

CLUIZEL

◆ PARIS ◆



DIE SCHOKOLADEN
2024-2025

CLUIZEL

◆ PARIS ◆

EDITORIAL



Marc CLUIZEL

Die Erfahrung der Manufaktur CLUIZEL setzt sich in unserem Streben nach Schokoladenkreationen mit echtem und unnachahmlichem Geschmack fort.

Dank unseres einzigartigen Know-hows als Kakaofabrikant, Confiseur und Chocolatier haben unsere Teams für Sie und Ihre Kunden zwei neue Kreationen geschaffen, die in der Süßwarenbranche unumgänglich sind und kleine und große Feinschmecker begeistern werden.

Der bittere Marshmallowbär : Unter einer zarten und knackigen Schale aus unserer Vanuari-Bitterschokolade mit 63 % Kakaoanteil birgt der Teddybär in seinem Herzen einen zarten und weichen Marshmallow, der mit Bourbon-Vanille in der Schote aromatisiert ist.

Der Milch-Marshmallow-Bär: Dasselbe Rezept wie oben, aber umhüllt von unserer Vanuari-Milchschokolade mit 39 % Kakaoanteil.

Wie bei 100 % unserer Produkte sind auch diese Kreationen unserem weltweit einzigartigen Qualitätsversprechen "Edle Zutaten" verpflichtet und werden gemäß unseren CSR-Verpflichtungen (siehe Seiten 6 bis 9) vollständig in unseren Werkstätten in der Normandie hergestellt.

Der Kakaopreis steigt seit einigen Monaten auf ein historisches Niveau. Angesichts dieser großen Situation hat die Familie Cluizel beschlossen, ihren Werten und Versprechen treu zu bleiben, und wir werden keine Kompromisse bei der Qualität unserer Produkte eingehen, die der Grund für unser Haus ist.

Ich lade Sie nun ein, mit einem neugierigen Geist in die Seiten dieses Katalogs einzutauchen, bereit, neue Geschmäcke zu entdecken oder wiederzuentdecken. Teilen Sie diese exquisiten Fundstücke mit Ihren Kunden, und lassen Sie uns gemeinsam dieses Jahr zu einem Gourmet-Abenteuer machen!

Erfahrenheten från Manufacture CLUIZEL fortsätter i vår strävan efter chokladkreationer med en sann och omistlig smak.

Med hjälp av vår unika expertis som Cacaofèvier®, Confiseur och Chocolatier har våra team skapat två nya måste-ha-konfektyrkreationer för dig och dina kunder som kommer att tilltala både unga och gamla.

Den svarta marshmallowbjörnen: Under ett fint, krispigt skal av vår mörka Vanuari-choklad med 63 % kakao har teddybjörnen en mjuk marshmallow i sitt hjärta, smaksatt med Bourbon-vaniljstäng. Marshmallowbjörn med mjölk: Samma recept som ovan, men överdragen med vår Vanuari-mjölkkchoklad med 39% kakao.

Precis som med 100 % av våra produkter följer dessa skapelser vårt åtagande om Noble Ingredients-kvalitet, vilket är unikt i världen, och våra produkter tillverkas helt i våra verkstäder i Normandie i linje med våra CSR-åtaganden (se sidorna 6 till 9).

Sedan flera månader tillbaka har kakaopriset stigit till rekordnivåer. Inför denna allvarliga situation har familjen Cluizel beslutat att förbli trogen sina värderingar och löften, och vi kommer inte att kompromissa med kvaliteten på våra produkter, vilket är anledningen till vårt företag.

Jag inbjuder dig nu att fördjupa dig i sidorna i denna katalog med ett nyfiket sinne, redo att upptäcka eller återupptäcka nya smaker. Dela dessa utsökta fynd med dina kunder, och låt oss tillsammans göra detta till ett år att minnas.

L'esperienza della Manifattura CLUIZEL prosegue nella ricerca di creazioni di cioccolato dal gusto autentico e inimitabile.

Grazie alla nostra esperienza unica di Cacaofèvier®, Confiseur e Chocolatier, i nostri team hanno disegnato due nuove creazioni dolciarie imperdibili per voi e i vostri clienti, che piaceranno a grandi e piccini.

