



**Karl Hug**

SCHOKOLADEN MANUFAKTUR  
MANUFACTURE DE CHOCOLATS

---

# Produktekatalog 2025

*Tradition trifft Genuss – Willkommen in unserem Familienunternehmen*

---



# Inhalt

---

## **Pralinés**

<i>Pralinés</i>	6
<i>Pralinés-Schachteln</i>	7

---

## **Truffes**

<i>Truffes</i>	12
<i>Truffes-Schachteln</i>	15

---

## **Dragées**

<i>Dragées offen</i>	18
<i>Dragées abgepackt</i>	19

---

## **Schokolade**

<i>Schokotafeln bestreut</i>	22
<i>Schokotafeln Extra Mince</i>	24
<i>Schokoladen Duetto</i>	25
<i>Chocolat Noir</i>	25
<i>Quadro</i>	26
<i>Chocolat Mendiants</i>	29

---

## **Spezialitäten**

<i>Florentiner</i>	32
<i>Dessert-Florentiner</i>	32
<i>Amaretti &amp; Schümli</i>	33

---

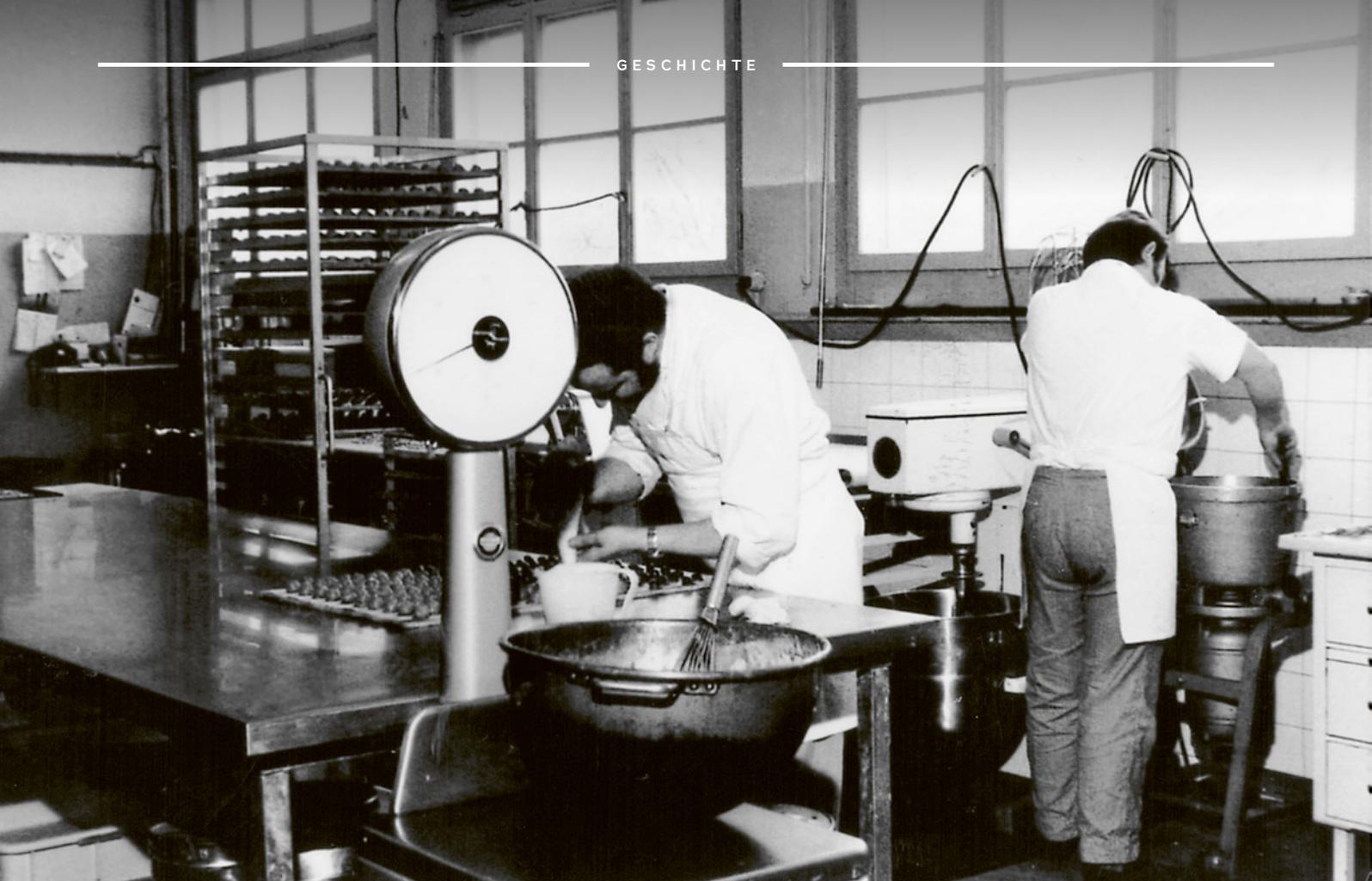
## **Saisonartikel**

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

---

## **Karl Hug AG**

<i>Unsere Couverture</i>	46
<i>Allgemeine Liefer- und Verkaufsbedingungen</i>	47
<i>Impressum</i>	48



## Karl Hug AG – eine Erfolgsgeschichte

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

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

Das eigenständige, traditionsverbundene Familienunternehmen mit ihren geschätzten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, stellt seit jeher mit Leidenschaft feine Schokoladespezialitäten her mit dem Ziel, kreative und qualitativ hochwertige Produkte in kurzer Zeit und zur vollen Zufriedenheit an seine Kunden auszuliefern. Heute leitet bereits die dritte Generation das Unternehmen und bringt neue Ideen und Produktionstechnologien ein. Doch bei all der modernen Fertigungstechnik: Wo immer möglich setzt die Karl Hug AG auf Handarbeit – denn darin liegen die kleinen, feinen Unterschiede der hauseigenen Schokoladengenüsse, die man nicht nur sehen, sondern auch schmecken kann.

### Meilensteine der Karl Hug AG

**1959 November** | Grundsteinlegung der heutigen Karl Hug Schokoladen Manufaktur als Einzelfirma Karl Hug Confiseur in der Küche in Luzern.

**1964 Januar** | Bezug eigener Räumlichkeiten in Kriens, Wohnhaus mit Fabrikation.

**1971 Juli** | Umzug in gemietete grössere Räumlichkeiten in Horw.

**1981 Juni** | Gründung der heutigen Familienaktien-Gesellschaft in Kriens.

**1984 Juli** | Bezug eigener Fabrikationsräumlichkeiten an der Rainacherstrasse im Obernau-Kriens.

**1997 April** | Anschaffung der ersten One-Shot Anlage, eine der ersten Minianlagen in der Schweiz.

**2002 März** | Kauf der Firma Chocoprint AG als 100% Tochterfirma von Herr Muntwyler Muri.

**2009 November** | 50-jähriges Jubiläum der Karl Hug AG mit ganzjährigen Feier-Aktionen.

**2012 – 2015** | Produktion der Schoko-Lunches für die SWISS Airlines in separater Abteilung.

**2024** | 65 Jahr Jubiläum der Karl Hug Schokoladen Manufaktur und Generationenwechsel. Geschäftsübernahme der dritten Generation.



Pascal Zimmermann, Celina Hug, Diana Zimmermann, Marielle Hug

## Die Geschäftsleitung



**Pascal Zimmermann**  
Geschäftsleitung Finanzen

Ist verantwortlich für die ökonomische und strategische Ausrichtung.

