

# 65 Jahre Karl Hug AG

*Jubiläum und Generationenwechsel*



65 JAHRE  
ANS

## Karl Hug

SCHOKOLADEN MANUFAKTUR  
MANUFACTURE DE CHOCOLATS

## La Sélection des Délices

*Willkommen im Reich der feinen Süßigkeiten*





### René Hug

Geschäftsleitung bis Mai 2024

### Ursula Zimmermann-Hug

Geschäftsleitung bis Dezember 2024

## Tradition und Leidenschaft für höchsten Genuss seit 1959

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

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

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

### Meilensteine der Karl Hug AG

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





**Pascal Zimmerman**  
Geschäftsleitung Finanzen

**Celina Hug**  
Geschäftsleitung Produktion

**Diana Zimmermann**  
Geschäftsleitung Chocoprint

**Marielle Hug**  
Geschäftsleitung HR & Administration

## Die dritte Generation steigt ein und übernimmt

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

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

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

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

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

Die Geschäftsleitung ab Juni 2024





# Inhalt

---

## **Pralinés**

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

---

## **Truffes**

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

---

## **Dragées & Florentiner**

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

---

## **Schokolade**

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

---

## **Saisonale Spezialitäten**

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

---

## **Karl Hug AG**

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





---

# Pralinés

---

*Pralinés*

*Amaretti & Schümli*

*Pralinés-Schachteln*



# Pralinés

Köstlichkeiten mit Grand Cru Schokolade



Alle Pralinés sind per Blister  
à 48 Stück erhältlich.



101  
**Noisette Milch**

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



102  
**Pralinato  
Vanille**

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



103  
**Baumnuß Milch**

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



104  
**Grand Marnier  
Vanille**

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



105  
**Macchiato  
Weiss**

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



106  
**Caramel Milch**

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



107  
**Mocca Vanille**

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



108  
**Kirsch Milch**

zarte Kirschganache mit echtem  
Schweizer Kirsch  
> ca. 610 g im Blister  
> 10 Wochen haltbar  
> alkoholhaltig



109  
**Amandes  
Vanille**

feine Mandelcrème und  
aufgelegten caramelsierten  
Mandeln  
> ca. 670 g im Blister  
> 10 Wochen haltbar



110  
**Erdbeer Weiss**

vollaromatische Ganache  
mit Erdbeer und rosa Pfeffer  
dekoriert  
> ca. 630 g im Blister  
> 10 Wochen haltbar



111  
**Nougat Vanille**

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



112  
**Knusper Milch**

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



113  
**Pistache Vanille**

aromatische Pistachefüllung mit  
aufgelegter ganzer Pistazie  
> ca. 620 g im Blister  
> 10 Wochen haltbar



114  
**Vieille Poire  
Barrique**

Im Barrique ausgebauter Vieille  
Poire vermählt mit den besten  
Grand Cru Schokoladen von  
Felchlin  
> ca. 600 g im Blister  
> 10 Wochen haltbar  
> alkoholhaltig



115  
**Fruit de Cacao  
Vanille**

Fruchtig kraftvolle Cacao Fruit  
Couverture umhüllt mit Schokolade  
Finca la Amistad Costa Rica 62 %  
> ca. 620 g im Blister  
> 10 Wochen haltbar



# Amaretti & Schümli

Traditionelles artisanales Handwerk



401

## Amaretti mit Kirsch Vanille

bestes italienisches Gebäck mit aromatischer Kirschganache und Vanillecouverture

- > 20 Stück im Blister
- > alkoholhaltig



402

## Amaretti mit Champagne Milch

bestes italienisches Gebäck mit aromatischer Champagne-ganache und Milchcouverture

- > 20 Stück im Blister
- > alkoholhaltig



403

## Amaretti mit Amaretto Vanille

bestes italienisches Gebäck mit vollmundiger Amarettoganache und Vanillecouverture

- > 20 Stück im Blister
- > alkoholhaltig



404

## Amaretti mit Kokos weiss

bestes italienisches Gebäck mit nussiger Kokosganache und weisser Couverture

- > 20 Stück im Blister
- > alkoholhaltig

Haltbarkeit: verschweisst 8 Wochen, offen innert 10 Tagen verkaufen!  
Blister sind nur sortenrein erhältlich.

