



CLUIZEL

• PARIS •

LES SENS DU CHOCOLAT

MARKENKOLLEKTION

DESIGNKOLLEKTION

2023-2024

CLUIZEL

♦ PARIS ♦

LEITARTIKEL ARTIKEL



Wir leben in einer unruhigen Zeit, in der wir gemeinsam ein Lächeln auf die Gesichter zaubern und ein bisschen Freude und Genuss bringen können. Freude und Genuss sind die Grundlagen unserer Kreationen des Jahres:

– Die kreative und hochwertige Geschenkidee enthält die erhabene Kollektion „Les Toits de la Gourmandise“ (Leckereien unter den Dächern von Paris), die für Ende

2023 geplant ist, und ein hochwertiges Sortiment aus Schokoladentäfelchen. - Ein herrliches Genussmoment mit all unseren Schokoflakes und einer neuen Tafel zum Genießen.

Wir möchten einen märchenhaften Jahresausklang und möchten deshalb die Dächer von Paris in den Vordergrund stellen. Von dort aus hat man eine wunderbare Sicht auf die Sehenswürdigkeiten der Stadt, aber man erlebt auch gemeinsame Genussmomente.

Diese Kollektion „Les Toits de la Gourmandise“ (Leckereien unter den Dächern von Paris) enthält einen neuen exquisiten Adventskalender, 3 Genussboxen und ein Knallbonbon, in dem sich die wichtigsten Weihnachtsfiguren verstecken. Aus Liebe und Respekt zum blauen Planeten wählen wir unsere Verpackungen immer äußerst sorgfältig aus, sodass sie qualitativ hochwertig und zu 100 % recycelbar* sind.

Nach mehreren Jahren intensiver Forschung haben wir vor zwei Jahren das erste Tool zur Schokoladenverkostung kreiert: das einzigartige Geschmackserlebnis „Les Sens du chocolat“. Aufgrund des unglaublichen Erfolgs bei unseren Kunden bieten wir dieses Jahr ein neues Sortiment mit 50 Täfelchen verschiedener Plantagenschokoladen zum Genießen an. 10 Sorten Milch- und Zartbitterschokolade werden schön präsentiert und bereiten Ihnen, Ihren Freunden oder den Mitgliedern Ihrer Familie 10 einmalige Gaumenfreuden.

Schokoflakes: ein ganz einfaches Schokoladenrezept für die ganze Familie. Wir haben sie auf „unserer Art“ überdacht und hergestellt: ein Geschmackserlebnis zu einem erschwinglichen Preis - eine unwiderstehliche Sünde ...

In der Manufaktur sind wir immer auf der Suche von geglühten Assoziationen von guten Rohstoffen. Deshalb möchten wir Ihnen die Plantagenmilchschokolade „La Laguna“ mit Feigenstückchen und Nusskrokant vorstellen. Originelle und milde Geschmacksnoten kombiniert mit knusprigen Akzenten entzücken den Gaumen sofort.

Unser Sortiment ist einzigartig: rigorose Auswahl bei den Rohstoffen (Herkunft, edle Zutaten, Bio, Recyclfähigkeit) einerseits und andererseits die von unseren Chocolatiers angewandte Sorgfalt. Sie sind natürlich Meister ihres Fachs.

Das teilen wir gerne mit Ihnen und Ihren Kunden.

Marc Cluizel

Vi lever i oroliga tider, och tillsammans kan vi bidra med ett litet leende och glädje. Detta är tanken bakom våra skapelser för i år:

- Det mycket kvalitativa och kreativa presenterbudandet omfattar den sublima kollektionen „Les Toits de gourmandise“ (”Delikatesser under Paris takåsar”) till julen 2023 och en magnifik smakprovingsask med chokladbitar.

- En inbjudan till omedelbar och njutningsbar konsumtion. Den innehåller en kollektion av Roses des Sables och en ny Gourmet-chokladkaka.

Vi vill att denna årsavslutning ska vara magisk, och därför har vi valt att hedra Paris takåsar, som erbjuder en fri utsikt över huvudstadens vackra monument och stunder av delad glädje. Kollektionen „Les Toits de la Gourmandise“ (”Delikatesser under Paris takåsar”) består av en ny majestätisk adventskalender, tre gourmetaskar och en smällkaramell som innehåller de mest symboliska julfigurerna. Och med respekt för vår miljö väljer vi alltid noggrant ut alla våra förpackningar för att de ska vara av hög kvalitet och 100 % återvinningsbara*.

För två år sedan, efter flera års forskning, skapade vi det första pedagogiska verktyget för chokladprovning: den unika sensoriska upplevelsen „Les Sens du Chocolat“. I år erbjuder vi en ny provsmakningsask med 50 Plantation-chokladbitar som ligger till grund för denna konsumentsuccé. Tio varianter med mörk choklad och mjölkchoklad är vackert presenterade och erbjuder tio unika smakresor att dela med familj och vänner.

Roses des sables är enkla och familjevänliga chokladprodukter. Vi har utformat och skapat dem i ”CLUIZEL-stil” för att ge dig smakupplevelser till ett överkomligt pris: ett oemotståndligt guilty pleasure ...

Manufacture CLUIZELS ständiga strävan efter att hitta fina råvaror är en inbjudan att upptäcka La Laguna Plantation mjölkchokladkaka med fikonbitar och karamelliserade hasselnötter. Den är omedelbart tilltalande på grund av sin knapriga konsistens och sin originella, mjuka smak.

Vår kollektion är unik på grund av det krävande urvalet av råvaror (ursprung, ädla ingredienser, ekologiska, återvinningsbara) och på grund av den omsorg som våra kokkar, som alla är noggranna hantverkare, ägnar åt sitt kunnande.

Vi delar gärna med oss av den till dig och dina kunder.

Marc Cluizel

* Nach französischer Norm

* Enligt fransk standard



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 produktionsverksamhet 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®, Confiseure 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:

- Verbesserung der Umweltleistung
- Herstellung von umweltfreundlichen Produkten
- Beteiligung an der sozialen Entwicklung (von Partnern und Pflanzern)

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 %.

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

- Förbättra sin miljöprestanda
- Designa miljövänliga produkter
- Delta i social utveckling (av samarbetspartners och plantageägare)

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 "jämsällldhet 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 humanes 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-Planzer, die sie beliefern, auch ihre Partner**, denen gegenüber sie mehrere Verpflichtungen erfüllt. Kinderarbeit ist seit jeher auf allen Plantagen verboten.