L'orso nero di marshmallow: Sotto un guscio delicato e croccante di cioccolato fondente Vanuari al 63% di cacao, l'orsetto ha un cuore tenero e morbido di marshmallow, aromatizzato con bacche di vaniglia Bourbon. Orsetto di marshmallow al latte: la stessa ricetta di cui sopra, ma ricoperta dal nostro cioccolato al latte Vanuari al 39% di cacao.

Come il 100% dei nostri prodotti, queste creazioni sono fedeli al nostro impegno per la qualità degli ingredienti Nobili, unico al mondo, e i nostri prodotti sono realizzati interamente nei nostri laboratori in Normandie, in linea con i nostri impegni di RSI (vedi pagine da 6 a 9).

Da diversi mesi il prezzo del cacao è salito a livelli record. Di fronte a questa grave situazione, la famiglia Cluizel ha deciso di rimanere fedele ai propri valori e alle proprie promesse, senza scendere a compromessi sulla qualità dei nostri prodotti, che è la ragione della nostra azienda.

Vi invito ora a immergervi nelle pagine di questo catalogo con una mente curiosa, pronta a scoprire o riscoprire nuovi sapori. Condividete queste squisitezze con i vostri clienti e, insieme, facciamo in modo che questo sia un anno da ricordare.



Im Jahre 2012 erhielt die Manufaktur die Auszeichnung, "Entreprise du Patrimoine Vivant" (EPV - Unternehmen des lebendigen Erbes), eine staatliche Anerkennung, welche eingerichtet wurde, um französische Unternehmen mit handwerklichem Know-how von exzellenten Industriellen Betrieben zu unterscheiden. Diese Auszeichnung bringt die besten Hersteller zusammen- gemessen an ihrem Beruf und ihrer Produkte. Das Label EPV ist eine Referenz und ein Zeichen von Qualität. Es wird an große Häuser vergeben (an einzigartige Firmen), die Tradition und Innovation miteinander verbinden können, Wissen und Herstellung, Arbeit und Leidenschaft, Vergangenheit und Zukunft, Lokalität und Internationalität. Die Firmen mit dieser Auszeichnung haben ihre Produktion in Frankreich und repräsentieren den «Made in France» Geist.

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

Ottenuta da 2012, questa certificazione "Impresa del Patrimonio Vivente" (EPV) è un marchio di riconoscimento statale assegnato alle aziende francesi che si distinguono per le loro competenze artigianali e industriali di eccellenza. Questo marchio riunisce i fabbricanti legati alle elevate prestazioni del loro mestiere e dei loro prodotti. La certificazione EPV è un riferimento e una garanzia di qualità. Viene assegnata a grandi aziende (ad imprese uniche) che sanno riconciliare la tradizione e l'innovazione, le competenze e la creazione, il lavoro e la passione, il patrimonio e il futuro, il locale e l'internazionale. Le imprese del Patrimonio Vivente conservano la loro attività di produzione in Francia. Sono rappresentative dello spirito "Made in France"

Die Manufaktur CLUIZEL, LEBENDIGES KULTURERBE

Familienunternehmen SEIT 4 GENERATIONEN

Seit vier Generationen schwebt die Familie Cluizel im Duft der Schokolade. An der Seite erfahrener Cacaoféviers, Confiseure und Chocolatiers führt sie die Geschichte ihrer Familientradition dort fort, wo sie begonnen hat: in Damville, in der Normandie. Die Manufaktur CLUIZEL unterhält direkte und nachhaltige Beziehungen zu den Kakaoerzeugern. Dieses Engagement ist die Qualitätsgarantie für ihre Produkte.

Der Anspruch der Chocolaterie? Unverfälschter Geschmack ohne künstliche Zusätze. Zu diesem Zweck werden die Bohnen auf der Plantage fermentiert. Der Rest erfolgt in der Manufaktur CLUIZEL, angefangen bei der langsamen Röstung, welche die Aromen optimal freisetzt, bis hin zu den subtilen, meist manuell hergestellten Dekoren. Das Ergebnis: Produkte, die aufgrund ihrer Herkunft eine außergewöhnliche Geschmacksvielfalt bieten und durch traditionelle oder innovative Rezepte aufgewertet werden. Schokoladen von CLUIZEL.

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

Da quattro generazioni, la famiglia Cluizel vive tra gli effluvi del cioccolato. Assistita da Cacaoféviers, da confettieri e da cioccolatieri esperti, continua la sua storia là dove l'ha iniziata: a Damville, in Normandia. La Manifattura CLUIZEL lavora in relazione diretta e durevole con piantatori di cacao. Questo impegno imparziale è garanzia di qualità.

