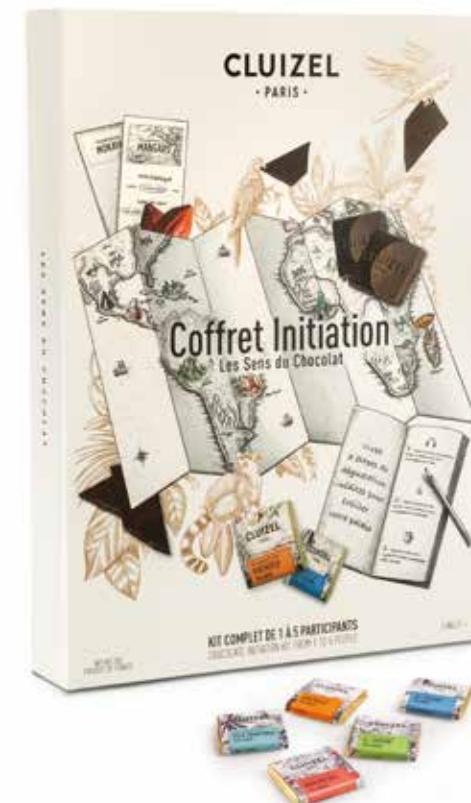
SMAKPROVSFÖRPACKNING

« LES SENS DU CHOCOLAT »

Komplett provsmakningsförpackning: världskarta, spelblad, förklarande häfte och 55 Plantation-choklader.

Blandat urval av mörk choklad och mjölkchoklad : Mokaya Bio, Los Anconès Bio, El Jardín, Vila Gracinda Bio, Mangaro, Riachuelo, La Laguna.

275 g • 8 lådor/kartong • Art. 12936





Accords D'EXCEPTION

Eine gemeinsame Rezeptur verbindet diese 5 Tafeln, die jeweils die holzigen Noten des afrikanischen Kakaos und die blumigen Nuancen des mittelamerikanischen Kakaos bieten. Sie bilden eine Palette des Genusses, in der sich ihre ihnen eigene Intensität an Schokolade und ihre subtilen aromatischen Eigenarten verteilen.

Ett gemensamt recept länkar dessa 5 chokladkakor, var och en erbjuder träaktiga toner av afrikansk kakao och blommiga nyanser av centralamerikansk kakao. De bildar en palett med intensiv chokladsmak och subtila aromatiska särdrag.



NOIR INFINI 99%

Geschmacksnoten : Intensive Kakaobohnennoten, Röstkaffearomen, Rosenholzduft.

70 g • 20 Tafeln/Karton • Art. 12299

NOIR INFINI 99%

Aromatiska toner : intensiva toner av kakaoböner, smaker av rostat kaffe med aromer av rosenträ.

70 g • 20 chokladkakor/kartong • Art. 12299

DIE TAFELN NOIR INFINI 99 %, DIE ULTIMATIVE SCHOKOLADE

Die Tafeln Noir Infini 99 % ist Vorreiter für diesen Kakaoanteil und seit ihrer Kreation 1989 die Schokolade mit dem **höchsten Gehalt weltweit !**

Die Einzigartigkeit dieser Tafel liegt in ihrem intensiven Schokoladen- und Kakaogeschmack, subtil betont durch die Verwendung einiger Gewürze (Bourbon-Vanilleschote, Zimt, Ingwer), die die aromatischen Noten hervorheben.

MÖRK CHOKLADKAKA NOIR INFINI 99 %, DEN FINASTE CHOKLADEN

En pionjär inom denna kakaoprocent, chokladkakan Noir Infini 99 % har sedan starten 1989 varit den starkaste chokladen i världen! Det unika med denna chokladkaka ligger i smaken av choklad. Och intensiv kakao, subtielt förstärkt av de få kryddor som används i dess sammansättning (Bourbon-vaniljstång, kanel, ingefära) och som tar fram de aromatiska noterna.

Accords D'EXCEPTION



ZARTBITTERCHOKOLADE 85% ARCANGO GRAND NOIR

Die tiefschwarze Farbe dieser Schokolade lässt die Intensität perfekt ausgewogener Kakaosorten vermuten. Leicht säuerliche Noten von gebratenen Kastanien und Röstkaffee optimieren die ausgeprägte Reinheit dieser hervorragenden, kakaointensiven Schokolade.

Geschmacksnoten : Holzige und würzige Aromen, Noten von säuerlichen Früchten.

70 g • 20 Tafeln/Karton • **Art. 12285**

MÖRK CHOKLAD 85% ARCANGO GRAND NOIR

Den djupt svarta färgen låter ana intensiteten av dess perfekt balanserade kakaoblandning. Ett inslag av rostad kastanj och rostat kaffe, lite syrligt, framhäver den intensiva renheten av denna choklad, rik på kakaobönor.

Aromatiska toner : skogs- och kryddsmaker, syrliga frukttoner.

70 g • 20 chokladkakor/kartong • **Art. 12285**



ZARTBITTERCHOKOLADE 72% KAYAMBE NOIR DE CACAO

Samtig am Gaumen, ausgewogen im Mund besticht die Zartbitterschokolade durch die Aromaintensität ihrer Holz- und sogar Lakritznoten, die vor allem sehr kakaointensiv sind. Sie ist lang anhaltend, kräftig und schmelzig im Mund, mit einem sehr leichten bitteren Geschmack am Ende des Genusses.

Geschmacksnoten : Geschmack von roten Früchten, Lakritz, feiner Bitterkakao

70 g • 20 Tafeln/Karton • **Art. 12272**

MÖRK CHOKLAD 72% KAYAMBE NOIR DE CACAO

Sammettslen mot gommen, rund i munnen denna choklad, och utmärker sig genom sina intensivt aromatiska toner med inslag av trä, lakrits och framförallt kakao. Dess smaklängd förblir full och krämig, med en aning bitterhet i slutet.