## Schümli

NEUHEIT



410

## Schümli Maracuja gefüllt

Mit weisser Maracuja-Ganache in Vanillecouverture getunkt.

- > 35 Stück im Blister



411

## Schümli Haselnuss gefüllt

mit aromatischer Haselnuss-Gianduja in Milchcouverture getunkt

- > 35 Stück im Blister



412

## Schümli Pistazien gefüllt

helle Pistazien-Ganache in Milchcouverture getunkt

- > 35 Stück im Blister



413

## Schümli Himbeer gefüllt

mit fruchtiger Himbeer-Ganache in Vanillecouverture getunkt

- > 35 Stück im Blister

Haltbarkeit: 10 Wochen | Blister sind nur sortenrein erhältlich.

# Pralinés-Schachteln

*Grand Cru Pralinés verpackt*



943

## 6er Pralinés

80 g Pralinémischung in Klarsichtschachteln

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



944

## 9er Pralinés

120 g Pralinémischung in Klarsichtschachteln

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



945

## 12er Pralinés

Mischung à 165 g

- > Grösse: 176 × 141 × 25 mm
- > 8 Schachteln (mit Klarsichtdeckel) im Karton
- > 6 Schachteln (mit Hochglanzdeckel weiss) im Karton
- > 10 Wochen haltbar



946

## 24er Pralinés

Mischung à 345 g

- > Grösse: 248 × 175 × 25 mm
- > 6 Schachteln (mit Klarsichtdeckel) im Karton
- > 6 Schachteln (mit Hochglanzdeckel weiss) im Karton
- > 10 Wochen haltbar



947

## 35er Pralinés

Mischung à 500 g

- > Grösse 283 × 210 × 25 mm
- > 4 Schachteln (mit Klarsichtdeckel) im Karton
- > 3 Schachteln (mit Hochglanzdeckel weiss) im Karton
- > 10 Wochen haltbar



950

## 10er Sunny

280 g Sunny-Spezialitäten in Rombusschachteln

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



954

## 10er Glückskäfer

280 g Käfer-Spezialitäten in Rombusschachteln

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





**961**  
**6er «I LOVE YOU»-Schachtel**

75 g Logo-Pralinés in Klarsichtschachteln

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



**962**  
**10er «DANKE»-Schachtel**

125 g Logo-Pralinés in Klarsichtschachteln

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



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

225 g Logo-Pralinés in Klarsichtschachteln

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



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

225 g Logo-Pralinés in Klarsichtschachteln

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

## Bergspitzen



**970**  
**3er Bergspitzen**

33 g feine zartschmelzende Bergspitzen gemischt

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



**971**  
**5er Bergspitzen**

55 g feine zartschmelzende Bergspitzen gemischt

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



**972**  
**10er Bergspitzen**

112 g feine zartschmelzende Bergspitzen gemischt

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



---

## Truffes

---

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



---

# Truffes

---

*Truffes*

*Truffes-Schachteln*



# Truffes

Die Königin der Pralinés



Alle Truffes sind per Blister  
à 70 Stück erhältlich



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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





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



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



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



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



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



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



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



**323**  
**Haselnuss**  
zarte, feine Pralinéschème mit Haselnüssen  
> ca. 930 g im Blister  
> 10 Wochen haltbar



**324**  
**Feigen**  
fruchtige Truffes-Ganache mit hausgemachtem Feigenpüree  
> ca. 980 g im Blister  
> 10 Wochen haltbar



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



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



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



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



**329**  
**Banane**  
fruchtige zarte Rahmtruffes-Ganache mit feinem Bananenpüree  
> ca. 940 g im Blister  
> 10 Wochen haltbar



**330**  
**Mango**  
exotische Truffes-Ganache mit feinem Mangopüree  
> ca. 870 g im Blister  
> 10 Wochen haltbar



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



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



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



334

### Erdbeeren-Joghurt

zarte Joghurttruffes-Ganache mit natürlichem Erdbeerpüree

> ca. 910 g im Blister  
> 10 Wochen haltbar



335

### Himbeeren

samtige Truffes-Ganache mit natürlichem Himbeeraroma

> ca. 940 g im Blister  
> 10 Wochen haltbar



336

### Grand Cru 80%

gehaltvolle Grand Cru-Ganache mit Grand Cru Couverture 80%

> ca. 860 g im Blister  
> 10 Wochen haltbar



337

### Cappuccino

zarte aromatische Cappuccino Rahmtruffes-Ganache

> ca. 940 g im Blister  
> 10 Wochen haltbar



338

### Tiramisu

zartschmelzende Tiramisu-Ganache

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



339

### Campari-Orange

zartschmelzende Truffes-Ganache mit echtem Campari und Orangensaft

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



340

### Mandarine

zarte fruchtige Truffes-Ganache mit echtem hausgemachtem Mandarinenpüree und Mandarinenrapée