Mit dem Fokus auf nachhaltigem Wachstum und Innovation sorgt er dafür, dass der Betrieb erfolgreich in die Zukunft geführt wird. Erhalt von Tradition und bester Qualität haben höchste Priorität.



**Celina Hug**  
Geschäftsleitung Produktion

Ist seit jeher von der kreativen Arbeit begeistert und sie liebt es neue Ideen und Innovationen umzusetzen.

Mit grossem Engagement strebt sie danach den Familienbetrieb erfolgreich in die Zukunft zu führen und dabei die Werte des Unternehmens zu bewahren.



**Diana Zimmermann**  
Geschäftsleitung Chocoprint

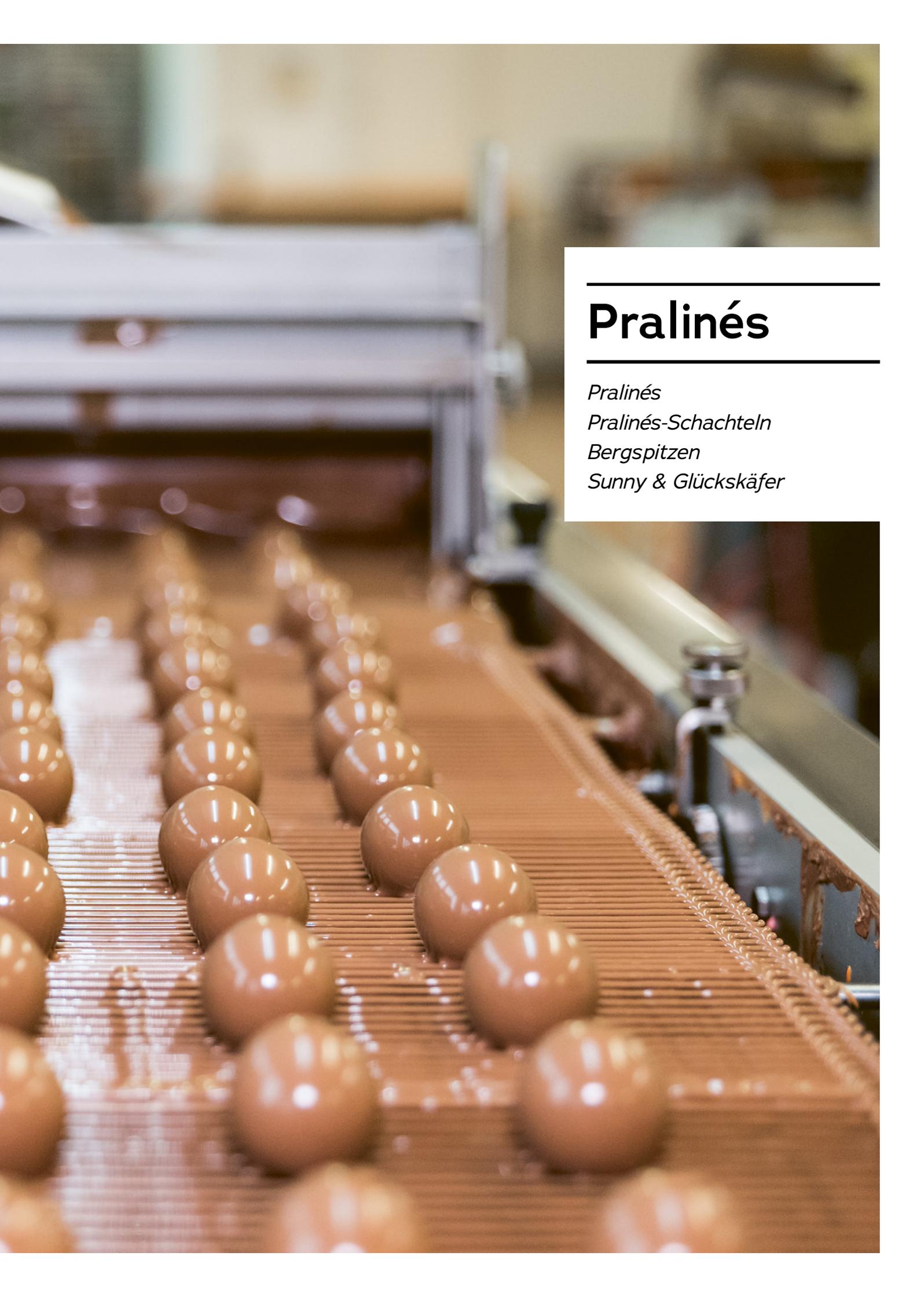
Ist zuständig für die Produktion bei der Firma Chocoprint und fungiert als kompetente Ansprechperson am Telefon. Mit Engagement und Leidenschaft setzt sie sich dafür ein, den Familienbetrieb erfolgreich weiterzuführen und innovative Ideen der Kunden umzusetzen.



**Marielle Hug**  
Geschäftsleitung HR & Administration

Mit ihrer Vorliebe für fachübergreifendes Arbeiten und umfangreichen administrativen Erfahrung ist sie bestrebt das Team in ihrer Funktion optimal zu unterstützen. Sie setzt auf einen kooperativen Arbeitsstil und nachhaltige Prozesse, um die Betriebsentwicklung langfristig zu sichern.





---

# Pralinés

---

*Pralinés*

*Pralinés-Schachteln*

*Bergspitzen*

*Sunny & Glückskäfer*

# Pralinés



Alle Pralinés sind per Blister à 48 Stück erhältlich.



101  
**Noisette**  
gefüllt mit knuspriger Nusscrème mit Haselnuss-Mandelkrokant  
> 10 Wochen haltbar



102  
**Pralinato**  
zarte, feine Pralinéscrème, umhüllt mit Vanillecouverture  
> 10 Wochen haltbar



103  
**Baumnuß**  
gefüllt mit unverkennbarer Baumnußfüllung und Baumnußkrokant  
> 10 Wochen haltbar



104  
**Grand Marnier**  
dunkle Ganache mit Grand Marnier umhüllt mit Vanillecouverture  
> 10 Wochen haltbar  
> alkoholhaltig



105  
**Macchiato**  
weisse, zarte Gianduja mit Kaffee umhüllt von weisser Couverture  
> 10 Wochen haltbar



106  
**Caramel**  
gefüllt mit halbflüssigem Caramel und Fleur de Sel verfeinert  
> 10 Wochen haltbar



107  
**Mocca**  
zarte Truffesganache mit kräftigem Kaffee abgeschmeckt  
> 10 Wochen haltbar



108  
**Kirsch**  
zarte Kirschanache mit echtem Schweizer Kirsch  
> 10 Wochen haltbar  
> alkoholhaltig



109  
**Amandes**  
feine Mandelcrème und aufgelegten caramelisierten Mandeln  
> 10 Wochen haltbar



110  
**Erdbeer**  
vollaromatische Ganache mit Erdbeer und rosa Pfeffer dekoriert  
> 10 Wochen haltbar



111  
**Nougat**  
gefüllt mit Nougatcrème und aufgelegtem Nougatplättli  
> 10 Wochen haltbar



112  
**Knusper**  
weiche Mandelgiandujafüllung mit Mandelsplitter  
> 10 Wochen haltbar



113  
**Pistache**  
aromatische Pistachefüllung mit aufgelegter ganzer Pistazie  
> 10 Wochen haltbar



114  
**Japonais**  
gefüllt mit feiner Mandelcrème und Japonaisbrösel  
> 10 Wochen haltbar



115  
**Fruit de Cacao**  
fruchtig, kraftvolle Cacao Fruit Ganache mit Kaltstempel garniert  
> 10 Wochen haltbar