Aromatiska toner : smaker av röda frukter, lakrits, osötad kakao.

70 g • 20 chokladkakor/kartong • **Art. 12272**

Accords D'EXCEPTION



VOLLMILCHSCHOKOLADE 45% KAYAMBE GRAND LAIT

Herrlich knackige Grand lait Schokolade, die mit ihren Akzenten von braunem Karamell auf der Zunge zergeht und anschließend intensive Milchnoten freigibt, bevor Noten von Karamell mit stark gezuckerter Milch zurückkehren. Ein Hauch von Bitterkeit leitet das schokoladigere Geschmacksfinale ein.

Geschmacksnoten : Gesalzene Butter, Honignoten, Kakaogesckmack.

70 g • 20 Tafeln/Karton • **Art. 12245**

MJÖLKCHOKLAD 45% KAYAMBE GRAND LAIT

Grand Lait är är både knaprig och smälter på tungan och har inslag av gräddkola. Den avger sedan intensiva inslag av kondenserad mjölk innan den återgår till toner av söt gräddkola. En antydna till bitterhet och sedan en mer chokladaktigt avslutning.

Aromatiska toner : saltat smör, toner av honung, kakaopuffar.

70 g • 20 chokladkakor/kartong • **Art. 12245**



WEISSE 36% KAYAMBE GRAND IVOIRE

Mit ihren köstlichen Milch- und Vanillenoten gehört die Tafel Ivoire zu den klassischen weißen Schokoladen und wird Liebhaber von weißer Schokolade mit ihrem zarten Aroma begeistern.

Geschmacksnoten : Butterkeks, Vanille-Milch, Vanillecreme, Leichte Karamellnoten und Frische.

70 g • 20 Tafeln/Karton • **Art. 12236**

VIT CHOKLAD 36% KAYAMBE GRAND IVOIRE

Med sina elfenbensöta inslag av mjölk och vanilj är chokladkan Ivoire en klassiker bland vit choklad, till glädje för älskare av vit choklad tack vare sin fulla sötma.

Aromatiska toner : smörkaka, vaniljmjölk, vaniljdessertkräm, lätta toner av karamell och friskhet.

70 g • 20 chokladkakor/kartong • **Art. 12236**



Individueller Aufsteller /
Für 20 Tafeln von 70 g oder 15 Tafeln von 100 g
Für Tafeln : 70 g/100 g
Für 20 ark 70 g eller 15 tabletter på 100 g
L 157 x B 88 x H 165 cm • L 157 x l 88 x h 165 cm

FEINSCHMECKERSCHOKOLADEN

GOURMANDES

Wir präsentieren Ihnen eine unvergleichlich reichhaltige Kollektion: 13 Gourmet-Tafeln mit verschiedenen edlen Zutaten, die mit außergewöhnlichen Kakaosorten kombiniert werden.

Lassen Sie sich von großzügigen Fruchtstücken und getrockneten Fruchtsplintern überraschen, die für eine sehr leckere Erfahrung sorgen. Brasilianischer Kaffee, karamellisierte Haselnüsse, Karamell, Kakaobruch... Erkunden Sie die emblematischsten Geschmacksrichtungen der Schokoladenherstellung durch unvergleichliche Verkostungserlebnisse.

Vi presenterar en kollektion av makalös rikedom: 13 gourmetkakor gjorda av en mängd olika ädla ingredienser, blandade med exceptionella kakaoböner. Låt dig överraskas av generösa fruktbitar och bitar av torkad frukt för en riktig gourmetupplevelse. Brasilianskt kaffe, karamelliserade hasselnötter, karamell, kakaonibs... Utforska de mest emblematiske chokladsmakerna genom makalösa smakupplevelser.



ZARTBITTERSCHOKOLADE 70% FLEUR DE SEL VON DER ÎLE DE RÉ

Die aromatischen, holzigen und sehr kakaohaltigen Noten der Zartbitterschokolade Kayambe 72% werden durch Fleur de Sel-Kristalle von der Ile de Ré veredelt. Eine kraftvolle Verbindung mit großer Frische für einen zarten und raffinierten Geschmack.

70 g • 20 Tafeln/Karton • Art. 12328

MÖRK CHOKLAD 70% FLEUR DE SEL FRÅN ÎLE DE RÉ

De aromatiska träiga tonerna i Kayambe 72% mörk choklad förstärks av kristaller av fleur de sel från Ile de Ré. En kraftfull kombination av stor friskhet och en delikat, raffinerad smak.

70 g • 20 chokladkakor/kartong • Art. 12328

FEINSCHMECKERSCHOKOLADEN

GOURMANDES



ZARTBITTERSCHOKOLADE 72% MANDEL

Diese Gourmet-Tafel bietet eine perfekte Harmonie zwischen den knackigen, karamellisierten Mandelsplittern und dem intensiven Charakter der dunklen 72% Kakao. Sie entfaltet Noten von Mandeln, Karamell und Brownly.

100 g • 14 Tafeln/Karton • **Art.12301**

MÖRK CHOKLAD 72% KAREMELLISERADE MANDLAR

Denna gourmetkaka erbjuder en perfekt harmoni mellan knäckigheten hos karamelliserade mandelsplitter och den intensiva karaktären hos 72 % mörk choklad. Den avslöjar toner av mandel, karamell och brownly.

100 g • 14 chokladkakor/kartong • **Art.12301**

NEU
NY



VOLLMILCHSCHOKOLADE 48% KAREMELLISIERTE HASELNÜSSE

Die zartschmelzende Milchschokolade mit 48 % Grand Cru San Martín Kakao aus Peru und die knackigen, karamellisierten Haselnussplitter bilden eine Harmonie. Diese Tafel setzt Noten von Brotaufstrich und würzigem Karamell frei und sorgt so für ein garantiert köstliches Erlebnis.