> ca. 930 g im Blister  
> 10 Wochen haltbar



341

### Stracciatella

feine Stracciatella-Ganache mit dunklen Schokosplitter aufgestreut

> ca. 940 g im Blister  
> 10 Wochen haltbar



NEUHEIT

342

### Abricot

rassige Ganache Creole 49% mit Vieille Abricot und eingelegten Aprikosen

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



343

### Apfel-Zimt

zarte fruchtige Truffes-Ganache mit Zimt und Apfel

> ca. 930 g im Blister  
> 10 Wochen haltbar



344

### Mascarpone

feine Mascarponecrème in dunkler Couverture

> ca. 940 g im Blister  
> 10 Wochen haltbar



345

### Fior di latte

Weisse zarte Truffesganache mit Milch und Fior di Latte-Likör

> ca. 940 g im Blister  
> 10 Wochen haltbar  
> alkoholhaltig



# Truffes-Schachteln

Zartschmelzende Rahm-Truffes in klassischer Verpackung



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



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



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



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



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



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



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



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



---

## Caramelisiertes

---

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





---

## Dragées & Florentiner

---

*Dragées offen*

*Dragées abgepackt*

*Florentiner*

*Dessertflorentiner*

# Dragées offen

*Knackiges Caramelisiertes umhüllt mit unseren Grand Cru Couverturen*

Dragées offen à 1kg oder 2kg verpackt



## 501 Chocolat-Amandes Princesse

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



## 502 Chocolat-Noisettes Princesse

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



## 503 Chocolat-Café Arabica

Aromatische Arabicabohnen in Vanillecouverture, gegläntzt  
> 16 Wochen haltbar



## 504 Chocolat-Amandes Fleur de Sel

Kalifornische Mandeln gesalzen in Vanillecouverture  
> 16 Wochen haltbar



## 505 Chocolat-Cocos Princesse

Feine Kokosnussstücke in weisser Couverture, bestäubt mit Staubzucker  
> 16 Wochen haltbar



## 506 Weihnachtsmandeln

knackige Mandeln mit heller Couverture umhüllt und bestäubt mit Staubzucker und Weihnachts-Gewürzen  
> 16 Wochen haltbar  
> Erhältlich nur von November bis Dezember



## 507 Sauerkirschen

aromatische getrocknete Sauerkirschen mit heller Couverture umhüllt  
> 16 Wochen haltbar



## 560 Chocolat-Dragées- Mischung

340 g à 4 Sorten knusprig-knackige Dragées in Milch-, Weiss- und Vanille-Couverture  
> 6 Schachteln im Karton  
> 16 Wochen haltbar



# Dragées abgepackt

*Dragiertes in spezieller Verpackung für Ihre Kunden abgefüllt*



**510**  
**Chocolat-Amandes Princesse**

150 g knackige kalifornische Mandeln in Vanillecouverture und bestäubt mit Kakaopulver im Säckli

- > 12 Säckli im Karton
- > 16 Wochen haltbar



**520**  
**Chocolat-Noisettes Princesse**

150 g beste caramelierte Haselnüsse in Milchcouverture, bestäubt mit Cacaopulver im Säckli