# Pralinés-Schachteln



943  
**6er Pralinés**

80g Pralinémischung in Klarsichtschachteln  
 > Grösse: 112×76×30mm  
 > 12 Schachteln im Karton  
 > 10 Wochen haltbar



944  
**9er Pralinés**

120g Pralinémischung in Klarsichtschachteln  
 > Grösse: 112×112×30mm  
 > 12 Schachteln im Karton  
 > 10 Wochen haltbar



945  
**12er Pralinés**

160g Pralinémischung in Klarsichtschachteln  
 > Grösse: 176×141×25mm  
 > 8 Schachteln im Karton  
 > 10 Wochen haltbar



946  
**24er Pralinés**

340g Pralinémischung in Klarsichtschachteln  
 > Grösse: 248×175×25mm  
 > 6 Schachteln im Karton  
 > 10 Wochen haltbar



947  
**35er Pralinés**

490g Pralinémischung in Klarsichtschachteln  
 > Grösse: 283×210×25mm  
 > 4 Schachteln im Karton  
 > 10 Wochen haltbar



961  
**6er «I LOVE YOU»-Schachtel**

75 g Logo-Pralinés in Klarsichtschachteln

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



962  
**10er «DANKE»-Schachtel**

125 g Logo-Pralinés in Klarsichtschachteln

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



964  
**18er «VIEL GLUECK»-Schachtel**

225 g Logo-Pralinés in Klarsichtschachteln

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



965  
**18er «HAPPY BIRTHDAY»-Schachtel**

225 g Logo-Pralinés in Klarsichtschachteln

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



966  
**10er KEEP SMILE-Schachtel**

125 g Logo-Pralinés in Klarsichtschachteln

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



967  
**18er GET WELL SOON-Schachtel**

225 g Logo-Pralinés in Klarsichtschachteln

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

## Bergspitzen



970

### 3er Bergspitzen

33g feine, zartschmelzende  
Bergspitzen gemischt

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



971

### 5er Bergspitzen

55g feine, zartschmelzende  
Bergspitzen gemischt

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



972

### 10er Bergspitzen

112g feine, zartschmelzende  
Bergspitzen gemischt

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

## Sunny & Glückskäfer



950

### 10er Sunny

260g Sunny-Spezialitäten in Rombusschachteln

- > Grösse: 120×250×35 mm
- > 6 Schachteln im Karton
- > 10 Wochen haltbar



954

### 10er Glückskäfer

260g Käfer-Spezialitäten in Rombusschachteln

- > Grösse: 120×250×35 mm
- > 6 Schachteln im Karton
- > 10 Wochen haltbar



951

### Sunny offen

1500g Sunny-Spezialitäten

- > ca. 53 Stück im Karton
- > 10 Wochen haltbar



955

### Glückskäfer offen

1500g Käfer-Spezialitäten

- > ca. 53 Stück im Karton
- > 10 Wochen haltbar



---

# Truffes

---

*Truffes*

*Truffes-Schachteln*



# Truffes



Alle Truffes sind per Blister à 70 Stück erhältlich.



301  
**Milch**

zartschmelzende helle Truffesganache

> 10 Wochen haltbar



302  
**Vanille**

zartschmelzende dunkle Truffesganache

> 10 Wochen haltbar



303  
**Weiss**

zartschmelzende weisse Truffesganache mit einem Schuss Kirsch

> 10 Wochen haltbar

> alkoholhaltig



304  
**Orange**

vollaromatische Truffes-Ganache mit natürlichem Orangenaroma

> 10 Wochen haltbar



305  
**Marc de Champagne**

samtige Rahmtruffes-Ganache mit Marc de Champagne

> 10 Wochen haltbar

> alkoholhaltig



306  
**Whisky**

rassige Ganache mit kräftigem schottischem Whisky

> 10 Wochen haltbar

> alkoholhaltig



307  
**Bourbon-Vanille**

feine, zartschmelzende weisse Rahmtruffes-Ganache mit echter Vanille

> 10 Wochen haltbar



308  
**Caramel**

feiner hausgemachter Caramel mit einer Prise Fleur de Sel

> 10 Wochen haltbar



309  
**Vieille Prune**

aromatische Rahmtruffes-Ganache mit echtem Vieille Prune

> 10 Wochen haltbar

> alkoholhaltig



310  
**Ananas-Kokos**

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

> 10 Wochen haltbar

> alkoholhaltig



311  
**Williams**

vollaromatische Truffes-Ganache mit Williams

> 10 Wochen haltbar

> alkoholhaltig



312  
**Honig**

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

> 10 Wochen haltbar

> alkoholhaltig



313  
**Kir Royal**

zartschmelzende feine Kir-Royal Rahmtruffes-Ganache mit knackigem Decor

> 10 Wochen haltbar

> alkoholhaltig



314  
**Rose**

weisse Rahmtruffes-Ganache mit Rosenwasser

> 10 Wochen haltbar



315  
**Café Kirsch**

zartschmelzende Truffes-Ganache mit Kirsch und kräftigem Kaffee

> 10 Wochen haltbar

> alkoholhaltig



**316**  
**Pfirsich Melba**  
fruchtig-zarte  
Pfirsich-Ganache  
> 10 Wochen haltbar  
> alkoholfaltig



**317**  
**Grand Marnier**  
aromatische Rahmtruffes-  
Ganache mit echtem Grand  
Marnier  
> 10 Wochen haltbar  
> alkoholfaltig



**318**  
**Macadamia-  
Kokos**  
feine Kokosgianduja mit  
gerösteten Macadamia  
> 10 Wochen haltbar



**319**  
**Calvados**  
zartschmelzende Truffes-  
Ganache mit rassigem  
Calvados  
> 10 Wochen haltbar  
> alkoholfaltig



**320**  
**Baileys Irish  
Cream**  
zartschmelzende Truffes-  
Ganache mit Original Baileys  
Irish Cream  
> 10 Wochen haltbar  
> alkoholfaltig



**321**  
**Glühwein**  
aromatische Truffesganache  
mit Glühwein  
> 10 Wochen haltbar  
> alkoholfaltig



**322**  
**Amaretto-  
Marzipan**  
vollmundige Rahmtruffes-  
Ganache mit Marzipan und  
Amaretto  
> 10 Wochen haltbar  
> alkoholfaltig



**323**  
**Haselnuss**  
zarte, feine Pralinéscreme  
mit Haselnüssen  
> 10 Wochen haltbar



**324**  
**Feigen**  
fruchtige Truffesganache mit  
hausgemachtem Feigenpüree  
> 10 Wochen haltbar



**325**  
**Marroni**  
fruchtig-nussige Truffes-  
Ganache mit Marronipüree  
> 10 Wochen haltbar



**326**  
**Amarena**  
aromatische Ganache mit  
Amarena Kirschen und  
Amaretto  
> 10 Wochen haltbar  
> alkoholfaltig



**327**  
**Eiercognac**  
zarte Rahmtruffes-Ganache  
mit echtem Eiercognac  
> 10 Wochen haltbar  
> alkoholfaltig



**328**  
**Amandes  
Blond**  
weisse, zartschmelzende  
Mandelgianduja  
> 10 Wochen haltbar



**329**  
**Banane**  
fruchtige, zarte Rahmtruffes-  
Ganache mit feinem  
Bananenpüree  
> 10 Wochen haltbar



**330**  
**Mango**  
exotische Truffesganache  
mit feinem Mangopüree  
> 10 Wochen haltbar



**331**  
**Cookie and  
Cream**  
feine crunchy Gianduja mit  
Mandelkrokant  
> 10 Wochen haltbar



**332**  
**Limoncello**  
zartschmelzende Lemon-  
Ganache mit Limoncello  
> 10 Wochen haltbar  
> alkoholfaltig



**333**  
**Nougat**  
cremige Truffesganache  
mit feiner Nougatcrème  
> 10 Wochen haltbar



334  
**Erdbeeren-Joghurt**  
zarte Joghurttruffes-Ganache  
mit natürlichem Erdbeerpüree  
> 10 Wochen haltbar