100 g • 14 Tafeln/Karton • **Art. 12391**

MJÖLKCHOKLAD 48% KAREMELLISERADE HASSELNÖTTER

En harmoni skapas mellan den smältande smaken av 48 % kakao Grand Cru San Martín mjölkchoklad från Peru och den krispiga smaken av karamelliserade hasselnötschips. Den här chokladkakan har toner av bredbar choklad och kryddig karamell, vilket ger en äkta gourmetupplevelse.

100 g • 14 chokladkakor/kartong • **Art. 12391**

NEU
NY

FEINSCHMECKERSCHOKOLADEN

GOURMANDES



ZARTBITTERSCHOKOLADE 72% KAKAOBOHNEN GERÖSTETE UND FEIN ZERSTOSSENE

Die holzigen und sehr kakaohaltigen Aromanoten der Zartbitterschokolade 72 % Kakao werden hier durch geröstete Kakaobohnen, die ebenso knackig wie duftend sind, aufgewertet und hervorgehoben.

100 g • 14 Tafeln/Karton • **Art. 12321**

MÖRK CHOKLAD 72% KAKAOBITAR

De aromatiska, träiga och kakaosmakande tonerna i 72 % mörk choklad förstärks här av rostade nibs som är lika krispiga som de är doftande.

100 g • 14 chokladkakor/kartong • **Art. 12321**

NEU
NY



ZARTBITTERSCHOKOLADE 72% ORANGENSCHALE

Diese Tafel verspricht eine Fülle von Orangenschalen: in Würfel geschnitten und auf der Tafel angeordnet, und auch in der Tafel zerkleinert. Diese Orangenschalen wurden aufgrund ihres Geschmacks und ihrer duftenden Aromen ausgewählt, die dank der Frische der Zartbitterschokolade 72% Kakao säuerliche und authentische Noten für eine wahre Geschmacksreise entfalten.

100 g • 14 Tafeln/Karton • **Art. 12355**

MÖRK CHOKLAD 72% • APELSINSKAL

Den här chokladkakan innehåller ett överflöd av apelsinskal: tärnade och arrangerade på chokladkakan, och även krossade i chokladkakan. Dessa apelsinskal har valts ut för sin smak och doft, som i kombination med den färska 72 % mörka chokladen ger syrliga, autentiska toner för en riktig smakresa.

100 g • 14 chokladkakor/kartong • **Art. 12355**

NEU
NY

FEINSCHMECKERSCHOKOLADEN

GOURMANDES

NEU
NY



ZARTBITTERSCHOKOLADE 70% KAFFEE AUS BRASILIEN

Brasilianischer Kaffee wurde wegen seines kräftigen und vollmundigen Profils für dieses Rezept ausgewählt. Er verbindet sich hervorragend mit der 70% Kakao Zartbitterschokolade, die sehr kakaohaltig und samtig am Gaumen ist. Die Tafel, die zunächst brüchig und dann sehr schmelzend im Mund ist, enthüllt Noten von ausgewogenem Kaffee und intensivem Kakao.

70 g • 20 Tafeln/Karton • Art. 12311

MÖRK CHOKLAD 70 % BRASILIANSKT KAFFE

Brasilianischer Kaffee wurde wegen seines kräftigen und vollmundigen Profils für dieses Rezept ausgewählt. Er verbindet sich hervorragend mit der 72% Kakao Zartbitterschokolade, die sehr kakaohaltig und samtig am Gaumen ist. Die Tafel, die zunächst brüchig und dann sehr schmelzend im Mund ist, enthüllt Noten von ausgewogenem Kaffee und intensivem Kakao.

70 g • 20 chokladkakor/kartong • Art. 12311



VOLLMILCHSCHOKOLADE 45% KARAMELLSPLITTER SALZIGE BUTTER

Die schmelzige Textur der Vollmilchschokolade 45 % Kakao, subtil unterstrichen durch feine, delikat gesalzene Karamellstückchen, ruft die Erinnerung an die leckeren, süßen und tröstlichen Aromen unserer Kindheit wach.

100 g • 15 Tafeln/Karton • Art. 12371

MJÖLKCHOKLAD 45% BITAR AV SMÖRKOLA

Fondanten gjord på mjölkchoklad 45 % kakao är subtilt framhävd av bitar av lätt saltad smörkola som framkallar barndomens gourmet-, söta och tröstande smaker.

100 g • 15 chokladkakor/kartong • Art. 12371

FEINSCHMECKERSCHOKOLADEN

GOURMANDES



ZARTBITTERSCHOKOLADE 72% INTENSIVES PRALINÉ

Die Kombination aus einem hohen Kakaogehalt und einem knusprigen Praliné bietet eine interessante Kakaointensität, die durch eine Praliné verstärkt wird, die immens reich an Geschmack ist.

100 g • 15 Tafeln/Karton • Art. 12359

MÖRK CHOKLAD 72 % INTENSIV PRALIN

Intensiteten av 72 % kakao mörk choklad smälter fint samman med syran av röda frukter, sötman av kanderade citronbitar och rostade karamelliserade mandlar för en subtil samklang.

100 g • 15 chokladkakor/kartong • Art. 12359



VOLLMILCHSCHOKOLADE 45% KROKANT-PRALINÉ

Eine köstliche Kombination von Vollmilchschokolade 45 %, gefüllt mit einem schmelzigen Praliné, krossen Crêpes Dentelles und knusprigen Karamellsplittern.

100 g • 15 Tafeln/Karton • Art. 12386

MJÖLKCHOKLAD 45% KRISPIG PRALIN

En utsökt kombination av 45 % mjölkchoklad fylld med pralinfondant, fräsiga crêpes dentelles och krispiga kolabitar.

100 g • 15 chokladkakor/kartong • Art. 12386

FEINSCHMECKERSCHOKOLADEN

GOURMANDES



ZARTBITTERSCHOKOLADE 72% MENDIANT

Fruchtige und knusprige Geschmackserlebnisse, die von der Kraft der Zartbitterschokolade 72 % getragen werden und deren Abgang in einer perfekten Harmonie von Trockenfrüchten und leicht würzigen Düften endet.