- > 12 Säckli im Karton
- > 16 Wochen haltbar



**530**  
**Chocolat-Café Arabica**

150 g aromatische Arabicabohnen in Vanillecouverture, gegläntzt im Säckli

- > 12 Säckli im Karton
- > 16 Wochen haltbar



**540**  
**Chocolat-Amandes Fleur de Sel**

150 g kalifornische Mandeln gesalzen in Vanillecouverture im Säckli

- > 12 Säckli im Karton
- > 16 Wochen haltbar



**550**  
**Chocolat-Cocos Princesse**

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

- > 12 Säckli im Karton
- > 16 Wochen haltbar



**570**  
**Chocolat-Amandes de Noël**

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

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

# Hug-Florentiner

*Feine und knusprige Florentiner traditionell hergestellt*



**890**  
**Florentiner gross**  
**Milch**

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



**891**  
**Florentiner gross**  
**Vanille**

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



**892**  
**Florentiner gross**  
**gemischt**

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



**893**  
**Dessert-Florentiner**  
**Milch**

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



**894**  
**Dessert-Florentiner**  
**Vanille**

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



**895**  
**Dessert-Florentiner**  
**gemischt**

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





---

## Florentiner backen

---

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









# Schokolade

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

# Glückwunsch Schokoladen

verschenken Sie auf süsse Art ihre Wünsche



630

## Thank You

100 g Milkschokolade Nature in  
speziellem Logo-Wickel

> 9 Stück im Karton

> 36 Wochen haltbar



631

## I Love You

100 g Milkschokolade Nature in  
speziellem Logo-Wickel

> 9 Stück im Karton

> 36 Wochen haltbar



632

## Happy Birthday

100 g Milkschokolade Nature in  
speziellem Logo-Wickel

> 9 Stück im Karton

> 36 Wochen haltbar



633

## Merry Christmas

100 g Milkschokolade Nature in  
speziellem Logo-Wickel

> 9 Stück im Karton

> 36 Wochen haltbar



634

## Happy Easter

100 g Milkschokolade Nature in  
speziellem Logo-Wickel

> 9 Stück im Karton

> 36 Wochen haltbar



635

## Good Luck

100 g Milkschokolade Nature in  
speziellem Logo-Wickel

> 9 Stück im Karton

> 36 Wochen haltbar



# Schokotafeln bestreut

100 g Grand Cru Schokoladen kreativ bestreut



610

## Die Klassische

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

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



611

## Die Verspielte

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

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



612

## Die Elegante

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

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



613

## Die Feurige

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

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



614

## Die Fruchtige

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

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



615

## Die Kreative

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

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



617

## Die Sanfte

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

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



618

## Die Exotische

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

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



619

## Die Liebliche

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

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar

616

## Bestreute Schokoladen gemischt

100 g Schokoladen nach Wunsch gemischt im Karton

- > 12 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



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



# Schokotafeln Extra Mince

*Hauchdünne Grand Cru Schokoladen in moderner Verpackung*



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



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



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



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



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



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



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



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



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



# Schokoladen Duetto

*Aromatisch kombinierte Schokoladen*



660

## Cocos Lait

100 g Milkschokolade kombiniert mit Kokoscouverture

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



661

## Orange Noir

100 g Vanilleschokolade kombiniert mit Orangencouverture

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



662

## Café Lait

100 g Milkschokolade kombiniert mit Cafécouverture

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



663

## Berries Noir

100 g Vanilleschokolade kombiniert mit Beeren-couverture

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



664

## Amandes Blonde

100 g weiße Schokolade kombiniert mit Mandel-couverture

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



665

## Lime Noir

100 g Vanilleschokolade kombiniert mit Lemon-couverture

- > 9 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar

## Chocolat Noir

*Schokoladen von drei Kontinenten*



650

## Grand Cru Chocolat Noir de Madagascar 68%

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

- > 10 Stück im Karton
- > 16 Wochen haltbar



651

## Grand Cru Chocolat Noir de Ghana 78%

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

- > 10 Stück im Karton
- > 16 Wochen haltbar



652

## Grand Cru Chocolat Noir de Venezuela 88%

90g intensives und fruchtiges Kakaoerlebnis mit langanhaltendem Abgang

- > 10 Stück im Karton
- > 16 Wochen haltbar

# Quadro

Verschiedene Quadro- und Quadrolino-Sorten  
in spezieller Klarsichtverpackungen

## Quadrolino



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

Klarsichtsäckli à 150g gemischt abgefüllt und mit farblich passender Banderole

- > 12 Säckli im Karton