335  
**Himbeer-Caramel**  
cremiger Caramel aus  
Himbeerpüree und  
Ruby-Couverture  
> 10 Wochen haltbar



336  
**Grand Cru 80%**  
gehaltvolle Grand Cru-Ganache  
mit Grand Cru Couverture 80%  
> 10 Wochen haltbar



337  
**Cappuccino**  
zarte, aromatische Cappuccino  
Rahmtruffes-Ganache  
> 10 Wochen haltbar



338  
**Tiramisu**  
zartschmelzende  
Tiramisu-Ganache  
> 10 Wochen haltbar  
> alkoholhaltig



339  
**Pistazien-Nougat Salé**  
Nougat aus gerösteten  
Pistazien und ein Hauch  
Fleur de Sel  
> 10 Wochen haltbar



340  
**Mandarine**  
zarte, fruchtige Truffes-  
Ganache mit Mandarinen-  
püree  
> 10 Wochen haltbar



341  
**Stracciatella**  
feine Stracciatella-Ganache  
mit dunklen Schokospitter  
> 10 Wochen haltbar



342  
**Abricot**  
rassige Ganache Creole  
49% mit Vieille Abricot und  
eingelekten Aprikosen  
> 10 Wochen haltbar  
> alkoholhaltig



343  
**Apfel-Zimt**  
zarte, fruchtige Truffes-  
Ganache mit Zimt und Apfel  
> 10 Wochen haltbar



344  
**Mascarpone**  
feine Mascarponecrème in  
dunkler Couverture  
> 10 Wochen haltbar



345  
**Fior di latte**  
weisse, zarte Truffesganache  
mit Milch und  
Fior di Latte-Likör  
> 10 Wochen haltbar  
> alkoholhaltig

# Truffes-Schachteln



921  
**9er Truffes Classic**  
 115 g Truffes gemischt  
 > Grösse: 112×112×30 mm  
 > 12 Schachteln im Karton  
 > 10 Wochen haltbar



922  
**16er Truffes Classic**  
 215 g Truffes gemischt  
 > Grösse: 145×145×34 mm  
 > 6 Schachteln im Karton  
 > 10 Wochen haltbar



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



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



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



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



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



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





---

# Dragées

---

*Dragées offen*

*Dragées abgepackt*

# Dragées offen



## 501 Chocolat-Amandes Princesse

knackige, kalifornische Mandeln in Vanille-  
couverture, bestäubt mit Cacaopulver  
> offen à 1kg oder 2kg verpackt  
> 16 Wochen haltbar



## 502 Chocolat-Noisettes Princesse

beste caramelierte Haselnüsse in Milch-  
couverture, bestäubt mit Cacaopulver  
> offen à 1kg oder 2kg verpackt  
> 16 Wochen haltbar



## 503 Chocolat-Café Arabica

aromatische Arabicabohnen in  
Vanillecouverture, geblänzt  
> offen à 1kg oder 2kg verpackt  
> 16 Wochen haltbar



## 504 Chocolat-Amandes Fleur de Sel

kalifornische Mandeln gesalzen in  
Vanillecouverture  
> offen à 1kg oder 2kg verpackt  
> 16 Wochen haltbar



## 505 Chocolat-Cocos Princesse

feine Kokosnussstücke in weisser  
Couverture, bestäubt mit Staubzucker  
> offen à 1kg oder 2kg verpackt  
> 16 Wochen haltbar



## 506 Chocolat-Amandes de Noël

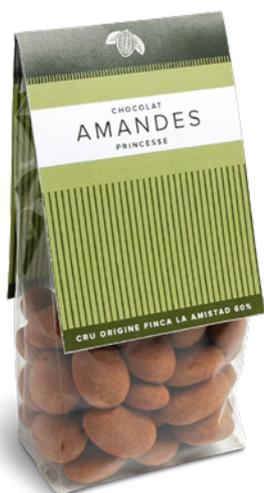
knackige Mandeln mit Milchcouverture  
umhüllt und bestäubt mit Staubzucker und  
Weihnachts-Gewürzen  
> offen à 1kg oder 2kg verpackt  
> 16 Wochen haltbar  
> erhältlich nur von November bis Dezember



## 507 Chocolat-Pistache Princesse

caramelierte Pistazien umhüllt  
mit weisser Pistaziencouverture  
> offen à 1kg oder 2kg verpackt  
> 16 Wochen haltbar

# Dragées abgepackt



510  
**Chocolat-Amandes  
Princesse**

150g knackige, kalifornische Mandeln  
in Vanillecouverture und bestäubt mit  
Kakaopulver im Säckli  
> 12 Säckli im Karton  
> 16 Wochen haltbar



520  
**Chocolat-Noisettes  
Princesse**

150g beste caramelierte Haselnüsse in  
Milchcouverture, bestäubt mit Cacaopulver  
im Säckli  
> 12 Säckli im Karton  
> 16 Wochen haltbar



530  
**Chocolat-Café  
Arabica**

150g aromatische Arabicabohnen in  
Vanillecouverture, gegläntzt im Säckli  
> 12 Säckli im Karton  
> 16 Wochen haltbar



540  
**Chocolat-Amandes  
Fleur de Sel**

150g kalifornische Mandeln gesalzen  
in Vanillecouverture im Säckli  
> 12 Säckli im Karton  
> 16 Wochen haltbar



550  
**Chocolat-Cocos  
Princesse**

150g feine Kokosnuss-Stücke in weisser  
Couverture, bestäubt mit Staubzucker  
im Säckli  
> 12 Säckli im Karton  
> 16 Wochen haltbar



570  
**Chocolat-Amandes  
de Noël**

150g knackige Mandeln mit heller Couverture  
umhüllt und bestäubt mit Staubzucker und  
Weihnachts-Gewürzen  
> 12 Säckli im Karton  
> 16 Wochen haltbar  
> erhältlich nur von November bis Dezember



A photograph of a chocolate factory production line. In the foreground, there are several metal trays containing rectangular chocolate bars. The machinery is made of stainless steel and orange-painted metal. In the background, there are more machines and shelves with boxes. The lighting is bright and industrial.