Zahlreiche Anstrengungen werden unternommen, um die Arbeitsbedingungen zu verbessern.

Auch wenn für den Kakaobohnenhandel eine Gebührenordnung gilt, hat die Manufaktur beschlossen, **die Pflanzler fairere Preise zu zahlen**: Sie stellt sich der sozialen Herausforderung, den Lebensstandard der Pflanzler und ihrer Familien in den teilweise wirtschaftlich geschwächten Regionen zu erhöhen. Allen Partnern steht es frei, diese neuen Mittel nach Belieben neu zu investieren: Schulen, Plantagen, Investitionen, Infrastrukturen...

Schließlich ist selbstverständlich **die Rückverfolgbarkeit der Kakaobohnen vollständig**, insbesondere dank der Unterstützung der Pflanzler und der Exzellenz der Plantagen.

En etisk ekonomi

CLUIZEL representerar chokladen internationellt. På regional nivå förknippas namnet framför allt med ett familjeföretag sedan fyra generationer som är human, stolta över sitt ursprung och trogen sin födelseort. Manufacture CLUIZEL är idag det största företaget i landsbygdsområdet som man vill respektera och hjälpa till att få det att blomstra. Manufacture CLUIZEL är knuten till det lokala när det gäller anställning, även när det gäller skatter: öppenhet har alltid varit viktigt och man har alltid betalat alla sina skatter i Frankrike.

Denna mänskliga etik styr också dess relationer med alla dess samarbetspartners, i Normandie liksom på andra platser: sedan 1999 är kakaoplantageägarna som levererar sina råvaror också samarbetspartners för vilka företaget uppfyller flera åtaganden. Barnarbete har alltid varit förbjudet på alla plantager. Flera ansträngningar görs för att förbättra arbetsvillkoren.

Om det finns en tullavgift för handel med kakaoböner har Manufacture CLUIZEL tagit beslutet att betala plantageägarna mer än vad som anges i rättvisa priser: detta är en del av en social satsning att höja levnadsstandarden för plantageägare och deras familjer i regioner som ibland är ekonomiskt försvagade. Alla samarbetspartners kan därför således fritt återinvestera dessa nya medel enligt deras prioriteringar och deras personliga livsval: skolor, plantager, investeringar, infrastruktur etc.

Självklart är kakaoböornas spårbarhet total, i synnerhet tack vare plantageägarnas samarbete och de förstklassiga arbetet på plantagerna.



* Corporate Social Responsibility oder Unternehmerische Gesellschaftsverantwortung

* Företagens sociala ansvar

ENGAGEMENTS FÜR UMWELT UND GESUNDHEIT

EKOLOGISKA ÅTAGANDEN
OCH HÄLSOÅTAGANDEN

Bei den Verbrauchern:

Die Manufaktur darf das CLEAN LABEL für sich in Anspruch nehmen, eine Auszeichnung, die die Qualität und Naturbelassenheit der Erzeugnisse eines Unternehmens unterstreicht. Die Erzeugnisse tragen zudem das Label Ingrédients Nobles, noble Zutaten, das 1999 von der Manufaktur eingeführt wurde und weltweit ohnegleichen ist. CLUIZEL garantiert Folgendes für ihre Schokolade:

- 100 % Farbstoffe natürlichen Ursprungs
- 100 % reine Kakaobutter
- Ohne Zusatz von Aromen, ohne Sojalecithin, GVO-frei

Des Weiteren verpflichtet sich die Manufaktur, den Anteil der angebotenen Bio-Kreationen deutlich zu erhöhen, für erstklassige Schokoladen mit komplexen und aromatischen Geschmackseigenschaften.

Böninköp till högre än rättvist pris:

Manufacture CLUIZEL kan göra anspråk på att vara CLEAN LABEL, en utmärkelse som understryker chokoladens kvalitet och naturlighet. Chokladen har även tilldelats "Ädla ingredienser"-etiketten, som skapades av Manufacture CLUIZEL 1999 och som sedan fortsatt vara globalt oöverträffad. All choklad är på så sätt garanterat:

- 100 % naturliga färgämnen
- 100 % rent kakaosmör
- Sojalecithin-fri, GMO-fri

Dessutom har Manufacture CLUIZEL åtagit sig att avsevärt öka andelen ekologiska skapelser i utbudet för exklusiv choklad med komplexa och aromatiska smakegenskaper.



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. Kakaobönnornas 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.



* Nach französischer Norm
* Enligt fransk standard

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-vaniljstäng och socker ingår i våra recept. Under tillverkningen tillsätts chokladen garanterat ingen soja eller några smaktillsatser.

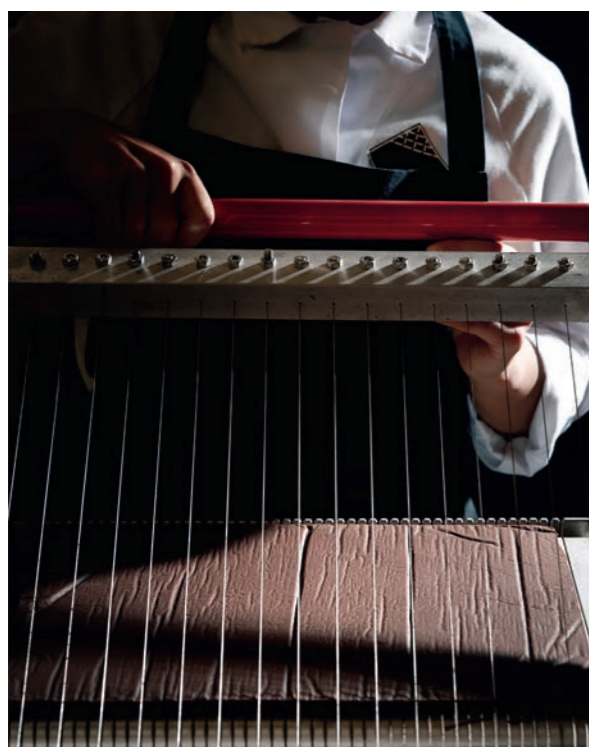
Manufacture CLUIZEL väljer omsorgsfullt ut både själva kakaobönorna och även de råvaror som behövs för att tillverka sina chokladkreationer och fyllningar.

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



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.

3.

Cacaofèvier®

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

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, mandelmasse, nougatin, kola, likör, gianduja...