- > 24 Wochen haltbar



**1331**  
**Schoko-Quadrolino Herzli**

Klarsichtsäckli à 150g gemischt abgefüllt und mit farblich passender Banderole

- > 12 Säckli im Karton
- > 24 Wochen haltbar



**1332**  
**Schoko-Quadrolino Sternli**

Klarsichtsäckli à 150g gemischt abgefüllt und mit farblich passender Banderole

- > 12 Säckli im Karton
- > 24 Wochen haltbar

## Chocolat Mendiants

Schokohäppchen mit Nüssen und Früchten

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



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



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



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



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



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

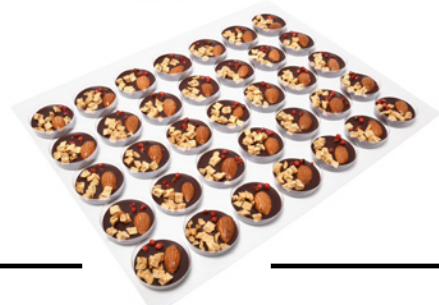


**1130**  
**Weiss #1**  
Heidelberren, Caramel und Pistazie auf weisser Couverture  
> 24 Wochen haltbar



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

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





# Schoko-Quadro à 50 g



1301  
**Milkschoko-Quadro Krokant**

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



1302  
**Milkschoko-Quadro Smarties**

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



1304  
**Milkschoko-Quadro Haselnuss**

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



1305  
**Vanilleschoko-Quadro Heidelbeere**

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



1306  
**Vanilleschoko-Quadro Mandeln**

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



1307  
**Vanilleschoko-Quadro Kaffee**

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



1310  
**Schoko-Quadro weiss Blüten**

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



1311  
**Schoko-Quadro weiss Erdbeere**

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



1300  
**Schoko-Quadro gemischt**

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

## Schoko-Quadro Hasen à 35 g



1320  
**Milkschoko-Hase  
Smarties**

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



1321  
**Milkschoko-Hase  
Haselnuss**

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



1324  
**Vanilleschoko-Hase  
Mandeln**

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



1327  
**Schoko-Hase weiss  
Himbeer**

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



1328  
**Schoko-Hasen  
gemischt**

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

## Schoko-Quadro Herze à 40 g



1340  
**Milkschoko-Herz  
Smarties**

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



1341  
**Milkschoko-Herz  
Haselnuss**

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



1342  
**Vanilleschoko-Herz  
Mandeln**

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



1343  
**Schoko-Herz weiss  
Erdbeere**

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



1344  
**Schoko-Herze  
gemischt**

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



## Schoko-Quadro Sterne à 35 g



1350  
**Milkschoko-Stern  
Smarties**

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



1351  
**Milkschoko-Stern  
Haselnuss**

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



1352  
**Vanilleschoko-Stern  
Mandeln**

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



1353  
**Schoko-Stern  
weiss Himbeer**

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



1354  
**Schoko-Sterne  
gemischt**

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

## Schoko-Quadro Schmetterlinge à 35 g



1360  
**Milkschoko  
Schmetterling  
Smarties**

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



1361  
**Milkschoko  
Schmetterling  
Haselnuss**

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



1362  
**Vanilleschoko  
Schmetterling  
Mandeln**

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



1363  
**Schoko  
Schmetterling  
weiss Erdbeer**

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



1364  
**Schoko Schmetterlinge  
gemischt**

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



---

## Saisonales

---

*Saisonartikel von Hand hergestellt  
mit erstklassigen Zutaten*







---

# Saisonale Spezialitäten

---

*Tierli*

*Herzangelegenheiten*

*Ostern*

*Sommer & Herbst*

*Weihnachten*

# Herzangelegenheiten



708

## Herzli Milch

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



709

## Herzli Vanille

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



710

## Herzli weiss

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



711

## 4er Herz-Schachtel

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



712

## 9er Herz-Schachtel

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

**NEUHEIT**

716

## Herztafel Ruby

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

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





713

### 8er Champagner Herz-Schachtel

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



714

### Herz-Schale assortiert

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



715

### Herz-Schale assortiert

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



717

### 4er Glückskäfer Pralinés-Schachtel

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



718

### 8er Glückskäfer Herz-Schachtel

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



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



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

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

# Tierli

Originelle saisonale Tierli von Hand hergestellt



701

## Maikäferli Milch

handgefertigte Mandelgianduja-Käfer mit aufgesetzten Mandelflügeli

- > 50 Stück im Karton
- > 10 Wochen haltbar



702

## Maikäferli Vanille

handgefertigte Mandelgianduja-Käfer mit aufgesetzten Mandelflügeli

- > 50 Stück im Karton
- > 10 Wochen haltbar



703

## Maikäferli weiss

handgefertigte Mandelgianduja-Käfer mit aufgesetzten Mandelflügeli

- > 50 Stück im Karton
- > 10 Wochen haltbar



704

## Glückskäfer

handgefertigte Glückskäfer mit aufgesetzten Marzipanflügeli, gefüllt mit einer zarten Haselnussfüllung