---

# Schokolade

---

*Schokotafeln bestreut*

*Schokotafeln Extra Mince*

*Schokoladen Duetto*

*Chocolat Noir*

*Quadro*

*Quadrolino*

*Chocolat Mendiants*

# Schokotafeln bestreut



610

## Die Klassische

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

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



611

## Die Verspielte

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

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



612

## Die Elegante

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

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



613

## Die Feurige

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

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



614

## Die Fruchtige

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

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



615

## Die Kreative

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

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



617

### Die Sanfte

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

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



618

### Die Exotische

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

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



619

### Die Liebliche

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

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



620

### Die Goldene

100 g Caramelschokolade bestreut mit Caramelwürfel, Haselnüssen, Cashew-Nüsse und Crispearls

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



621

### Die Starke

100 g Kaffeeschokoladen bestreut mit Kaffeebohnen, Kakao-Nips, Caramelwürfel und Pecan-Nüsse

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



622

### Die Himmlische

100 g Kokoschokoladen bestreut mit Kokoschips, Mandeln, Moretti und Cashew-Nüsse

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



616

### Bestreute Schokoladen gemischt

100 g Schokoladen nach Wunsch gemischt im Karton

- > 12 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar

# Schokotafeln Extra Mince



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



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



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



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



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



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



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



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



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

# Schokoladen Duetto



660

## Cocos Lait

100g Milkschokolade kombiniert mit Kokoscouverture

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



661

## Orange Noir

100g Vanilleschokolade kombiniert mit Orangencouverture

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



662

## Café Lait

100g Milkschokolade kombiniert mit Cafécouverture

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



663

## Berries Noir

100g Vanilleschokolade kombiniert mit Beerencouverture

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



664

## Amandes Blonde

100g weisse Schokolade kombiniert mit Mandelcouverture

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



665

## Lime Noir

100g Vanilleschokolade kombiniert mit Lemoncouverture

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar

## Chocolat Noir



650

## Grand Cru Chocolat Noir de Madagascar 68%

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

- > 10 Stück im Karton
- > 16 Wochen haltbar



651

## Grand Cru Chocolat Noir de Ghana 78%

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

- > 10 Stück im Karton
- > 16 Wochen haltbar



652

## Grand Cru Chocolat Noir de Venezuela 88%

90g intensives und fruchtiges Kakaoerlebnis mit langanhaltendem Abgang

- > 10 Stück im Karton
- > 16 Wochen haltbar

# Quadro

## Schoko-Quadro à 50 g



1301  
**Milkschoko-Quadro  
Krokant**

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



1302  
**Milkschoko-Quadro  
Smarties**

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



1303  
**Milkschoko-Quadro  
Himbeere**

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



1304  
**Milkschoko-Quadro  
Haselnuss**

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



1305  
**Vanilleschoko-Quadro  
Heidelbeere**

mit getrockneten Heidelbeeren bestreut  
> 24 Stück im Karton  
> 24 Wochen haltbar



1306  
**Vanilleschoko-Quadro  
Mandeln**

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



1307  
**Vanilleschoko-Quadro  
Kaffee**

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



1310  
**Schoko-Quadro  
weiss Blüten**

mit Blüten überstreut  
> 24 Stück im Karton  
> 24 Wochen haltbar



1311  
**Schoko-Quadro  
weiss Erdbeere**

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



1300  
**Schoko-Quadro  
gemischt**

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

## Schoko-Quadro Hasen à 35 g



1320  
**Milkschoko-Hase  
Smarties**

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



1321  
**Milkschoko-Hase  
Haselnuss**

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



1324  
**Vanilleschoko-Hase  
Mandeln**

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



1327  
**Schoko-Hase weiss  
Himbeer**

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



1328  
**Schoko-Hasen  
gemischt**

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

## Schoko-Quadro Herze à 40 g



1340  
**Milkschoko-Herz  
Smarties**

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



1341  
**Milkschoko-Herz  
Haselnuss**

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



1342  
**Vanilleschoko-Herz  
Mandeln**

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



1343  
**Schoko-Herz weiss  
Erdbeere**

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



1344  
**Schoko-Herze  
gemischt**

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

## Schoko-Quadro Sterne à 35 g



1350  
**Milkschoko-Stern  
Smarties**

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



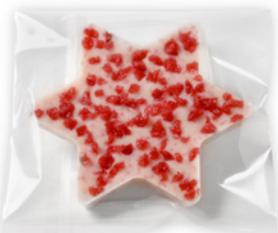
1351  
**Milkschoko-Stern  
Haselnuss**

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



1352  
**Vanilleschoko-Stern  
Mandeln**

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



1353  
**Schoko-Stern  
weiss Himbeer**

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



1354  
**Schoko-Sterne  
gemischt**

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

## Schoko-Quadro Schmetterlinge à 35 g



1360  
**Milkschoko  
Schmetterling  
Smarties**

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



1361  
**Milkschoko  
Schmetterling  
Haselnuss**

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



1362  
**Vanilleschoko  
Schmetterling  
Mandeln**

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



1363  
**Schoko  
Schmetterling  
weiss Erdbeer**

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



1364  
**Schoko Schmetterlinge  
gemischt**

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

# Quadrolino



1330  
**Schoko-Quadrolino Classic**

Klarsichtsäckli à 150g gemischt abgefüllt und mit farblich passender Banderole  
 > 12 Säckli im Karton  
 > 24 Wochen haltbar



1331  
**Schoko-Quadrolino Herzli**

Klarsichtsäckli à 150g gemischt abgefüllt und mit farblich passender Banderole  
 > 12 Säckli im Karton  
 > 24 Wochen haltbar



1332  
**Schoko-Quadrolino Sternli**

Klarsichtsäckli à 150g gemischt abgefüllt und mit farblich passender Banderole  
 > 12 Säckli im Karton  
 > 24 Wochen haltbar

# Chocolat Mendiants

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



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



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



1112  
**Ruby #3**  
 Cashew, Himbeer und Pistazie auf Rubycouverture  
 > 24 Wochen haltbar



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



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

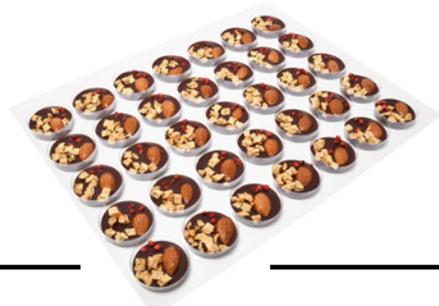


1130  
**Weiss #1**  
 Heidelberren, Caramel und Pistazie auf weisser Couverture  
 > 24 Wochen haltbar



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

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





---

# Spezialitäten

---

*Florentiner*

*Dessertflorentiner*

*Amaretti & Schümli*



# Florentiner



890  
**Florentiner gross  
Milch**

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



891  
**Florentiner gross  
Vanille**

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



892  
**Florentiner gross  
gemischt**

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



893  
**Dessert-Florentiner  
Milch**

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



894  
**Dessert-Florentiner  
Vanille**

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



895  
**Dessert-Florentiner  
gemischt**

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

# Amaretti & Schümli



401

## Amaretti mit Kirsch Vanille

bestes italienisches Gebäck mit aromatischer Kirschganache und Vanillecouverture

- > 20 Stück im Blister
- > alkoholhaltig



402

## Amaretti mit Champagne Milch

bestes italienisches Gebäck mit aromatischer Champagnerganache und Milccouverture

- > 20 Stück im Blister
- > alkoholhaltig



403

## Amaretti mit Amaretto Vanille

bestes italienisches Gebäck mit vollmundiger Amarettoganache und Vanillecouverture

- > 20 Stück im Blister
- > alkoholhaltig



404

## Amaretti mit Kokos weiss gross

bestes italienisches Gebäck mit nussiger Kokosganache und weisser Couverture

- > 20 Stück im Blister
- > alkoholhaltig

Haltbarkeit: verschweisst 8 Wochen, offen innert 10 Tagen verkaufen!

405

## Amaretti gemischt

à je 5 Stk pro Sorte, keine Wunschkombi möglich

- > 20 Stück im Blister
- > alkoholhaltig

## Schümli



410

## Schümli Maracuja gefüllt

mit weisser Maracuja-Ganache in Vanillecouverture getunkt

- > 35 Stück im Blister



411

## Schümli Haselnuss gefüllt

mit aromatischer Haselnuss-Ganache in Milccouverture getunkt

- > 35 Stück im Blister



412

## Schümli Pistazien gefüllt

helle Pistazien-Ganache in Milccouverture getunkt

- > 35 Stück im Blister



413

## Schümli Himbeer gefüllt

mit fruchtiger Himbeer-Ganache in Vanillecouverture getunkt

- > 35 Stück im Blister

Haltbarkeit: 10 Wochen | Blister sind nur sortenrein erhältlich.