LECKEREIEN unter den Dächern von Paris

DELIKATESSEN under Paris takåsar

Dieses Jahr beobachten wir die spektakuläre Ankunft des Weihnachtsmanns über den Dächern der Stadt der Lichter. Besonders er weiß, dass sie die magischste Stadt von allen ist. Er bremst seinen mit Geschenken und Leckereien vollgepackten Schlitten über Paris ab und lässt die Reize der glitzernden Hauptstadt von oben auf sich wirken. Er ist vom leuchtenden Glanz des Eiffelturms und der Seine überwältigt und ist von dem Anblick, den er so sehr liebt, ganz bewegt. Dabei vergisst er fast, dass er noch leckere Geschenke verteilen muss!

Hiermit möchten wir Sie einladen, unsere Weihnachtskollektion 2023 „Leckereien unter den Dächern von Paris“ zu probieren. Sie ist eine Hommage an die unnachahmliche Schönheit von Paris, die sogar den Weihnachtsmann berührt!

Jede unserer köstlichen Kreationen zeichnet sich durch die Vielfalt der edlen Zutaten aus, die alle aufgrund ihrer Qualität, ihrer Rückverfolgbarkeit und der Naturbelassenheit ihres Anbaugebiets ausgewählt wurden. Die fünf raffinierten Sorten (mit recycelbaren Verpackungen) der Kollektion zeugen allesamt vom exquisiten und anspruchsvollen handwerklichen Geschick unserer Manufaktur.

Genießen Sie gleich mit dem Weihnachtsmann einen wunderbaren Ausflug über die Dächer von Paris.

I år följer vi jultomtens ankomst till taken på ljusets stad. Av alla städer, vet han att det är den mest magiska. Han bromsar in sin släde med gåvor och delikatesser ovanför Paris och tar sig tid att betrakta den glittrande huvudstadens charm från ovan. Han låter sig hänföras av Eiffeltornets och Seine-flodens glans och förundras av detta skådespel som han älskar så mycket, och glömmer nästan att han har delikata gåvor att dela ut!

Vi bjuder in dig att upptäcka Delikatesser under Paris takåsar, vår julkollektion 2023, en hyllning till Paris oefterhärmliga skönhet som förtrollar hela världen, till och med jultomten!

Var och en av våra gourmetkreationer lyfts av de ädla ingrediensernas rikedom – som alla är nogt utvalda för sin kvalitet, spårbarhet och jordmånens naturlighet. Kollektionens fem raffinerade utgåvor (med återvinningsbara askar) är en deklination av läckra skatter som bärs upp av ett exemplariskt och krävande kunnande.

Följ med jultomten på en underbar resa över Paris takåsar.

ADVENTSKALENDER

ADVENTSKALENDER

Hoch über Paris, mit Blick auf die strahlende Eiserne Dame, bewundert der Weihnachtsmann die scheinbar unendlichen Gebäudefassaden. Sie offenbaren ihm durch ihre Fenster eine herzerwärmende Atmosphäre, zu der auch er gehört. Er betrachtet eine Weile das geschäftige Treiben in den bunten, mit Lichterketten verzierten Straßen.

Unser Herzstück der Weihnachtskollektion führt auf die Spitze des Eiffelturms, der wie ein außergewöhnlicher Weihnachtsbaum ganz Paris erleuchtet.

Unsere 24 Kreationen spiegeln dieses traumhafte Bild wider. Hinter jedem Pariser Fenster verbirgt sich eine neue, geheimnisvolle Leckerei.

På Paris höjder, inför det glittrande Eiffeltornet, beundrar jultomten fasaderna så långt ögat kan se. De avslöjar värmen i julfirandet i hemmen som väntar på hans ankomst. Han stannar kvar vid de färgglada gatorna som är dekorerade med ljusslingor.

Vår julkollektion tar oss till toppen av Eiffeltornet, som lyser upp Paris som en extraordinär julgran.

Våra 24 kreationer återspeglar denna drömlika fresco: varje parisiskt fönster döljer en ny mystisk delikatess.



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

273 g • 8 Kalender/Karton • Art. 13197*

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

273 g • 8 kalender/kartong • Art. 13197*

Warenversand vom 18/09/2023 bis zum 30/11/2023 solange der Vorrat reicht.
Varorna skickas från den 18/09/2023 till den 30/11/2023 beroende på tillgängligt lager.



* Recyclbar Nach französischer Norm / * Återvinningsbar enligt fransk standard

Schachteln **LECKEREIEN** unter den Dächern von Paris

Lådor **DELIKATESSER** under Paris takåsar



N°15 TRÜFFEL* TRYFFLAR*

160 g • 18 Schachteln/Karton • Art. 13341
160 g • 18 lådor/kartong • Art. 13341

Geschenktüten gratis
Presentpåsar levereras



SCHACHTEL « DÉCOUVERTE* » LÅDA « DÉCOUVERTE* »

165 g • 12 Schachteln/Karton • Art. 13334
165 g • 12 lådor/kartong • Art. 13334

Geschenktüten gratis
Presentpåsar levereras



SCHACHTEL « DÉGUSTATION* » LÅDA « DÉGUSTATION* »

300 g • 6 Schachteln/Karton • Art. 13339
300 g • 6 lådor/kartong • Art. 13339

Geschenktüten gratis
Presentpåsar levereras

Warenversand vom 18/09/2023 bis zum 05/01/2024 solange der Vorrat reicht.
Varorna skickas från den 18/09/2023 till den 05/01/2024 beroende på tillgängligt lager.
* Recyclbar Nach französischer Norm / * Återvinningsbar enligt fransk standard

Weihnachts-**KNALLBONBON**

Jul **CRACKER**

Diese fröhliche und großherzige Pariser Weihnachtsstimmung wird durch unsere Knallbonbons verkörpert.

Tannenbäume, Holzscheite, Geschenke und Weihnachtsmänner – diese köstliche Auswahl bietet Ihnen alles für ein unvergessliches Weihnachtsfest.

Wir haben unsere Knallbonbons als eine geschmackliche und poetische Reise konzipiert. Diese beginnt mit dem ersten Biss: Holzige, fast lakritzartige und intensiv kakaohaltige Noten entfalten sich im Inneren einer dunklen Schokolade mit 72 % Kakaoanteil, gefolgt von einer perfekten Kombination aus zartschmelzender Praline, knusprigen Crêpes und knackigen Karamellsplittern im Herzen einer Milchkeitskreation mit 45 % Kakaoanteil.