- > 50 Stück im Karton
- > 10 Wochen haltbar



705

## Bienen

handgefertigte Bienen mit aufgesetzten Mandelflügeli, gefüllt mit einer zarten Haselnussfüllung

- > 50 Stück im Karton
- > 10 Wochen haltbar



707

## Igeli

handgefertigte Igeli mit aufgestreutem Decor, gefüllt mit einer zarten Haselnussfüllung

- > 50 Stück im Karton
- > 10 Wochen haltbar

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



# Ostern

Osterartikel speziell verpackt



719

## Pralinéseili gemischt offen

Schokoladeeili dekoriert, mit einer nussig-krokantigen Pralinésfüllung

- > Karton à 970 g
- > 10 Wochen haltbar



720

## Pralinéseili gemischt in Säckli

150 g Schokoladeeili farbig dekoriert, mit einer nussig-krokantigen Pralinésfüllung in Klarsichtsäckli handverpackt

- > 12 Säckli im Karton
- > 10 Wochen haltbar



967

## 18er «FROHE OSTERN»-Schachtel

225 g Logo-Pralinés in Klarsichtschachteln

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



721

## Borkenei gefüllt 120 mm

185 g, feinste Pralinés und Truffes gefüllt in 120 mm Borkeneierschale, von Hand gebundene Masche

- > 6 Stück im Karton
- > 10 Wochen haltbar



722

## Borkenei gefüllt 150 mm

260 g, feinste Pralinés und Truffes gefüllt in 150 mm Borkeneierschale, von Hand gebundene Masche

- > 4 Stück im Karton
- > 10 Wochen haltbar



723

## Borkenei gefüllt 175 mm

390 g, feinste Pralinés und Truffes gefüllt in 175 mm Borkeneierschale, von Hand gebundene Masche

- > 3 Stück im Karton
- > 10 Wochen haltbar



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

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

Diese Artikel können nur während der Ostersaison bestellt werden.

# Sommer

Klassisch feine Spezialitäten



724

## Sonne offen

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



725

## 2er Sonnen

70 g Spezialitäten mit feiner Pralinéschème gefüllt  
> 12 Schachteln im Karton  
> 10 Wochen haltbar



728

## Orangenscheibe trempiert

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



729

## Ingwerstäbli trempiert

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



760

## 4er Fischschachtel

80g feinste Schoggifischli in Klarsichtschachtel  
> 12 Stück im Karton  
> 10 Wochen haltbar



761

## 8er Fischschachtel

160g feinste Schoggifischli in Klarsichtschachtel  
> 12 Stück im Karton  
> 10 Wochen haltbar