100 g • 14 Tafeln/Karton • Art.12335

MÖRK CHOKLAD 72% MENDIANT

Dessa fruktiga och krispiga smakupplevelser bärs upp av kraften i mörk choklad 72 % kakao och där smaklängden avslutas i perfekt harmoni med aromer av torkade frukter och lätt kryddig doft.

100 g • 14 chokladkakor/kartong • Art.12335

FEINSCHMECKERSCHOKOLADEN

GOURMANDES



VOLLMILCH 47% KAREMELLISIERTE FEIGEN UND HASELNÜSSE LA LAGUNA PLANTAGENSCHOKOLADE

Die aromatischen Cappuccino- und Butterkaramellnoten der Plantagenschokolade la Laguna 47 % werden durch Würfel von kandierten Feigen und karamellisierten Haselnüssen zur Geltung gebracht. Diese einzigartige Kombination sorgt für eine Tafel mit einer zarten und zugleich knusprigen Textur.

100 g • 14 Tafeln/Karton • Art. 12309

MÖRK CHOKLAD 47% KAREMELLISERADE FIKON OCH HASSELNÖTTER LA LAGUNA PLANTAGEN-CHOKLAD

De aromatiska noterna av cappuccino och smörkola i Plantagen la Laguna 47 % choklad förstärks av kanderade fikontärningar och karamelliserade hasselnötter. En unik kombination för en chokladkaka med en mjuk och krispig konsistens.

100 g • 14 chokladkakor/kartong • Art. 12309



ZARTBITTERSCHOKOLADE 72% HIMBEERE UND CRANBERRY

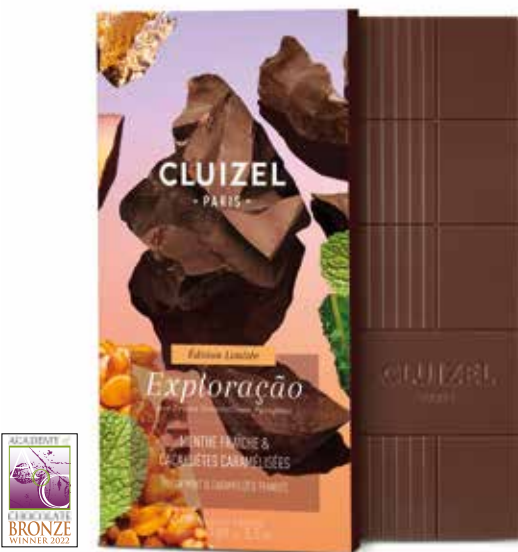
Die Intensität der Zartbitterschokolade 72 % verbindet sich mit der Säure roter Früchte, der Süße kandierter Zitronenwürfel oder gerösteter karamellisierter Mandeln zu einer subtilen Harmonie.

100 g • 14 Tafeln/Karton • Art. 12332

MÖRK CHOKLAD 72% HALLON OCH TRANBÄR

Intensiteten av 72 % kakao mörk choklad smälter fint samman med syran av röda frukter, sötman av kanderade citronbiter och rostade karamelliserade mandlar för en subtil samklang.

100 g • 14 chokladkakor/kartong • Art. 12332



LIMITIERTE AUFLAGE
BEGRÄNSAD UPPLAGA

EXPLORAÇÃO

Zartbitter-Plantagenschokolade Vila Gracinda noir 73% Karamellisierte Erdnüsse und Minzblätter

100 g • 14 Tafeln/Karton • Art. 12195

EXPLORAÇÃO

73 % mörka Vila Gracinda Plantation Chokladen Karamelliserade jordnötter och myntablad

100 g • 14 chokladkakor/kartong • Art. 12195

Article expédié jusqu'à épuisement des stocks
Shipped while stocks last



BROTAUFSTRICHE

Choklad SPREADS

Unser Sortiment an Brotaufstrichen wurde sorgfältig zusammengestellt, ohne Aromen und mit unserem hochwertigen Know-how, um jeden Gaumen zu befriedigen: den der kleinen und den der großen Feinschmecker.

Der Brotaufstrich mit 24 % Haselnussanteil wurde speziell für den Genuss mit der ganzen Familie kreiert. Seine cremige Textur und sein ausgewogener Geschmack zwischen Haselnüssen und Kakao machen ihn zum idealen Begleiter für Frühstück und Nachmittagssnacks.

Was die Brotaufstriche mit 42 % Haselnüssen und 78 % Trockenfrüchten betrifft, so bieten sie eine Symphonie aus zarten und intensiven Aromen. Mit einer unvergleichlichen Großzügigkeit an Trockenfrüchten und ohne Zusatz von Öl sorgen sie für ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

Unser Sortiment an Brotaufstrichen wurde sorgfältig zusammengestellt, ohne Aromen und mit unserem hochwertigen Know-how, um jeden Gaumen zu befriedigen: den der kleinen und den der großen Feinschmecker.

Der Brotaufstrich mit 24 % Haselnussanteil wurde speziell für den Genuss mit der ganzen Familie kreiert. Seine cremige Textur und sein ausgewogener Geschmack zwischen Haselnüssen und Kakao machen ihn zum idealen Begleiter für Frühstück und Nachmittagssnacks.

Was die Brotaufstriche mit 42 % Haselnüssen und 78 % Trockenfrüchten betrifft, so bieten sie eine Symphonie aus zarten und intensiven Aromen. Mit einer unvergleichlichen Großzügigkeit an Trockenfrüchten und ohne Zusatz von Öl sorgen sie für ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.



NEU
NY

HASELNUSS-AUFSTRICH 24%

Der Brotaufstrich mit 24 % Haselnüssen wird die Geschmacksknospen der ganzen Familie beim Frühstück oder bei wohlverdienten Snacks begeistern. Seine Textur ist ultra-cremig und sein Geschmack ist ein subtiles Gleichgewicht zwischen frisch gemahlenden Haselnüssen und reichem Kakao. Ohne Zusatz von Aromen wurden nur edle Zutaten ausgewählt, um die Reinheit ihres Geschmacks zu entfalten.