---

# Saisonartikel

---

*Herzangelegenheiten*

*Ostern*

*Tierli*

*Sommer*

*Herbst*

*Weihnachten*



# Herzangelegenheiten



706

## Herzli Kokos Milch

vollaromatische, weisse Kokos-Gianduja

> 48 Stück / 630g

> 10 Wochen haltbar



707

## Herzli Mandel-Nougat Ruby

feiner Mandelnougat in Rubycouverture

> 48 Stück / 640g

> 10 Wochen haltbar



708

## Herzli Haselnuss-Crispy Milch

knusprige Nusscrème mit Haselnusskrokant

> 48 Stück / 660g

> 10 Wochen haltbar



709

## Herzli Creolé 49% Vanille

zartschmelzende Truffes-Ganche mit Grand Cru Creolé 49%

> 48 Stück / 660g

> 10 Wochen haltbar



710

## Herzli Erdbeer-Cream Weiss

fruchtige Cremefüllung mit Erdbeerstückchen

> 48 Stück / 610g

> 10 Wochen haltbar



711

## 4er Herz-Schachtel

55g Herzli gemischt in Klarsichtschachtel

> Grösse: 83×83×22mm

> 12 Schachteln im Karton

> 10 Wochen haltbar



712

## 9er Herz-Schachtel

120g Herzli gemischt in Klarsichtschachtel

> Grösse: 112×112×20mm

> 12 Schachteln im Karton

> 10 Wochen haltbar



713

## 18er Herz-Schachtel

240g Herzli gemischt in Klarsichtschachtel

> Grösse: 220×112×20mm

> 12 Schachteln im Karton

> 10 Wochen haltbar



714  
**Herz-Schale assortiert  
 120mm**

120 g feinste Pralinés abgemischt  
 in kleine Herzschale, 120mm  
 > 6 Stück im Karton  
 > 10 Wochen haltbar



715  
**Herz-Schale assortiert  
 150mm**

215 g feinste Pralinés abgemischt  
 in kleine Herzschale, 150mm  
 > 3 Stück im Karton  
 > 10 Wochen haltbar



717  
**4er Glückskäfer  
 Pralinés-Schachtel**

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



718  
**Glückskäfer  
 Praliné offen**

575 g Glückskäferpralinés  
 > 48 Stück im Karton  
 > 10 Wochen haltbar

716  
**Herztafel Ruby**

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



# Ostern



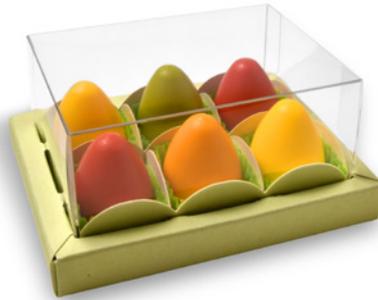
719

## Pralinéseili gemischt offen

farbige Schokoladeneili mit einer nussig-krokantigen Pralinésfüllung

> 70 Stück / 970 g

> 10 Wochen haltbar



720

## 6er Pralinéseili-Schachtel

80 g farbige Schokoladeneili

> Grösse: 105×75×49 mm

> 18 Schachteln im Karton

> 10 Wochen haltbar



724

## Eili Haselnuss-Nougat Milch

knusprige Haselnuss-Nougat Füllung umhüllt mit feinsten Milchschokolade

> 48 Stück / 585 g

> 10 Wochen haltbar



725

## Eili Maracaibo 65% Vanille

fein-herbe Trufflesfüllung mit Grand Cru Maracaibo 65%

> 48 Stück / 590 g

> 10 Wochen haltbar



726

## Eili Eierlikör Weiss

zarte Rahmtruffles-Ganache mit Eiercognac

> 48 Stück / 620 g

> 10 Wochen haltbar

> alkoholhaltig



727

## Eili Calvados Milch

zartschmelzende Truffles-Ganache mit Calvados

> 48 Stück / 580 g

> 10 Wochen haltbar

> alkoholhaltig



728

## Eili Mocca-Caramel Vanille

halbflüssiger Caramel mit kräftigem Kaffee

> 48 Stück / 630 g

> 10 Wochen haltbar



729

## Eili Himbeer Weiss

fruchtige Himbeer-Crème Füllung umhüllt mit weisser Schokolade

> 48 Stück / 610 g

> 10 Wochen haltbar



721

## Borkenei gefüllt 120 mm

200 g feinsten Eili gefüllt in 120 mm Borkeneierschale

> 6 Stück im Karton

> 10 Wochen haltbar



722

## Borkenei gefüllt 150 mm

300 g feinsten Eili gefüllt in 150 mm Borkeneierschale

> 4 Stück im Karton

> 10 Wochen haltbar



723

## Borkenei gefüllt 175 mm

460 g feinsten Eili gefüllt in 175 mm Borkeneierschale

> 3 Stück im Karton

> 10 Wochen haltbar

Diese Artikel sind nur an Ostern erhältlich.

Die Maschen können sich gemäss Hersteller ändern.

# Tierli



701

## Maikäferli Milch

handgefertigte Mandelgianduja-Käfer  
mit aufgesetzten Mandelflügeli

- > 50 Stück im Karton
- > 10 Wochen haltbar
- > nur nach Ostern bis Mitte Juni erhältlich



702

## Maikäferli Vanille

handgefertigte Mandelgianduja-Käfer  
mit aufgesetzten Mandelflügeli

- > 50 Stück im Karton
- > 10 Wochen haltbar
- > nur nach Ostern bis Mitte Juni erhältlich



703

## Maikäferli weiss

handgefertigte Mandelgianduja-Käfer  
mit aufgesetzten Mandelflügeli

- > 50 Stück im Karton
- > 10 Wochen haltbar
- > nur nach Ostern bis Mitte Juni erhältlich



704

## Glückskäfer Vanille

handgefertigte Glückskäfer mit aufgesetzten  
Marzipanflügeli, gefüllt mit einer zarten  
Haselnussfüllung

- > 50 Stück im Karton
- > 10 Wochen haltbar
- > das ganze Jahr erhältlich



705

## Glückskäfer Milch

handgefertigte Glückskäfer mit aufgesetzten  
Marzipanflügeli, gefüllt mit einer zarten  
Haselnussfüllung

- > 50 Stück im Karton
- > 10 Wochen haltbar
- > das ganze Jahr erhältlich



782

## Igel gefüllt

gefüllt mit Haselnusscrème,  
Decor reine Handarbeit

- > 49 Stück pro Karton à ca. 18 g
- > 10 Wochen haltbar
- > nur im Herbst erhältlich

# Sommer



## 750 Blüten-Spezialität gemischt offen

Schale gefüllt mit Mandel-Haselnuss  
Gianduja und dekoriert mit gelben  
und pinken Blüten

- > 20 Stück à 46 g
- > 10 Wochen haltbar
- > nur im Frühling / Sommer erhältlich



## 751 Orangenscheibe trempiert

kandierte, fruchtige Orangenscheibe halb in  
weisser und dunkler Couverture getunkt

- > Karton à 1000 g
- > 16 Wochen haltbar
- > das ganze Jahr erhältlich



## 752 Ingwerstäbli trempiert

kandierte, knackige Ingwerstäbli  
mit Vanille-Couverture überzogen

- > Karton à 1000 g
- > 16 Wochen haltbar
- > das ganze Jahr erhältlich



## 760 4er Fischschachtel

80g feinste Schoggifischli  
in Klarsichtschachtel

- > 12 Stück im Karton
- > 10 Wochen haltbar
- > nur im Frühling / Sommer erhältlich