### NEUHEIT

770

## Triangle Sommer-Edition

feine ausgewogene Mischung von 6 Sorten Sommer-Pralinés

> 48 Stück im Karton  
> 10 Wochen haltbar

Truffes Vanille

Gianduja Krokant

Espresso Vanille

Noix Lait

Kokos Jamaïque

Crème Caramel



### NEUHEIT

771

## Triangle Sommer-Edition 10er Schachtel

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

> 9 Stück im Karton  
> 10 Wochen haltbar



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



# Herbst



**NEUHEIT**  
508

## Boule Pavé

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



**NEUHEIT**  
580

## Boule Pavé Box

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

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



727

## Truffes Traube verpackt

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



790

## Meringues Säckli gemischt

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



726

## Kastanien gefüllt

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



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



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

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

# Weihnachten

Aromatische Weihnachts-spezialitäten offen und verpackt



739  
**Schokolade Santa Claus Milch**

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

- > 10 Stück im Karton
- > 24 Wochen haltbar



747  
**Adventskalender**

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



735  
**Engelkopf offen**

40g, von Hand gegossener Milchcouvertureengel

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



736  
**Nougatsterne Milch**

aromatische dunkle Mandelgianduja umhüllt mit heller Couverture

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



737  
**Nougatsterne Vanille**

aromatische dunkle Mandelgianduja umhüllt mit dunkler Couverture

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



740  
**Lebkuchen-Sternli**

aromatische Milch-Truffesfüllung mit Lebkuchengewürz

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



741  
**Zimt-Sternli**

aromatische Vanille-Truffesfüllung mit Zimt und Apfel

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



742  
**Anis-Sternli**

weisse aromatische Truffesfüllung in mit Anis und Mandeln

- > 96 Stück / Karton à 830 g
- > 10 Wochen haltbar



743  
**4er Stern-Schachtel**

36 g Sternli gemischt in Klarsichtschachtel

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



744  
**9er Stern-Schachtel**

80 g Sternli gemischt in Klarsichtschachtel

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



746  
**13er Stern-Schachtel**

185 g Truffes gemischt in Klarsichtschachtel

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





**731  
Tanzapfenschale  
gefüllt**

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

- > 6 Stück im Karton
- > 10 Wochen haltbar



**745  
Sternschale gefüllt**

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

- > 6 Stück im Karton
- > 10 Wochen haltbar



**966  
18er «FROHES FEST»-Schachtel**

225 g Logo-Pralinés in Klarsichtschachteln

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



**952  
10er Weihnachts-Schachtel**

280 g Weihnachts-Spezialitäten in Rombusschachteln

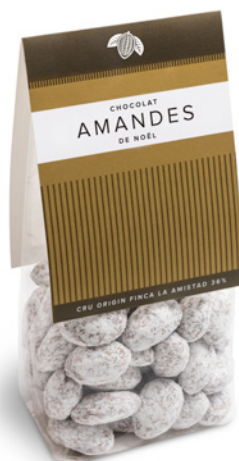
- > Grösse: 120 x 250 x 35 mm
- > 6 Schachteln im Karton
- > 10 Wochen haltbar
- > kann auch offen bestellt werden



**734  
Weihnachtsfiguren**

45 g Weihnachtsfiguren mit Milch-Couverture

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



**570  
Chocolat-Amandes  
de Noël**

150 g knackige Mandeln mit heller Couverture  
umhüllt und bestäubt mit Staubzucker und  
Weihnachts-Gewürzen.

- > 12 Säckli im Karton
- > 16 Wochen haltbar



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



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

Diese Artikel können nur während der Saison von  
November bis Dezember bestellt werden.