Den glada och generösa julandan i Paris gestaltas i våra crackers.

Granar, julstubar, presenter och tomtar – du har alla ingredienser för en minnesvärd jul i den här gourmetasken.

Vi har skapat våra crackers som en smaklig och poetisk resa. Låt dig hänföras redan från första tuggan: träiga, nästan lakritzartade och intensivt kakaohaltiga noter avslöjas i mitten av en 72 % kakao mörk choklad, följt av en perfekt allians av smältande pralin, krispiga crêpes och kolabitar i hjärtat av en mjölkchokladkreation med 45 % kakao innehåll.



WEIHNACHTS-KNALLBONBON*

100 g • 22 Schachteln/Karton • Art. 17215

JUL CRACKER*

100 g • 22 lådor/kartong • Art. 17215

Warenversand vom 18/09/2023 bis zum 05/01/2024 solange der Vorrat reicht.
Varorna skickas från den 18/09/2023 till den 05/01/2024 beroende på tillgängligt lager.

DIE SCHOKOLADEN CHOKLADERNA



<p>Ganache Kakao La Laguna</p> <p>Ganache aus Plantagenschokolade 'La Laguna' (Guatemala) 70% Ganache med Choklad från Plantaget 'La Laguna' (Guatemala) 70%</p>	<p>Ganache Kakao Vila Gracinda</p> <p>Ganache aus Plantagenschokolade 'Vila Gracinda' (São Tomé) 73% Ganache med Choklad från Plantaget 'Vila Gracinda' (São Tomé) 73%</p>	<p>Ganache Kakao Riachuelo</p> <p>Ganache aus Plantagenschokolade 'Riachuelo' (Brasilien) 70% Ganache med Choklad från Plantaget 'Riachuelo' (Brasilien) 70%</p>	<p>Ganache Kakao Mokaya</p> <p>Ganache aus Plantagenschokolade 'Mokaya' (Mexiko) 75%, Golddekor Chokladganache från Plantagen 'Mokaya' (Mexiko) 75%, förgylld dekoration</p>	<p>Ganache Kakao El Jardín</p> <p>Ganache aus Plantagenschokolade 'El Jardín' (Kolumbien) 75%, Grün glitzerndes Dekor Chokladganache från Plantagen 'El Jardín' (Kolumbien) 75%, glittrande grön dekor</p>
<p>Ganache Kakao 99 %</p> <p>Bitterganache 99% 99% mörk chokladganache</p>	<p>Ganache Kakao 85 %</p> <p>Bitterganache 85% 85% mörk chokladganache</p>	<p>Ganache Kaffee</p> <p>Ganache aus gerösteten und anschließend gemahlene Kaffeebohnen, umhüllt von Zartbitterschokolade. Kaffee ganache med rostade sedan krossade bönor med ett överdrag av mörk choklad</p>	<p>Blätterkrokant Praliné Zartbitter</p> <p>Blätterkrokant Praliné mit Mandeln und Haselnüssen Nougatfyllning med spån av mandel och hasselnötter</p>	<p>Nougat Montélimar</p> <p>Echte Nougat aus Montélimar mit Honig Äkta nougat från Montélimar</p>
<p>Karamell salzige Butter Zartbitterschokolade</p> <p>Karamell mit Meersalzbutters aus Guérande Kola med saltat smör från Guérande</p>	<p>Ganache Cranberrys Piment d'Espelette</p> <p>Bitterschokoladen-Ganache mit Cranberries und Espelette Pfeffer Mörk chokladfyllning med tranbär och Espelette spansk peppar</p>	<p>Ganache Himbeermarmelade</p> <p>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</p>	<p>Ganache Orangenmarmelade</p> <p>Ganache aus Plantagenschokolade 'Mangaro' (Madagaskar) 71% auf einem Bett aus Orangenmarmelade dekoriert mit Früchtepulver Ganache med 'Mangaro' singelplantagechoklad (Madagaskar) 71% över apelsinmarmelad, dekorerad med fruktpulver</p>	<p>Ganache Zitrone</p> <p>Bitterganache mit Zitronenwürfeln Ganache av mörk choklad, med bitar av citron</p>
<p>Ganache Orangenschale</p> <p>Zartbitterschokoladen-Ganache mit Orangenschalen Ganache av mörk choklad med apelsinskal</p>	<p>Praliné Mandel und geröstete, fein zerstoßene Kakaobohnen</p> <p>Mandel-/Haselnuss-Praliné mit Kakaobohnensplittern, dekoriert mit einer Kakaoausfrott aus Zartbitterschokolade Mandel och hasselnötspraliné med kakaoböns, dekorerad med ett mörkt chokladskal</p>	<p>Stark karamellisertes Praliné</p> <p>Stark karamellisertes Mandel-/Haselnuss-Praliné Mandel- och hasselnötspraliné kraftigt karamelliseras</p>	<p>Praliné Vollmilch mit körniger Struktur</p> <p>Praliné mit karamelliserten Mandeln und Haselnüssen bestreut mit gerösteten Mandelkörnern Praliné med karamelliseras mandlar och hasselnötter, toppad med rostad mandel</p>	
<p>Praliné Tradition Zartbitter</p> <p>Karamellisert Mandel-/Haselnuss-Praliné mit gerösteten Mandelsplittern Nougatineskal Mandel- och hasselnötspraliné med rostad mandelfällis</p>	<p>Praliné Zartbitter mit grobkörniger Struktur</p> <p>Grobkörniges Praliné 50% Mandel-/Haselnuss Praliné 50%, grovrynigt mandel- och hasselnöt</p>	<p>Praliné Karamellsplitter</p> <p>Mandel-/Haselnuss-Praliné mit Karamellsplittern, dekoriert mit Kakaoapulver Mandel- och hasselnötspraliné med karamellspån, dekoration av kakaopulver</p>	<p>Gianduja Fleur de sel karamelliserte Haselnüsse</p> <p>Intensiver Gianduja-Nougat mit Salzblume und Karamellsplittern Intensiv gianduja med havssalt och karamelliseras hasselnötter</p>	
<p>Praliné Zartbitter mit körniger Struktur</p> <p>Praliné mit karamelliserten Mandeln und Haselnüssen bestreut mit gerösteten Mandelkörnern Praliné med karamelliseras mandlar och hasselnötter, toppad med rostad mandel</p>	<p>Praliné Vollmilch mit grobkörniger Struktur</p> <p>Grobkörniges Mandel-/Haselnuss-Praliné Grovkörnigt mandel- och hasselnötspraliné</p>	<p>Haselnötspraliné</p> <p>Haselnuss-Praliné, umhüllt mit weißer Kewane-Schokolade Haselnötspraliné belagd med vit Kewane-choklad</p>	<p>Praliné Feuilleté Fleur de sel</p> <p>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</p>	
<p>Praliné Mandeln und Haselnüsse</p> <p>Traditionelles Karamelliserten Mandeln und Haselnüssen Ren mandelpraliné karamelliseras</p>	<p>Knackiges Zitronen-Praliné</p> <p>Knusprige Mandel-Haselnuss Pralinen-masse mit Zitrone und Vanille Praliné med mandel och hasselnöt, knaprig citron och smak av vanilj</p>	<p>Blätterkrokant Praliné</p> <p>Blätterkrokant Praliné mit Mandeln und Haselnüssen Praliné med karamelliseras mandel- och hasselnötsprån</p>	<p>Traditionelles Praliné Vollmilch</p> <p>Karamellisert Mandel-/Haselnuss-Praliné mit gerösteten Mandelsplittern Nougatineskal Mandel- och hasselnötspraliné med rostad mandelfällis</p>	