330 g • 20 Töpfe/Karton • Art. 15524

NEUES GLAS • WEISSBLECH DECKEL

HASSELNÖT 24 %

Denna 24-procentiga hasselnötsread kommer att glädja smaklökarna hos hela familjen vid frukostar eller välförtjänta eftermiddagssnacks. Konsistensen är extremt krämig och smaken är en subtil balans mellan nykrossade hasselnötter och fyllig kakao. Utan tillsatta aromer har endast ädla ingredienser valts ut för att avslöja renheten i deras smaker.

330 g • 20 burkar/kartong • Art. 15524

NY GLASS JAR • LOCK PLÅT

BROTAUFSTRICHE

Choklad SPREADS



HASELNUSS-AUFSTRICH 42%

Leckere, angenehm glatte und zarte Aufstrich besteht aus nur fünf gesunden und noblen Zutaten. Kakaopulver, Vollmilch, Zucker, Bourbon-Vanilleschote und natürlich ganze Haselnüsse. Ohne Öl und ohne Zusatz von Aromen.

200 g • 20 Töpfe/Karton • Art. 14442

NEUES GLAS • WEISSBLECH DECKEL

HASELNÖT 42 %

Goda, utsökt smidiga och mjuka bredbara spread består av endast fem fräscha och ädla ingredienser. Kakaopulver, standardmjölk, socker, Bourbon-vaniljstäng och naturligtvis hela hasselnötter. Utan oljor och utan smaktillsatser.

200 g • 20 burkar/kartong • Art. 14442

NY GLASS JAR • LOCK PLÅT



PRALINÉ-AUFSTRICH 78%

Mehr als ein einfacher Brotaufstrich offenbart dieser mit 78 % Praliné ein wahres Konzentrat an Aromen. Sublime Verbindung von getrockneten Früchten und karamellisiertem Zucker, ideal für köstliche Augenblicke. Ganze Mandeln und Haselnüsse werden sorgfältig ausgewählt und in einem traditionellen Kessel karamellisiert.

200 g • 20 Töpfe/Karton • Art. 14478

NEUES GLAS • WEISSBLECH DECKEL

PRALIN 78%

Denna pralinkrämm 78 % är mer än en bara ett enkelt spread, den avslöjar ett verkligt koncentrat av smaker. Sublimt samspel mellan torkad frukt och karamelliserat socker, att prova under gourmetstunder. De hela mandlarna och hasselnötterna väljs noggrant ut och karamelliserat i en gammaldags kittel.

200 g • 20 burkar/kartong • Art. 14478

NY GLASS JAR • LOCK PLÅT

Ma dose PLAISIR

Die Kollektion Ma Dose Plaisir widmet sich Ihrem Wunsch nach Neuem. 5 markante und zarte Schokoladenriegel, 5 einzigartige Rezepte, die Ihre Emotionen widerspiegeln. Zitrone, Orange, Nougatine... Die außergewöhnlichen Zutaten dieser Riegel erwecken Erinnerungen, ein Gefühl, öffnen für einen Augenblick die Tür zum Genuss.



PAUSE INSOLENT MINI RIEGEL

Zartbitterschokolade Haselnuss Haselnussplitter und Orange.

30 g • 20 Riegel/Karton • Art. 11036

PAUSE INSOLENT CHOKLADBAR MINI

Mörk choklad hasselnötter. Hasselnöt- och apelsinbitar

30 g • 20 bars/kartong • Art. 11036



BOOST DE PLAISIR MINI RIEGEL

Vollmilchsokolade Haselnuss, Rosinen und Mandelsplitter.

30 g • 20 Riegel/Karton • Art. 11023

BOOST DE PLAISIR CHOKLADBAR MINI

Mjölkkoklad hasselnötter. Russin och mandelbitar

30 g • 20 bars/kartong • Art. 11023



Kostenlose Anzeige
Gratis display

Kollektionen Ma Dose Plaisir gör att du drömmer dig iväg. Fem förbluffande och delikata chokladkakor, Fem unika recept som får dina känslor att eka. Citron, apelsin, nougat ... De unika ingredienserna som de här chokladkakorna är tillverkade av kommer att väcka ett minne, en känsla, och öppnar till ett ögonblicks njutning.



COUP DE FOUET MINI RIEGEL

Weißer Schokolade Haselnuss Zitrone, Banane und Himbeere.

30 g • 20 Riegel/Karton • Art. 11026

COUP DE FOUET CHOKLADBAR MINI

Vit choklad hasselnötter. Citron, banan och hallon

30 g • 20 bars/kartong • Art. 11026



MON TRUC À MOI MINI RIEGEL

Vollmilchsokolade Haselnuss Geröstete und fein zerstoßene Kakaobohnen und Krokant.

30 g • 20 Riegel/Karton • Art. 11033

MON TRUC À MOI CHOKLADBAR MINI

Mjölknötkoklad bitar av kakao och nougat.

30 g • 20 bars/kartong • Art. 11033



TENDRE MOMENT MINI RIEGEL

Vollmilchsokolade Haselnuss, Praliné und Haselnuss.

30 g • 20 Riegel/Karton • Art. 11039

TENDRE MOMENT CHOKLADBAR MINI

Mjölkkoklad hasselnötter. Grué de cacao och nougat.

30 g • 20 bars/kartong • Art. 11039



SCHOKOFLAKES

ROSES DES SABLES

Die Manufaktur hat ein wohlbekanntes Rezept neu überdacht und verfeinert: Schokoflakes. Das Mini-Sortiment enthält 3 Sorten: 2 unumgängliche Rezepturen und eine innovative Variante. Schokolade aus dem Sortiment „Accord d'Exception“ umhüllt die Cornflakes und garantiert eine geschmacklich interessante Verkostung, knusprig und nicht zu süß.