## 761 8er Fischschachtel

160g feinste Schoggifischli  
in Klarsichtschachtel

- > 12 Stück im Karton
- > 10 Wochen haltbar
- > nur im Frühling / Sommer erhältlich



## 508 Mini Champagner-Truffes

samtige Rahmtruffes-Ganache mit  
Marc de Champagne in Mini-Hohlkugeln

- > 10 Wochen haltbar
- > Offen à 1kg verpackt
- > alkoholhaltig
- > das ganze Jahr erhältlich



## 508 Boule Pavé

feine zartschmelzende Pavés in  
Kugelform in Kakaopulver gerollt

- > 1kg im Karton
- > 10 Wochen haltbar
- > das ganze Jahr erhältlich



## 580 Boule Pavé Box

120g feine Boules Pavés  
in Klarsichtbox abgefüllt

- > 10 Stück im Karton
- > 10 Wochen haltbar
- > das ganze Jahr erhältlich

# Herbst



736

## Tannzapfen-Praliné Milch

knusprige Mandel-Krokant  
Füllung in Milkschokolade

- > 48 Stück / 670g
- > 10 Wochen haltbar
- > nur von Herbst bis Ende Jahr erhältlich



737

## Tannzapfen-Praliné Vanille

knusprige Mandel-Krokant  
Füllung in Vanilleschokolade

- > 48 Stück / 670g
- > 10 Wochen haltbar
- > nur von Herbst bis Ende Jahr erhältlich



738

## Tannzapfen-Praliné Weiss

knusprige Mandel-Krokant Füllung  
in weisser Schokolade

- > 48 Stück / 670g
- > 10 Wochen haltbar
- > nur von Herbst bis Ende Jahr erhältlich



781

## Truffes Traube verpackt

edle Truffes Marc de Champagne  
auf Milchcouverture

- > 6 Stück im Karton à 165g
- > 10 Wochen haltbar
- > alkoholhaltig
- > nur im Herbst erhältlich



739

## Tannzapfen gemischt im Säckli

180g Tannzapfen-Praliné gemischt  
abgepackt mit Clipmasche

- > 12 Säckli im Karton
- > 10 Wochen haltbar
- > nur von Herbst bis Ende Jahr erhältlich



790

## Meringues Säckli gemischt

150g hausgemachte Minimeringues  
überzogen gemischt in Klarsichtsäckli  
und von Hand gebundene Masche

- > 6 Stück im Karton
- > 16 Wochen haltbar
- > das ganze Jahr erhältlich



780

## Kastanien gefüllt

gefüllt mit Pralinéscème,  
Decor reine Handarbeit

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



782

## Igel gefüllt

gefüllt mit Haselnusscrème,  
Decor reine Handarbeit

- > 49 Stück pro Karton à ca. 18g
- > 10 Wochen haltbar
- > nur im Herbst erhältlich

# Weihnachten



730

## Sternli Haselnuss-Nougat Milch

intensiver Haselnussnougat in Milkschokolade

&gt; 96 Stück / 830g

&gt; 10 Wochen haltbar



731

## Sternli Caramel Brûlé Vanille

halbflüssiger Caramel in dunkler Schokolade

&gt; 96 Stück / 805g

&gt; 10 Wochen haltbar



732

## Sternli Cashew-Himbeer Weiss

fruchtig-nussige Nougatfüllung aus gerösteten Cashews und Himbeeren

&gt; 96 Stück / 805g

&gt; 10 Wochen haltbar



740

## Sternli Champagner Milch

cremige Caramel-Truffesfüllung mit Champagner

&gt; 96 Stück / 850g

&gt; 10 Wochen haltbar

&gt; alkoholhaltig



741

## Sternli Hoig-Spekulativus Vanille

Rahmtruffesfüllung mit feinem Honig und Spekulativusgewürz

&gt; 96 Stück / 815g

&gt; 10 Wochen haltbar



742

## Sternli Bratapfel Weiss

zarte Truffesganache mit Apfel, Zimt und Vanille

&gt; 96 Stück / 805g

&gt; 10 Wochen haltbar



743

## 4er Stern-Schachtel

35g Sternli gemischt in Klarsichtschachtel

&gt; Grösse: 83×83×22mm

&gt; 12 Schachteln im Karton

&gt; 10 Wochen haltbar



744

## 9er Stern-Schachtel

75g Sternli gemischt in Klarsichtschachtel

&gt; Grösse: 112×112×20mm

&gt; 12 Schachteln im Karton

&gt; 10 Wochen haltbar



746

## 18er Stern-Schachtel

150g Truffes gemischt in Klarsichtschachtel

&gt; Grösse: 220×112×20mm

&gt; 6 Schachteln im Karton

&gt; 10 Wochen haltbar



980

## 12er Pralinés mit Sternli

140g Pralinémischung mit Sternli in Klarsichtschachteln

&gt; Grösse: 176×141×25mm

&gt; 8 Schachteln im Karton

&gt; 10 Wochen haltbar



981

## 24er Pralinés mit Sternli

280g Pralinémischung mit Sternli in Klarsichtschachteln

&gt; Grösse: 248×175×25mm

&gt; 6 Schachteln im Karton

&gt; 10 Wochen haltbar



982

## 35er Pralinés mit Sternli

380g Pralinémischung mit Sternli in Klarsichtschachteln

&gt; Grösse: 283×210×25mm

&gt; 4 Schachteln im Karton

&gt; 10 Wochen haltbar

Diese Artikel sind nur an Weihnachten erhältlich.



570  
**Chocolat-Amandes de Noël**

150g knackige Mandeln mit Milchcouverture umhüllt und bestäubt mit Staubzucker und Weihnachts-Gewürzen  
 > 12 Säckli im Karton  
 > 16 Wochen haltbar  
 > erhältlich nur von November bis Dezember



735  
**Engelkopf offen**

40g von Hand gegossener Milchcouvertureengel  
 > Grösse: 74x72mm  
 > 16 Stück im Karton  
 > 36 Wochen haltbar



745  
**Sternschale gefüllt**

160g, feinste Truffes gefüllt in Couverture-Sternschale, 115 mm  
 > 6 Stück im Karton  
 > 10 Wochen haltbar



734  
**Weihnachtsfiguren**

45g Weihnachtsfiguren mit Milch-Couverture  
 > Grösse: 55x220x20mm  
 > 9 Stück im Karton  
 > 36 Wochen haltbar



747  
**Tannenbaumtafel Milch**

100g bestreut mit Haselnuss, Caramelwürfel und Kakaonips  
 > 10 Stück pro Karton  
 > nur Sortenrein erhältlich  
 > 24 Wochen haltbar



748  
**Tannenbaumtafel Vanille**

100g bestreut mit Mandeln, Cranberrys und Apfel  
 > 10 Stück pro Karton  
 > nur Sortenrein erhältlich  
 > 24 Wochen haltbar



749  
**Tannenbaumtafel Weiss**

100g bestreut mit Aprikose, Pistazie und Cashew  
 > 10 Stück pro Karton  
 > nur Sortenrein erhältlich  
 > 24 Wochen haltbar

Diese Artikel sind nur an Weihnachten erhältlich.  
 Die Maschen können sich gemäss Hersteller ändern.