Manufaktur-Schachteln **ZARTBITTER- UND VOLLMILCHSCHOKOLADE**

Maufacture-askar **MÖRK CHOKLAD OCH MJÖLKCHOKLAD**

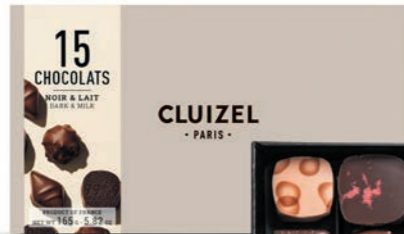
Das Beste, was wir in der Hand haben, ist das, was diese Manufaktur-Schachteln Ihnen versprechen. Ganache, Karamell, Praliné und Plantagenschokolade ganz nach Ihren Wünschen, egal ob Sie eine Naschkatze oder ein Feinschmecker sind. Zu jedem Anlass die passende Manufaktur-Schachtel.

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



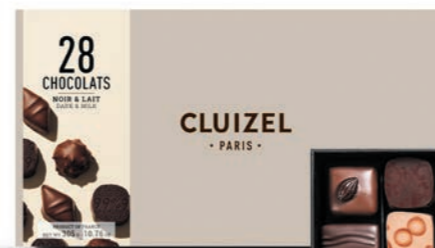
N°15 ZARTBITTERSCHOKOLADE* MÖRK*

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

Warenversand vom 18/09/2023 bis zum 05/01/2024 solange der Vorrat reicht.
Varorna skickas från den 18/09/2023 till den 05/01/2024 beroende på tillgängligt lager.

Manufaktur-Schachteln **ZARTBITTER- UND VOLLMILCHSCHOKOLADE**

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!



N°8 ZARTBITTERSCHOKOLADE* MÖRK*

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



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.



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 chokoladens essens. Med dessa rena och unika akaosorter, sublimerade av exceptionellt arbete, sticker tillverkningen ut: dess tillvägagångssätt och dess arbete är ett exempel på mänskligheten.

Einzigartige 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 Pflanzler, 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.

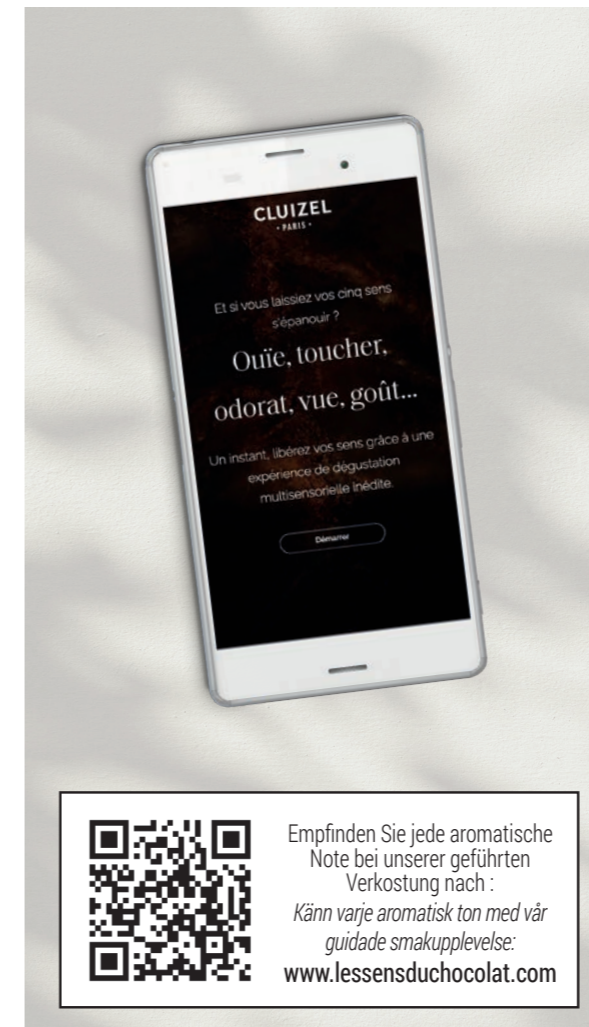
Ein einzigartiges und äußerst qualitatives Verfahren mit einem hohen Anspruch an Qualität

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 aromatiske 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 sinnen, styrs i provsmakningen för att upptäcka smaken CLUIZEL.



Empfinden Sie jede aromatische Note bei unserer geführten Verkostung nach:
Känn varje aromatisk ton med vår guidade smakupplevelse:
www.lessensduchocolat.com

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%

Aromatiske 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%

Aromatiske 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%

Aromatiske 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%

Aromatiske toner:
Cappuccino, varm choklad, hasselnöt, rostad 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 växtligheten 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%

Aromatiske 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%

Aromatiske toner : Mjölkkaktig, 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 Plantage 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 Kakaobohnen an, ohne Zusatz von Dünger oder Einsatz von Pestiziden.

Plantagen LOS ANCONÈS

San-Francisco de Macoris, DOMINIKANISKA 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 gynnas 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

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 Schokoladeninsel 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 ekvatorlinjen. Den vulkaniska jorden och ekvatorklimatet passar kakaoträden så bra att São Tomé har fått smeknamnet "chokoladön". Närheten till Atlanten tillför bönorna på plantaget Vila Gracinda en gnuttu 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. 12170

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. 12170

MOKAYA Plantage

Tapachula, 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

Tapachula, MEXIKO

Plantaget Mokaya ligger i Mexiko, i Chiapas-regionen, kakaosvaggarna, 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

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 naturområden.