Manufacture CLUIZEL har nyskapat och förbättrat ett recept som alla känner till: Rose des Sables. Detta minisortiment består av tre referenser: Två basrecept och ett innovativt recept. Majsflingorna är överdragna med «Accords d'Exception»-choklad som utlovar en smakupplevelse som är njutningsbar, krispig och med lite socker.



72% KAYAMBE ZARTBITTER-SCHOKOLADE CHOKOFLAKES

Schokoladige Geschmacksnoten der Waffel, intensiver Geschmack von Zartbitterschokolade mit fruchtigem Abgang.

125 g • 24 Beutel/Karton • Art. 15064

“ROSES DES SABLES” KAYAMBE MÖRK CHOKLAD 72%

Noter av kakaokex, intensiv mörk choklad och sedan fruktig.

125 g • 24 påsar/kartong • Art. 15064



45% KAYAMBE VOLLMILCH SCHOKOFLAKES

Schmecken nach heißer Schokolade, Karamell und Vanillecreme mit schokoladigem Nachgeschmack.

125 g • 24 Beutel/Karton • Art. 15062

“ROSES DES SABLES” KAYAMBE MJÖLKCHOKLAD 45%

Noter av varm choklad, kola och choklad-vaniljkräm.

125 g • 24 påsar/kartong • Art. 15062



HASELNUSS-AUFSTRICH SCHOKOFLAKES

Intensive Geschmacksnoten nach Waffeln, Haselnuss, Nussnugatcreme und heißer Schokolade.

125 g • 24 Beutel/Karton • Art. 15072

“ROSES DES SABLES” HASSELNÖT SPREAD

Noter av intensiva hasselnötskex, spread och varm choklad.

125 g • 24 påsar/kartong • Art. 15072

BEUTEL

PÅSAR

Entscheiden Sie sich mit unseren Beuteln aus der Normandie für den Genuss, der Ihnen entspricht? und nehmen Sie ihn überall mit hin! Knusprig, geröstet, fruchtig, süß, intensiv, karamellisiert... In jedem Beutel stecken so viele Köstlichkeiten wie es Schokoladenliebhaber gibt.



Med våra påsar med godsaker kan du välj den delikatess som passar dig bäst och ta med dig den överallt! Krispigt, rostat, fruktigt, sött, intensivt, karamelliserat ... Det finns lika många påsar med godsaker som det finns chokladälskare.

HASELNUSSPERLEN

Große kalibrierte und geröstete Haselnüsse, umhüllt von gianduja und kombiniert mit drei Rezepturen: Himbeere, Fleur de Sel und Kokosnuss.

130 g • 18 Beutel/Karton • **Art. 15049**

HASELNÖTSPÄRLOR

Generöst kalibrerade och rostade hasselnötter, överdragna med Gianduja och associerade med nya smaker: hallon, fleur de sel och kokosnöt.

130 g • 18 påsar/kartong • **Art. 15049**



POPPYS KARAMELL

Karamellganache överzogen med Gianduja und Zucker überzogen sin. Farben 100% natürlicher Ursprung.

130 g • 18 Beutel/Karton • **Art. 15059**

POPPY'S KOLA

Kolafyllning överdragen med gianduja, sockerdragerad. Färger 100% naturlig ursprung.

130 g • 18 påsar/kartong • **Art. 15059**



POPPYS MANDELN

Geröstete Mandeln überzogen mit Gianduja und Zucker überzogen sin. Farben 100% natürlicher Ursprung.

130 g • 18 Beutel/Karton • **Art. 15055**

POPPY'S MANDLAR

Rostad mandel överdragen med gianduja, sockerdrage-rad. Färger 100% naturlig ursprung.

130 g • 18 påsar/kartong • **Art. 15055**

BEUTEL

PÅSAR



SCHALEN AUS PRALINÉ

Gourmetschalen, umhüllt von Elfenbeinschokolade und Haselnusspaste, gefüllt mit karamellisiertem Praliné nach alter Art..

120 g • 12 Beutel/Karton • **Art: 15101**

PRALINSKAL

Gourmetskal överdragna med elfenbensfärgad choklad och hasselnötspasta, fyllda med gammaldags karamelliserad pralin.

120 g • 12 påsar/kartong • **Art: 15101**



GARNELEN AUS PRALINÉ

Rosa Gourmet-Garnelen, umhüllt von Elfenbeinschokolade und Haselnusspaste, gefüllt mit karamellisiertem Praliné nach alter Art..

120 g • 12 Beutel/Karton • **Art: 15102**

RÄKOR I PRALIN

Rosa gourmeträkor överdragna med elfenbensfärgad choklad och hasselnötspasta, fyllda med gammaldags karamelliserad pralin.

120 g • 12 påsar/kartong • **Art: 15102**



MIESMUSCHELN AUS PRALINÉ

Gourmet-Miesmuscheln, umhüllt von Elfenbeinschokolade und Haselnusspaste, gefüllt mit karamellisiertem Praliné nach alter Art.

120 g • 12 Beutel/Karton • **Art: 15107**

MUSSLOR I PRALIN

Gourmetformar täckta med elfenbensfärgad choklad och hasselnötspasta, fyllda med gammaldags karamelliserad pralin.

120 g • 12 påsar/kartong • **Art: 15107**

BEUTEL

PÅSAR



GANACHE-BOHNEN

Lassen Sie sich überraschen von unseren Schoko-Kakaobohnen. Beginnen Sie zu knabbern und entdecken Sie ihr knuspriges Herz aus Zartbitterschokolade Ganache aus der Plantage 'Los Anconès' (Dominikanische Republik).

130 g • 18 Beutel/Karton • **Art. 15030**

DRAGERAD CHOKLADGANACHE

Låt dig överraskas av dessa kakaobönor. Bör avnjutas utan dröjsmål, efter att ha bitit igenom det hårda skalet så upptäcker man dess mjuka inre bestående av chokladganache av mörk choklad från vår plantage 'Los Anconès' (Dominikanska republiken).