---

# Karl Hug AG

---

*Firmenportrait*

*Single Origin*

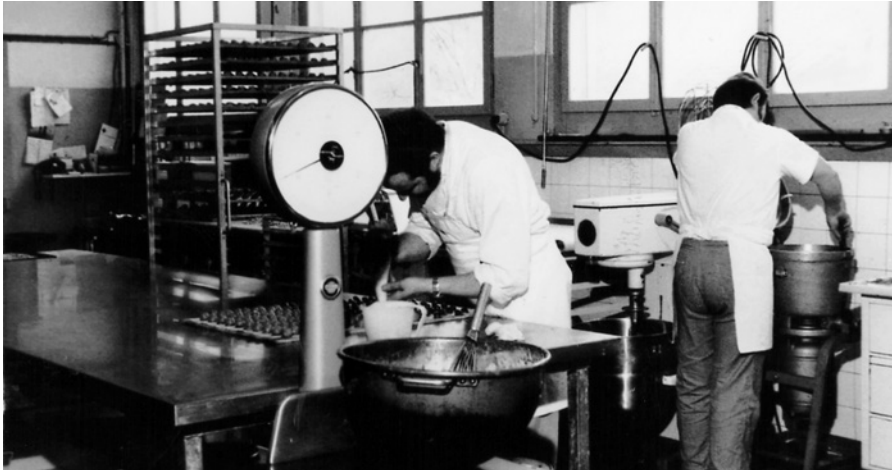
*Grand Cru Couverture*

*Nützliche Tipps*

*Allgemeine Liefer- und  
Verkaufsbedingungen*

*Impressum*

# Firmenportrait



Produktionsräumlichkeiten Horw ab 1972

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

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

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



# Single Origin Grand Cru Couverture

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

## Cacao Selection Felchlin für genussvolle Schokoladeprodukte

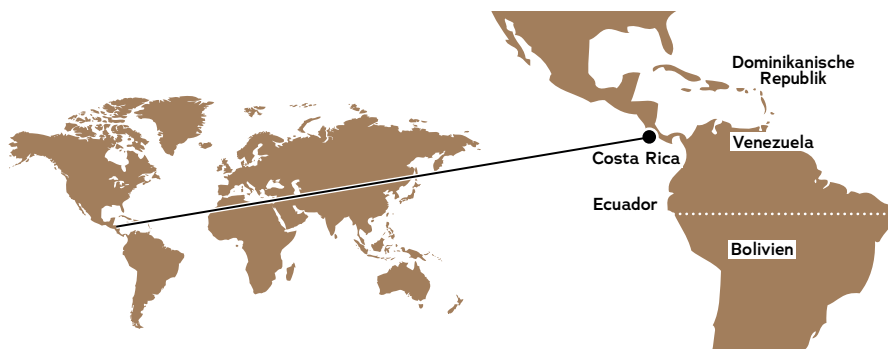
Die Kakaobohnen für die Milch- und Vanillecouverturen stammen von der Finca La Amistad aus Costa Rica.

*Deshalb setzt die Karl Hug Schokoladen Manufaktur die fair gehandelten Single Origin Grand Cru Couverturen für ihre Schokolade, Pralinés und Truffes ein:*

- Weil wir fairen Handel unterstützen und die Kakaoproduzentenpersönlich kennen.
- Weil wir auf höchste Qualität und Fairness achten – sowohl bei und als auch in den Kakao-Ursprungsländern.
- Weil wir gegen Kinderarbeit sind: Die Kinder der Arbeiterfamilien können die Schule besuchen statt auf den Kakaopflanzungen arbeiten zu müssen.
- Weil wir nachhaltiges Handeln und Biodiversität unterstützen!

## In Costa Rica gilt der Cacao als heilige Pflanze

Bei der indigenen Bevölkerung Costa Ricas, den Chorotegas und dem Bribri-Stamm, gilt die Cacao-Pflanze als heilig. Bis in die 1930er-Jahre verwendeten die Chorotegas die wertvolle Cacao-Bohne als Zahlungsmittel. Auch heute noch bereiten die Frauen des Bribri-Stammes ein spezielles Cacao-Getränk für Rituale und Feierlichkeiten zu.



### La Amistad

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



### Felchlin Schwyz – FAIR DIRECT CACAO

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

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



# Nützliche Tipps

# Conseils utiles

---

## 1. Lagerung

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

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

---

## 2. Haltbarkeit

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

---

## 3. Deklaration

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

Als Unterstützung ist die gesamte Deklarationsliste zum Ausdrucken auf unserer Homepage [www.pralinehug.ch](http://www.pralinehug.ch); hier befinden sich auch Einzeldeklarationen bei den jeweiligen Artikeln.

---

## 1. Stockage

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

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

---

## 2. Conservation

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

---

## 3. Compositions

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

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



# Allgemeine Liefer- und Verkaufsbedingungen

## Lieferdienst

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

## Expressdienst

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

## Bestellungseingang

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

## Lieferfristen

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

## Lieferungen

Ab CHF 300.00 franko Domizil ohne Portozuschlag.

## Versandkostenanteil

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

## Bestellangaben

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

Es können bei den Truffes halbe Blister bestellt werden mit einem Aufschlag von CHF 1.00 pro halben Blister.

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

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

## Auftragsrabatt

Ab CHF 600.00, 1 % auf das Standartsortiment

## Abholrabatt

3 % Abholrabatt ab Fabrikation Obernau-Kriens

## Jahresumsatzrabatt

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

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

## Unsere Bürozeiten

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

Ausserhalb der Bürozeiten ist unser Anrufbeantworter in Betrieb.

## Zahlung

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

## Preise

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

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

## Garantie

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

## Reklamationen

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

## Bestellungen

Per Telefon 041 320 53 53 oder per E-Mail an [info@pralinehug.ch](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.

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

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

Gültig ab 01.01.2024

# Impressum

---

**Herausgeber / Redaktion**

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

---

**Fotografie**

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

---

**Gestaltung**

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

---

**Druck**

Druckerei Ebikon AG, Ebikon







**Karl Hug**

SCHOKOLADEN MANUFAKTUR  
MANUFACTURE DE CHOCOLATS

KARL HUG AG  
TEL +41 41 320 53 53

RAINACHERSTRASSE 12  
6012 OBERNAU

INFO@PRALINEHUG.CH  
WWW.PRALINEHUG.CH