L'esigenza della cioccolateria? Un gusto vero, senza artifici.

Per questo, le fave fermentano a puntino nella piantagione. Dopo tutto si svolge alla Manifattura CLUIZEL, da una torrefazione lenta che libera perfettamente gli aromi, fino alle finzze delle decorazioni spesso manuali. Il risultato: una varietà di gusti provenienti da terreni notevoli, magnificati da ricette tradizionali o innovative. Il cioccolato CLUIZEL.

François Cluizel, und Marc Cluizel



Unsere CSR-POLITIK*

Våra löften FSA* - *Gli impegni di un' ASR**

Seit vielen Jahren zählt die nachhaltige Entwicklung zu den strategischen Achsen der Manufaktur CLUIZEL. Sie hat sich 3 Ziele gesetzt: Verbesserung der Umweltsleistung, Herstellung von umweltfreundlichen Produkten, Beteiligung an der sozialen Entwicklung (von Mitarbeitern und Pflanzern).

Sedan många år har hållbar utveckling varit en av tillverkaren CLUIZEL: s strategiska mål. Därför har man satt upp 3 mål: förbättra sin miljöprestanda, designa miljövänliga produkter, delta i social utveckling (av samarbetspartners och plantageägare).

Per molti anni lo sviluppo sostenibile è stato uno degli assi strategici della Manifattura CLUIZEL. L'azienda si è pertanto fissata 3 obiettivi: migliorare la propria performance ambientale, progettare prodotti rispettosi dell'ambiente, partecipare alla realizzazione sociale (dei collaboratori e dei coltivatori).



Der Mensch an erster Stelle

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

Mänsklighet kommer först

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

L'aspetto umano prima di tutto

L'importanza del legame con i luoghi, la Manifattura CLUIZEL la conosce bene: sin dalla costruzione nel 1972 la sede di Damville, in Normandia, accoglie 180 dipendenti di cui molti sono abitanti del luogo. Pur non gestendo le proprie risorse umane in base a criteri di quote, questa azienda, bene integrata nel tessuto locale, è riuscita a soddisfare il proprio desiderio di una parità esemplare all'interno dei suoi team.

* Corporate Social Responsibility oder Soziale Verantwortung der Unternehmen

* Företagets sociala ansvar

* Azienda socialmente responsabile

Eine ethische Wirtschaft

CLUIZEL bringt die Schokolade auf internationaler Ebene zur Sprache. Auf regionaler Ebene steht dieser Name vor allem für eine menschliche Familieunternehmen seit 4 Generationen, das auf seine Herkunft stolz und seinem Heimatland treu ist. Die Manufaktur ist heutzutage **das größte Unternehmen in einem ländlichen Kanton**, den es respektiert und dessen Aufbau es unterstützt. Die Manufaktur CLUIZEL ist nicht nur in Bezug auf die Einstellungspolitik mit der Region verbunden, sondern auch in Bezug auf die Steuerpolitik: Seit ihrer Gründung setzt sie auf Transparenz und zahlt ihre gesamten Steuern in Frankreich. Diese humane Ethik bestimmt auch ihre Beziehungen zu ihren Partnern, in der Normandie wie auch weltweit: Seit **1999 sind die Kakao-Planzer, die sie beliefern, auch ihre Partner**, denen gegenüber sie mehrere Verpflichtungen erfüllt. Kinderarbeit ist seit jeher auf allen Plantagen verboten.

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

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

En etisk ekonomi

CLUIZEL framhåver choklad internationellt. På regional nivå förknippas namnet framför allt med ett familjeföretag sedan fyra generationer som är humant, stolta över sitt ursprung och sin födelseort trogen. Tillverkaren är idag det största företaget i närområdet vilket de sätter värde på och hjälper till att blomstra. Tillverkaren CLUIZEL är knuten till det lokala när det gäller anställning, även när det gäller skatter: öppenhet har alltid varit viktig och de har alltid betalat alla sina skatter i Frankrike. Denna mänskliga etik styr också dess relationer med alla dess samarbetspartners, i Normandie som överallt: sedan 1999 är kakaoplantageägarna som levererar sina råvaror också samarbetspartners, vilket innebär att uppfyller flera åtaganden. Barnarbete har alltid varit förbjudet på alla plantager.