130 g • 18 påsar/kartong • **Art. 15030**

Artikel wird versandt, solange der Vorrat reicht.
Levereras så länge lagret räcker



PLANTAGENSCHOKOLADENSTÜCKE

Quadrate aus Zartbitterschokolade der Plantagen Mokaya Bio, Los Anconès Bio, El Jardín, Vila Gracinda Bio, Mangaro, Riachuelo, La Laguna.

110 g • 18 Beutel/Karton • **Art. 15015**

CARRÉS PLANTATIONS

Chokladrutor i mörk choklad från plantagerna Mokaya Bio, Los Anconès Bio, El Jardín, Vila Gracinda Bio, Mangaro, Riachuelo, La Laguna.

110 g • 18 påsar/kartong • **Art. 15015**



TRÜFFEL

Diese schmelzige Ganache, von Hand in Kakaopulver gerollten, wird aus Plantagenschokolade Mangaro (Madagaskar) hergestellt.

130 g • 18 Beutel/Karton • **Art. 15071**

TRYFFEL

Tryfflarna från Manufacture CLUIZEL är tillverkade enligt ett unikt kunnande. Dessa chokladganacher är gjorda av Chocolat de Plantation Mangaro (Madagascar).

130 g • 18 påsar/kartong • **Art. 15071**



KANDIERTE ORANGENSTÄBCHEN

Die edle Aromen kandierter Orangen in Verbindung mit intensiven Kakaonoten sind eine optimale Kombination für anspruchsvolle und Kenner-Gaumen.

130 g • 18 Beutel/Karton • **Art. 15007**

PINNAR MED KANDERAD APELSIN

Den delikata smaken av kanderad apelsin tillsammans med kraftfulla kakaosorter är en utmärkt förening för kräsna gommar och finsmakare.

130 g • 18 påsar/kartong • **Art. 15007**

BEUTEL

PÅSAR



AROMAKÖRNER

Jede Bohne ist eine seltene Sorte aus Brasilien, die in der Nähe von Salvador da Bahia geerntet und anschließend langsam geröstet und mit Zartbitterschokolade überzogen werden.

130 g • 18 Beutel/Karton • **Art. 15032**

AROMKORN

Varje kaffeböna är av den sällsynta sorten Arabica från Brasilien, plockade i närheten av Salvador do Bahia, långsamt rostade och överdragen med mörk choklad.

130 g • 18 påsar/kartong • **Art. 15032**



MANDELN AUS DEM KESSEL

In großen, über offenem Feuer erhitzten Kupferkesseln wird jede Mandel in karamellisiertem Zucker geröstet und dann mit Zartbitterschokolade überzogen..

130 g • 18 Beutel/Karton • **Art. 15001**

NÖTTER ÖVERDRAGNA MED CHOKLAD

Mandlarna rostas i stora kopparkittlar som värms över en öppen låga, karamelliseras med socker och överdras med mörk choklad.

130 g • 18 påsar/kartong • **Art. 15001**



MENDIANTS

Zarte Taler von Zartbitterschokolade mit 63% en Kakaoanteils und Milkschokolade mit 39% Kakaoanteils die mit ganzen karamellisierten Haselnüssen, ganzen ausgewählten Pistazien und kandierten Orangen übersät sind.

130 g • 18 Beutel/Karton • **Art. 15040**

MENDIANTS

Utsökta chokladplattor av 63% mörk choklad och 39% mjölkchoklad översållade med karamelliserade mandlar och hasselnötter, utvalda hela pistaschnötter och kanderade apelsinbitar.

130 g • 18 påsar/kartong • **Art. 15040**



ZARTBITTER - UND VOLLMILCHSCHOKOLADE

Ein feines Sortiment aus dunklen und Milkschokoladen mit unterschiedlichen Füllungen aus Praline, Ganache, Karamell...

130 g • 18 Beutel/Karton • **Art. 15023**

MÖRK CHOKLAD OCH MJÖLKCHOKLAD

Gelungenes Sortiment edler Zartbitter- und Vollmilch-Pralinen: Praliné, Ganache, Karamell...

130 g • 18 påsar/kartong • **Art. 15023**

BESONDERE Schokoladenspezialitäten

FANTAISIES

Diese Fantasie-Schachteln sind köstliche Erinnerungen voller Spaß und Genuss. Unsere Pilze bieten Aromen von Wald und Kindheit, unsere Cappuccinos von italienischem Dolce Vita. Originelle Geschenke, köstliche Aufmerksamkeiten für Ihre Lieben.

Coffrets Fantaisies är fantasilådor med gourmetsouvenirer fulla av överraskningar och finsmakeri. Våra svampar är barnsligt söta med skogstema, våra cappuccinos smakar italienskt dolce vita. De blir de mest originella och välsmakande gåvorna för dina nära och kära.



PILZE-KARAMELL-SCHACHTEL

Diese Waldpilze begeistern mit ihrem Stil aus Butterkaramell und ihrem Hut aus reinem Mandelkernkrokant, die insgesamt mehr als 6 Herstellungsschritte erfordern! Authentische Köstlichkeiten, eingebettet in einer raffinierten Schachtel.

125 g • 18 Schachteln/Karton • **Art. 14015**

COFFRET CHAMPIGNONS CARAMEL N°7

De här skogssvamparna med sin fot av smörkaramell och hatt av ren mandelnogat, kräver totalt mer än 6 tillverkningssteg! Läckra autentiska godsaker inbäddade i håligheten i en raffinerad låda.

125 g • 18 sortiment/kartong • **Art. 14015**



CAPPUCCINO-SCHACHTEL

Lassen Sie sich überraschen von diesen Cappuccino-Tassen, verziert mit Tafeln aus weißer Schokolade 36 % à la Latte Art. Eine sehr moderne Interpretation dieser Schokoladenpralinen mit Milch- und Kaffeeengeschmack.