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.

NEU
NY

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

N°28 SCHACHTEL PLANTAGENSCHOKOLADENSTÜCKE

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

140 g • 12 lådor/kartong • Art. 12620

Geschenktüten gratis/Presentpåsar levereras

N°16 ETUI PLANTAGEN-SCHOKOLADEN

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

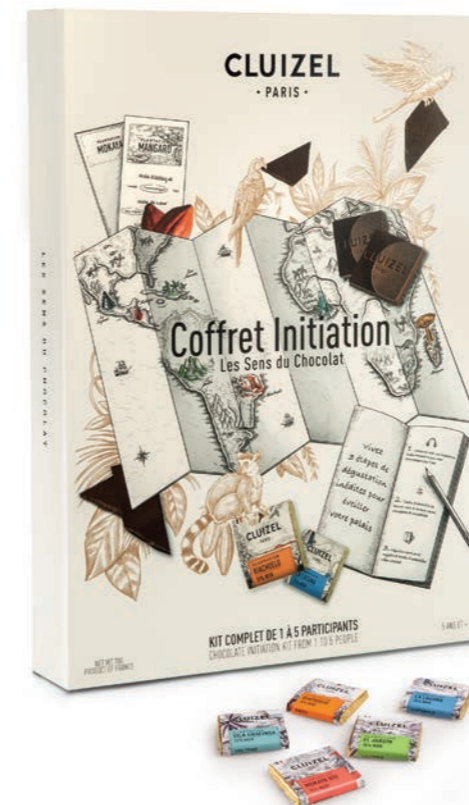
- Das Eintauchen: Wir führen Sie Schritt für Schritt, Note für Note durch diese ersten Augenblicke der Verkostung, für eine multisensorische, digitale Erfahrung.
- Die Erkundung: Versuchen Sie, im Laufe Ihrer Verkostung die genauen Geschmacksnoten unserer Schokolade aus einer Auswahl an Geschmacksrichtungen 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.

Chokoladprovingsasken „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 chokoladruta.

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, Mangaro, Riachuelo, La Laguna.

275 g • 8 Schachteln/Karton • Art. 12936

SMAPROVSFÖRPACKNING

« 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, Mangaro, Riachuelo, La Laguna.

275 g • 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, subtilt förstärkt av de få kryddor som används i dess sammansättning (Bourbon-vaniljstäng, kanel, ingefära) och som tar fram de aromatiska noterna.



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 kakaobländning. Ett inslag av rostad kastanj och rostat kaffe, lite syrligt, framhäver den intensiva renheten av denna choklad, rik på kakaoböner.

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

Sammetslen 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



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, Kakaogeschmack.

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 antydning 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 elfbenssöta inslag av mjölk och vanilj är chokladkakan 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

Geben Sie sich einer Kollektion mit ganz neuem Reichtum hin: 11 köstliche Tafeln aus verschiedenen noblen Zutaten, kombiniert mit außergewöhnlichen Kakaobohnen. Entdecken Sie unter anderem 5 Tafeln Grands Cru Bio, vegan* und glutenfrei*. Kaffee Grand Cru Bio aus Chiapas, Mexiko, römische haselnüsse, traditionelles karamell, geröstete und fein zerstoßene kakaobohnen aus Los Anconès... Erkunden Sie die emblematischen Schokoladenaromen durch unvergleichliche Geschmackserfahrungen.

Kapitulera inför en ny överdådig kollektion: 11 gourmetchokladkakor bestående av olika ädla ingredienser, i kombination med exceptionella kakaosorter. Bland dem kan du upptäcka 5 ekologiska, veganska, Grands Cru och glutenfria* chokladkakor. Ekologiskt Grand Cru-kaffe från Chiapas i Mexiko, romerska hasselnötter, traditionell kola, kakaonibs från Los Ancones ... Utforska chokladtillverkarens mest ikoniska smaker med enastående smakupplevelser.



NEU
NY



VOLLMILCH 47% KARAMELLISIERTE 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% KARAMELLISERADE FIKON OCH HASSELNÖTTER LA LAGUNA PLANTAGEN-CHOKLAD

De aromatiske 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

*je nach Referenz. *enligt referenserna

FEINSCHMECKERSCHOKOLADEN

GOURMANDES



ZARTBITTERSCHOKOLADE 70% • KAFFEE GRAND CRU GUAYAS AUS ECUADOR

Die Höhenlage der Ebenen und der weit verbreitete Einsatz biologischer Anbaumethoden verleihen der Region Chiapas und ihren Kaffeebohnen Aromen vom Feinsten und einen einzigartigen Geschmack, der von den besten Kennern geschätzt wird. Fachmännisch kombiniert mit unserer Zartbitterschokolade 70 % Grand Cru Guayas Kakao aus Ecuador verbreiten sich die Noten von geröstetem Kakao, während die Verkostung mit einer pflanzlichen und fruchtigen Frische endet.

70 g • 20 Tafeln/Karton • Art. 12311

MÖRK CHOKLAD 70 % • KAFFE GRAND CRU GUAYAS FRÅN ECUADOR

Platåns höga höjd och den särskilt utbredda ekologiska jordbruksmetoden ger Chiapas-regionen och dess kaffebönor gourmetaromer och en unik smak som känns igen av de bästa finsmakarna. Tonerna av rostad kakao ger uttryck åt vår mörka choklad 70 % kakao Grand Cru Guayas från Ecuador, medan provsmakningen avslutas med en vegetabilisk och fruktig friskhet.

70 g • 20 chokladkakor/kartong • Art. 12311

FEINSCHMECKERSCHOKOLADEN

GOURMANDES



ZARTBITTERSCHOKOLADE 70% KAKAOBOHNEN GERÖSTETE UND FEIN ZERSTOSSENE GRAND CRU GUAYAS AUS ECUADOR

Die aromatischen Noten von geröstetem Kakao der Zartbitterschokolade 70 % Grand Cru Guayas aus Ecuador werden hier durch die knackigen, duftenden gerösteten und fein zerstoßenen Kakaobohnen der Plantage Los Anconès in der Dominikanischen Republik hervorgehoben.