---

# Karl Hug AG

---

*Unsere Couverture  
Allgemeine Liefer- und  
Verkaufsbedingungen  
Impressum*



# Unsere Couverture

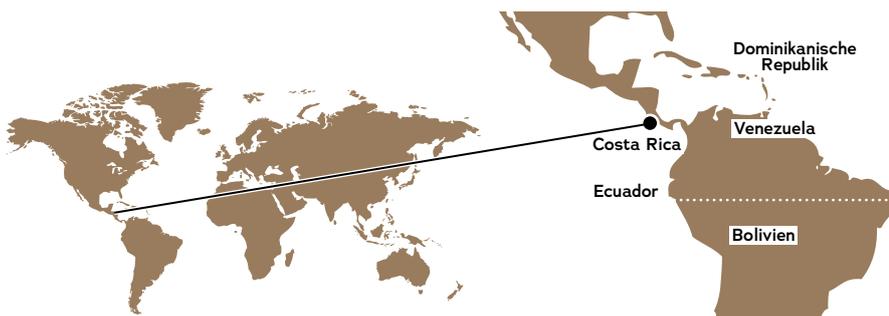


Seit jeher arbeiten wir mit Schweizer Grand Cru Couverturen von der Max Felchlin AG aus Schwyz. Die Kakaobohnen für unsere hauseigene Milchcouverture 36% und Vanillecouverture 62% stammen von der Finca La Amistad aus Costa Rica und wurden eigens für uns kreiert.

Die weisse Couverture 37% ist eine Spezialentwicklung und überzeugt mit Ihrem cremigen Vanille-Geschmack und der intensiven weissen Farbe.

## Unser Anspruch seit über 65 Jahren

- Wir achten auf höchste Qualität und Fairness – sowohl bei uns als auch in den Kakao Ursprungsländern, ohne Kinderarbeit
- Wir setzen auf Transparenz und faire Partnerschaften.
- Wir unterstützen nachhaltigen Handel und Biodiversität.
- Wir legen Wert auf sorgfältig verarbeitete Rohstoffe.



### La Amistad

Kakao in bester Qualität biologisch und nachhaltig, das ist das Ziel der Finca La Amistad. Auf rund 50 Hektaren werden hier die besten biologischen Trinitario-Kakao angepflanzt. Durch sorgfältiges Fermentieren entwickeln die Bohnen Aromen, die an die wilde und fruchtbare Schönheit der Umgebung erinnern – schmecken Sie es?

[www.finca-amistad.com](http://www.finca-amistad.com)



### Felchlin Schwyz – FAIR DIRECT CACAO

Feinster Kakao aus fairem Handel, nachhaltigen und biodiversitärem Anbau – das ist Grand-Cru-Schokoladequalität von Felchlin.

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

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

# Allgemeine Liefer- und Verkaufsbedingungen

## Liefersdienst

Der Liefersdienst erfolgt innerhalb von 3 Arbeitstagen per DHL-Camionkurier oder gemäss Tourenplan durch unseren Hug-Camion.

## Expressdienst

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

## Bestellungseingang

**Die Lieferfrist beträgt aktuell 3 Arbeitstage.** Verspätete Bestellungen können nur noch gemäss Lagerbestand ausgeliefert werden, oder der Liefertermin muss verschoben werden.

## Lieferfristen

Können die Lieferfristen von der Verkäuferin durch unverschuldete Verzögerung nicht eingehalten werden, hat die Verkäuferin das Recht, die bestellte Ware nach Ablauf der Lieferungshindernissen dem Käufer zuzustellen, ohne dass ihr gegenüber einem Recht auf Schadenersatz entsteht.

## Lieferungen

Ab CHF 300.00 franko Domizil ohne Portozuschlag.

## Versandkostenanteil

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

## Bestellangaben

Bitte geben Sie uns jeweils Ihre Kunden- sowie Artikelnummern an. So können keine Missverständnisse entstehen. Die Bestelleinheiten im Katalog sind zu beachten. Es können bei den Truffes halbe Blister bestellt werden mit einem Aufschlag von CHF 2.00 pro Karton.

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

**Zusätzliche Dienstleistungen (Kommissionierungen, aufgeteilte Rechnungsstellung etc.) werden gemäss Aufwand in Rechnung gestellt.**

## Auftragsrabatt

Ab CHF 700.00 – 1% auf das Standardsortiment.

## Abholrabatt

3% Abholrabatt in Fabrikation Obernau-Kriens ab einem Betrag von CHF 300.00.

## Jahresumsatzrabatt

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

Rabattvergütungen werden jeweils auf den Rechnungen direkt in Abzug gebracht.

Spezialaufträge sind immer netto offeriert und werden ohne Rabatte in Rechnung gestellt. Umsätze und Offerten welche mit netto Preisen gerechnet sind, werden in den Jahresumsatzrabatt integriert.

## Unsere Bürozeiten

Montag bis Donnerstag: 07.00 – 12.00 Uhr, 13.00 – 16.00 Uhr

Freitag: 07.00 – 12.00 Uhr

Ausserhalb der Bürozeiten ist unser Anrufbeantworter in Betrieb.

## Zahlung

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

## Preise

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

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

## Garantie

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

Die Produktgarantie gilt nicht für Umwelteinflüsse und angelaufene Ware durch unsachgemässe Lagerung.

## Reklamationen

Wir bitten Sie, unsere Lieferungen umgehend nach Erhalt zu kontrollieren. Eventuelle Reklamationen sind sofort, jedoch spätestens innert 10 Tagen ab Lieferdatum anzubringen. Bei Lieferungen per Post oder Paketkurier sind allfällige Schäden sofort zu melden.

Bitte beachten Sie, dass das Produkt bei einer Temperatur von 16–18°C und vor Licht geschützt gelagert werden sollte, damit die angegebene Haltbarkeit gewährleistet werden kann.

## Bestellungen

Per Online-Shop, per Telefon 041 320 53 53 oder per E-Mail an [info@pralinehug.ch](mailto:info@pralinehug.ch) mit unserem elektronischen Bestellformular.

## Bemusterungs- und Entwicklungsaufträge

Musterlieferungen werden grundsätzlich wie normale Bestellungen behandelt und sind somit kostenpflichtig.

Bei Entwicklungsaufträgen von neuen Produkten kann der Lieferant seine Aufwendungen in vollem Umfang in Rechnung stellen. Diese Kosten können reduziert werden, sofern es zu einem Geschäftsabschluss kommt.

Gültigkeit ab 1. Januar 2025, Änderungen vorbehalten.

# Impressum

---

## Herausgeber / Redaktion

Karl Hug – Schokoladen Manufaktur  
Rainacherstrasse 12  
CH-6012 Obernau  
Tel. +41 41 320 53 53  
[www.pralinehug.ch](http://www.pralinehug.ch)  
[info@pralinehug.ch](mailto:info@pralinehug.ch)

---

## Fotografie

Celina Hug / René Hug (Seite 2 & Produktbilder)  
Simon Meyer, [www.foto-x.ch](http://www.foto-x.ch) (Seite 4, 5, 16, 17, 30, 31, 34, 35)  
Michael Fankhauser, [www.mesch.ch](http://www.mesch.ch) (Seite 3, 10, 11, 20, 21, 44, 45)  
Daniel Gisler (Seite 46)

---

## Gestaltung

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

---

## Druck

PK Druck GmbH, Luzern





---

**Karl Hug**

---

SCHOKOLADEN MANUFATUR  
MANUFACTURE DE CHOCOLATS

KARL HUG AG  
TEL +41 41 320 53 53

RAINACHERSTRASSE 12  
6012 OBERNAU

INFO@PRALINEHUG.CH  
WWW.PRALINEHUG.CH

---