90 g • 18 Schachteln/Karton • **Art. 14060**

ASK CAPPUCCINO

Låt dig överraskas av denna läckra synvilla i form av cappuccino-koppar, dekorerade med 36 % vit choklad i latte-art-stil. En resolut modern tolkning av dessa chokladpraliner med mjölk- och kaffesmak.

90 g • 18 sortiment/kartong • **Art. 14060**

FANTASIEN

FANTASIER

Das Vergnügen der Papillen amüsiert manchmal das des Geistes! Erleben Sie auf humorvolle Weise Frankreichs Fischereihäfen, die Reeden und ihren Geruch von... Schokolade! Für eine köstliche Pause (oder ein leckeres Geschenk) sind diese kleinen Sardinen aus Vollmilchschokolade, die so lecker und realistisch sind, leicht zu fischen.

Smaklökarnas finsmakeri kan ibland även roa sinnet! Återvänd till fiskehamnarna i Frankrike, dess vägar och deras ... chokladaktiga doft med humor! För en gourmetpaus (eller en god present) kommer dessa läckra realistiska små sardiner i mjölkchoklad vara lätta att fiska.



NETZ MIT SARDINEN

Gefangen im Fishernetz - köstlichen Sardinen aus Vollmilchschokolade mit einem Kakaoanteil von 39%.

90 g • 20 Netze/Karton • **Art. 14026**

NÄT MED SARDINER

Delikata chokladsardiner i ett fiskenät, gjorda på mjölkchoklad med en kakaohalt på 39%

90 g • 20 nätpåsar/kartong • **Art. 14026**



DOSE SARDINEN

Ideal als süße Leckerei für zwischendurch : Unsere Sardinen aus Milchschokolade (39% Kakao) in der Dose im Vintage-Look, die mittlerweile bereits Kultstatus erreicht hat!

75 g • 14 Dosen/Karton • **Art. 14035**

BURK MED SARDINER

I sin numera klassiska vintageburk är dessa chokladsardiner gjorda på 39-procentig mjölkchoklad idealiska som ett litet tilltugg.

75 g • 14 lådor/kartong • **Art. 14035**



Displaybox
Visningsställ erbjudande

SCHOKOLADENLOLLIS gefüllt mit Praliné

PRALINKLUBBOR

Entdecken Sie unter amüsanten Rätseln und einer wilden und doch so lieblichen Verpackung einen knusprigen Milkschokoladen-Lutscher mit einem cremigen Kern aus Praliné nach alter Art. Seine Füllung ist ein Kunststück aus Tradition und Moderne, aber was Kinder (und Eltern!) am meisten lieben, ist sein Geschmack.

Med underhållande gåtor bakom vilda men söta förpackningar upptäcker du en krispig mjölkchokladklubba med ett krämigt hjärta av gammaldags pralin. Dess överdrag är en bedrift av tradition och modernitet, men vad barn (och föräldrar!) älskar mest är såklart dess smak.

KAKAO-DSCHUNGEL-LOLLIS

Vollmilkschokolade 39 % Kakao gefüllt mit Praliné nach alter Art.
• 6 verschiedene Verzierungen
• 6 verschiedene Rätsel

28 g • 36 Lollis/Karton • Art. 11010

CHOKLADKLUBBA DJUNDEL

Mjölkchoklad 39 % kakao fylld med gammaldags pralin.
• 6 olika garneringar,
• 6 olika gåtor

28 g • 36 klubbor/kartong • Art. 11010



Holzaufsteller zum Verkauf
Visningsställ av trä
réf. 71130
Aufklebetikett
Skytt
réf. 71132

Schachtel schokoladenpause **IN PARIS**

Chokladask pause chocolat **À PARIS**

Entdecken Sie Paris von der kulinarischen Seite und bewahren Sie eine unvergängliche Erinnerung daran! Schokoladennuancen, unterstrichen durch fruchtige, knusprige und stets intensivere Aromen erwarten Sie für ein „so frenchy“ Vergnügen!

Upptäck Paris gourmetskatter och behåll ett oförglömligt minne! Chokladnyanser i kombination med fruktiga, krispiga och alltid lika intensiva smaker väntar på dig för en riktigt fransk gourmetupplevelse!



SCHACHTEL SCHOKOLADENPAUSE IN PARIS SORTIMENT

Eine Schachtel, gefüllt mit den Frucht- und Praliné-Geschmack der Pralinen und dem Krokant dieser mit Schokolade umhüllten Mandeln und Kaffeebohnen.

180 g • 12 Schachteln/Karton • Art. 13012

PAUSE CHOCOLAT À PARIS

En förpackning fylld med fruktig och pralinsmakande choklad och krispiga mandlar och chokladöverdragna kaffeböner.

180 g • 12 lådor/kartong • Art. 13012



CLUIZEL

• PARIS •

L E S S E N S D U C H O C O L A T

MANUFACTURE CLUIZEL : MUSÉE CHOCOLATRIUM® & MAGASIN

7 Avenue Michel Cluizel • Damville CS50026 • 27240 Mesnils-sur-Iton • **France**
Service Clients : tél. +33 (0)2 32 35 60 09 • clients@cluizel.com

Für den US-Markt

575 Route 73 North • Building D • West Berlin NJ 08091 • **USA**

PETITE MANUFACTURE CLUIZEL

Paris, Saint-Honoré
201, rue Saint-Honoré • 75001

Paris, La Madeleine
3, rue Tronchet • 75008

Paris, Victor Hugo
43, rue des Belles Feuilles • 75116

Paris, Gare de Lyon
Galerie des Fresques
Place Louis-Armand • 75012

Neuilly-sur-Seine
10, rue Madeleine Michélin • 92200

www.cluizel.com



CLUIZEL

• PARIS •

L E S S E N S D U C H O C O L A T