100 g • 14 Tafeln/Karton • Art. 12320

MÖRK CHOKLAD 70% • KAKAOBITAR GRAND CRU GUAYAS FRÅN ECUADOR

De aromatiske tonerna av rostad kakao av mörk choklad 70 % Grand Cru Guayas kakao från Ecuador, betonas och framhävs av rostade kakaonibs, lika krispiga som de är väldoftande, från Los Anconès plantagen i Dominikanska republiken.

100 g • 14 chokladkakor/kartong • Art. 12320



ZARTBITTERSCHOKOLADE 70% • MANDEL GRAND CRU GUAYAS AUS ECUADOR

Diese neue Gourmet-Schokolade eine perfekte Abstimmung zwischen knusprigen Mandelsplittern aus Valencia in Spanien und dem Charakter der zartbitterschokolade 70 % Kakao, Grand Cru Guayas aus Ecuador. Glutenfrei, vegan und Bio-zertifiziert.

100 g • 14 Tafeln/Karton • Art.12300

MÖRK CHOKLAD 70% • MANDEL GRAND CRU GUAYAS FRÅN ECUADOR

Denna nya gourmetchokladkaka erbjuder en perfekt matching mellan mandelbitarnas krispighet från Valencia i Spanien och karaktären av mörk choklad 70 % kakao, Grand Cru Guayas från Ecuador. Glutenfri, vegan och certifierad ekologisk.

100 g • 14 chokladkakor/kartong • Art. 12300



ZARTBITTERSCHOKOLADE 70% ORANGENSCHALE GRAND CRU GUAYAS AUS ECUADOR

Aufgrund ihres köstlichen Geschmacks ausgewählte Orangenschalen enthüllen dank der Frische der Zartbitterschokolade 70 % Kakao Grand Cru Guayas aus Ecuador säuerliche und authentische Noten für eine regelrechte Geschmacksreise.

100 g • 15 Tafeln/Karton • Art. 12354

MÖRK CHOKLAD 70% • APELSINKAL GRAND CRU GUAYAS FRÅN ECUADOR

Apelsinkal utvalda för sin smak och suggestiva doft, avslöjar tack vare den fräscha smaken i mörk choklad 70 % Grand Cru Guayas kakao från Ecuador, syrliga och autentiska toner för en verklig smakresa.

100 g • 15 chokladkakor/kartong • Art. 12354

FEINSCHMECKERSCHOKOLADEN

GOURMANDES



VOLLMILCHSCHOKOLADE 48% HASELNÜSSE

GRAND CRU SAN MARTÍN AUS PERU

Eine köstliche Harmonie zwischen der Rundheit der Vollmilchschokolade 48 % Grand Cru San Martín Kakao aus Peru und den Splintern der gerösteten römischen Haselnüsse aus Italien entsteht und setzt weiche, warme Aromen frei.

100 g • 14 Tafeln/Karton • Art. 12390

MJÖLKCHOKLAD 48% • HASSELNÖTTER GRAND CRU SAN MARTÍN PERU

En gourmetharmoni skapas mellan rundheten i mjölkchoklad Grand Cru San Martín 48 % kakao mjölkchoklad från Peru och bitarna av romerska rostade hasselnötter från Italien, vilka frigör söta och varma smaker.

100 g • 14 chokladkakor/kartong • Art. 12390



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 einer knusprigen Praline bietet eine interessante Kakaointensität, die durch eine Praline 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



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 citronbitar och rostade karamelliserade mandlar för en subtil samklang.

100 g • 14 chokladkakor/kartong • Art. 12332

Limitierte AUFLAGE

Begränsad UPPLAGA

Seit 70 Jahren ist die Manufaktur CLUIZEL Botschafterin für Tradition und Savoir-faire aus Frankreich. Mit der Exploracao Tafel stellt die Manufaktur die gewagte Kreation eines jungen und talentierten Chef-Chocolatiers, Erwan Grenouilleau-Pavageau, in den Vordergrund.

Erwan wollte den starken Charakter der Insel Sao Tomé veranschaulichen, ihr Gestalt geben, indem er ihr einen Geschmack verleiht. An den vulkanischen Hängen dieses Inselparadieses wächst die Zartbitter-Plantagenschokolade Vila Gracinda noir 73%, die den Korpus seiner Kreation bildet. Der Chef-Chocolatier jongliert mit den natürlichen Röst- und Kräuternuancen unseres ganz besonderen Kakaos und kreiert ein kühnes Aromaprofil. In einem prägnanten und eleganten Ambiente aus geröstetem Kakao und karamellisierten Erdnüssen brechen erfrischende Noten von tropischen Früchten hervor. In Wellen spielt eine angenehm pfeffrige Minze mit unseren Papillen... Ein unbestreitbarer Erfolg.

I 70 år har Manufacture CLUIZEL varit ambassadör för fransk tradition och kunnande. Genom den tabletten Exploração, presenterar Manufacture Cluizel en ung och begåvad chokladkock, Erwan Grenouilleau-Pavageau, och hans vågade skapelse.

Erwan ville illustrera ön Sao Tomes starka karaktär och förkroppsliga den genom att ge den en smak. På vulkanslutningarna av denna paradiso odlas den 73 % mörka Vila Gracinda Plantation Chokladen som utgör huvudbeständsdelen av hans skapelse. Genom att jonglera med de naturligt rostade och örtartade nyanserna av vår exceptionella kakao skapar kocken en djärv aromatisk profil. En atmosfär av rostad kakao och karamelliserad jordnöt ger en fyllig och elegant försmak åt uppfriskande toner av tropiska frukter. En behaglig pepparmynta leker med våra smaklökar i vågor ... Det är en odiskutabel framgång.



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

BROTAUFSTRICHE

ÄNDERUNG
MODIFIERING

Choklad SPREADS

Köstliche hausgemachte Aufstriche, erhältlich in zwei ebenso delikaten wie starken Geschmacksrichtungen, Haselnuss-Aufstrich 42 % und Praliné-Aufstrich 78 % ... Eine authentische Reise zu Ihren schönsten Erinnerungen, immer ohne Öl und ohne Aromazusatz, eine Garantie für unser Savoir-faire von höchster Qualität.

Välsmakande och bredbara, hantverkstillverkade spreads, tillgängliga i två smaker som är lika delikata som de är djupa, hasselnötter 42 % och praliné 78 % ... En autentisk resa till dina bästa minnen, alltid utan oljor och utan extra aromer, ett bevis på vårt kvalitetskunnande.

VERBESSERTES REZEPT
FÖRBÄTTRAT RECEPT



HASELNUSS-AUFSTRICH 42%

Dieser vollkommen natürliche, 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 GLASGLAS • ALUMINIUMDECKEL

HASELNÖT 42 %

Detta 100 % naturliga, 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 I ALUMINIUM



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 GLASGLAS • ALUMINIUMDECKEL

PRALINÉ 78%

Denna pralinkräm 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 I ALUMINIUM



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.

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.



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



COUP DE FOUET MINI RIEGEL

Weiße 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



BOOST DE PLAISIR MINI RIEGEL

Vollmilchschokolade Haselnuss, Rosinen und Mandelsplitter.

30 g • 20 Riegel/Karton • Art. 11023

BOOST DE PLAISIR CHOKLADBAR MINI

Mjölkkchoklad hasselnötter. Russin och mandelbitar

30 g • 20 bars/kartong • Art. 11023



MON TRUC À MOI MINI RIEGEL

Vollmilchschokolade Haselnuss Geröstete und fein zerstoßene Kakaobohnen und Krokant.

30 g • 20 Riegel/Karton • Art 11033

MON TRUC À MOI CHOKLADBAR MINI

Mjölknötchoklad bitar av kakao och nogat.

30 g • 20 bars/kartong • Art 11033



TENDRE MOMENT MINI RIEGEL

Vollmilchschokolade Haselnuss, Praline und Haselnuss.

30 g • 20 Riegel/Karton • Art. 11039

TENDRE MOMENT CHOKLADBAR MINI

Mjölkkchoklad hasselnötter. Grué de cacao och nougat.

30 g • 20 bars/kartong • Art. 11039



Kostenlose Anzeige
Gratis display



GESCHENK-BOXEN-mit dragierten Spezialitäten

CHOKLADDRAGÉER

Vertikal, horisontal, von vorne, von hinten... Nachdem Sie sie verschenkt haben, können Sie sie in alle Richtungen auslegen, die in diesen modernen und lustigen Barren enthaltenen gebrannten Mandeln werden nicht weniger schnell verschwinden! Ganache-Bohnen, Aromakörner oder Kakaosplitter... Sie werden diese Geometrie lieben!

På längden, på bredden, framifrån, bakifrån ... Efter att ha bjudit på dem kan du visa upp dem på alla håll, de överdragna mandlarna i dessa moderna och roliga askar försvinner inte mindre snabbt! Fèves de Ganache, Grains d'Arôme eller Eclats de Cacao ... Du kommer att älska denna geometri!



KAKAOSPLITTER

Kakaobohnen von der Plantage 'Los Anconès' (Dominikanische Republik), kalibriert, geröstet und zu Splittern zerstoßen. Die Splitter werden anschließend mit Zartbitterschokolade überzogen.

120 g • 10 Schachteln/Karton • Art. 12705

DRAGERADE KAKAOBÖNOR

Kakaobönor från plantagen 'Los Anconès' (Dominikanska republiken) som kalibrerats, rostats och krossats i bitar. Varje bit är därefter överdragen med mörk choklad.

120 g • 10 lådor/kartong • Art. 12705

KARAMELLISIERTE, DRAGIERTE MANDELN

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

120 g • 10 Schachteln/Karton • Art. 12700

DRAGERADE MANDLAR

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

120 g • 10 lådor/kartong • Art. 12700

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).

120 g • 10 Schachteln/Karton • Art. 12710

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).

120 g • 10 lådor/kartong • Art. 12710

Erhållitich solange der Vorrat reicht. Så långt lagret räcker.

DRAGIERTE KAFFEEBOHNEN

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.

120 g • 10 Schachteln/Karton • Art. 12715

DRAGERADE KAFFEBÖNOR

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

120 g • 10 lådor/kartong • Art. 12715

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

NEU
NY



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

NEU
NY



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

NEU
NY

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 neuen Rezepturen: Himbeere, Fleur de Sel und Kokosnuss.

130 g • 18 Beutel/Karton • Art. 15049

HASSELNÖTSPÄRLOR

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

130 g • 18 påsar/kartong • Art. 15049



POPPY'S 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



POPPY'S 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



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 karamellisierem 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

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 kakaoböner. 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



PLANTAGENSCHOKOLADENSTÜCKE

Quadrate aus Zartbitterschokolade der Plantagen Mokaya Bio, Los Anconès Bio, El Jardín, Vila Gracinda, 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, 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 gommor och finsmakare.

130 g • 18 påsar/kartong • Art. 15007

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-Aromen 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

SCHOKOLADENLUTSCHER 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 traditionellem Praliné. 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-LUTSCHER

Vollmilkschokolade 39 % Kakao gefüllt mit traditionellem Praliné

- 6 verschiedene Verzierungen
- 6 verschiedene Rätsel

28 g • 36 Lutscher/Karton • Art. 11010

CHOKLADKLUBBA DJUNDEL

Mjölkschoklad 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
Skylt
réf. 71132

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 CAMEL 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 häligheten 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 Kaffeegeschmack.

90 g • 18 Schachteln/Karton • Art. 14060

ASK CAPPUCINO

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.

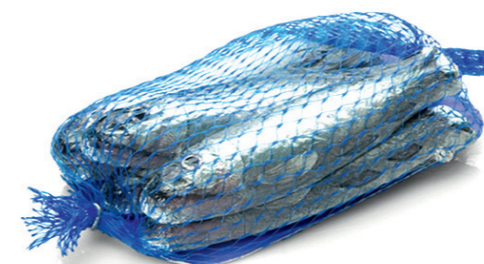
90 g • 18 sortiment/kartong • Art. 14060

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

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

90 g • 20 Netze/Karton • Art. 14026

NÄT MED SARDINER

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

90 g • 20 nätpåsar/kartong • Art. 14026



DOSE SARDINEN

Gefangen im Fischernetz - köstliche Sardinen aus Edelvollmilchschokolade mit einem Kakaanteil von 39%.

75 g • 14 Dosen/Karton • Art. 14035

BURK MED SARDINER

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

75 g • 14 lådor/kartong • Art. 14035



Displaybox
Visningsställ erbjudande



CLUIZEL

• PARIS •

LES SENS DU CHOCOLAT

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 Michéris • 92200

www.cluizel.com



CLUIZEL

◆ PARIS ◆

LES SENS DU CHOCOLAT