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

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

Un'economica etica

Il marchio CLUIZEL evoca il cioccolato a livello internazionale. A livello regionale, questo nome è soprattutto quello di un'azienda familiare e umana da 4 generazioni, orgogliosa delle proprie origini e fedele al proprio luogo di nascita. La Manifattura è oggi la prima azienda di un cantone rurale che rispetta e contribuisce a far prosperare. Se la Manifattura CLUIZEL è legata alla dimensione locale in termini di assunzioni, lo è anche in termini di tassazione: ha sempre puntato sulla trasparenza e paga tutte le sue tasse in Francia.

Questa etica umana governa anche le relazioni con tutti i suoi partner, in Normandie e ovunque l'azienda operi: dal 1999, i coltivatori di cacao da cui si rifornisce sono anche suoi partner, con i quali rispetta diversi impegni. Il lavoro infantile è sempre stato bandito in tutte le piantagioni.

L'azienda si adopera costantemente per migliorare le condizioni di lavoro. Benché esistano griglie tariffarie nel settore delle fave di cacao, la Manifattura ha preso la decisione di retribuire i coltivatori con tariffe superiori a quelle del commercio equo, facendo la scommessa sociale di innalzare il tenore di vita dei coltivatori e delle loro famiglie in regioni a volte economicamente indebolite. Tutti i partner rimangono quindi liberi di reinvestire questi nuovi fondi in base alle loro priorità e scelte di vita personali: scuole, piantagioni, investimenti, infrastrutture, ecc.

Infine, naturalmente, la tracciabilità delle fave di cacao è totale, in particolare grazie al concorso dei coltivatori e all'eccellenza del lavoro nelle piantagioni.



UMWELTLEISTUNG MILJÖPRESTANDA PRESTAZIONI AMBIENTALI

UNSERE ERWORBENEN VÅRA FÖRVÄRV I NOSTRI RISULTATI

ZIELE 2026 OBJEKTIV 2026 I NOSTRI OBIETTIVI 2026



*Nach französischer Norm / Enligt fransk standard / Secondo la norma francese

ENGAGEMENTS FÜR UMWELT UND GESUNDHEIT EKOLOGISKA ÅTAGANDEN OCH HÄLSOÅTAGANDEN IMPEGNI ECOLOGICI E SANITARI

100%
Farbstoffe natürlichen Ursprungs
Naturliga färgämnen
Coloranti di origine naturale



100%
Ohne Zusatz von Aromen,
ohne Sojalecithin, GVO-frei
Sojalecitinfri, GMO-fri
Senza lecitina di soia, senza OGM, senza aromi aggiunti



100%
Reine Kakaobutter
Rent kakaosmör
Puro burro di cacao



KAKAO / CACAO

100%

Nachhaltige Kakaobohnen aus zugelassenen Gebieten

CLUIZEL setzt sich für die Erhaltung von Wäldern ein und Ökosysteme

Hållbara kakaoböner från godkända områden

CLUIZEL arbetar för att bevara skogar och ekosystem

Cacao sostenibile proveniente da aree autorizzate

CLUIZEL lavora per preservare le foreste ed ecosistemi

100%

Einkauf von Kakaobohnen von Plantation über dem «fairen Preis»

Köpa kakaoböner från plantage över det «rättvisa priset

Acquisto di fave di cacao di piantagione al di sopra del prezzo di mercato

10

Länder an einer langfristigen Partnerschaft beteiligt

Länder involverade i ett långsiktigt partnerskap

Paesi coinvolti in un partenariato a lungo termine

100%

Erneuerte und nachhaltige Partnerschaften mit Kakaobauern

Inköp av kakaoböner från Plantager från partnerskap som varat mer än 5 år

Partnership rinnovate e a lungo termine con i coltivatori di cacao

100%

Einkauf von Plantagenkakaobohnen aus rückverfolgbaren Parzellen

Inköp av kakaoböner från odlingar som spåras

Acquisti di fave di cacao di piantagione da appezzamenti tracciati

0

Kinderarbeit

Barnarbete

Lavoro infantile

SOZIALE ENTWICKLUNG SOCIAL UTVECKLING / REALIZZAZIONE SOCIALE

92 punkte
poäng / **100**
punti

Index berufliche Gleichstellung

Yrkesmässigt jämställdhetsindex

Indice di uguaglianza di genere



Zertifizierungen / Certifieringar / Certificazioni

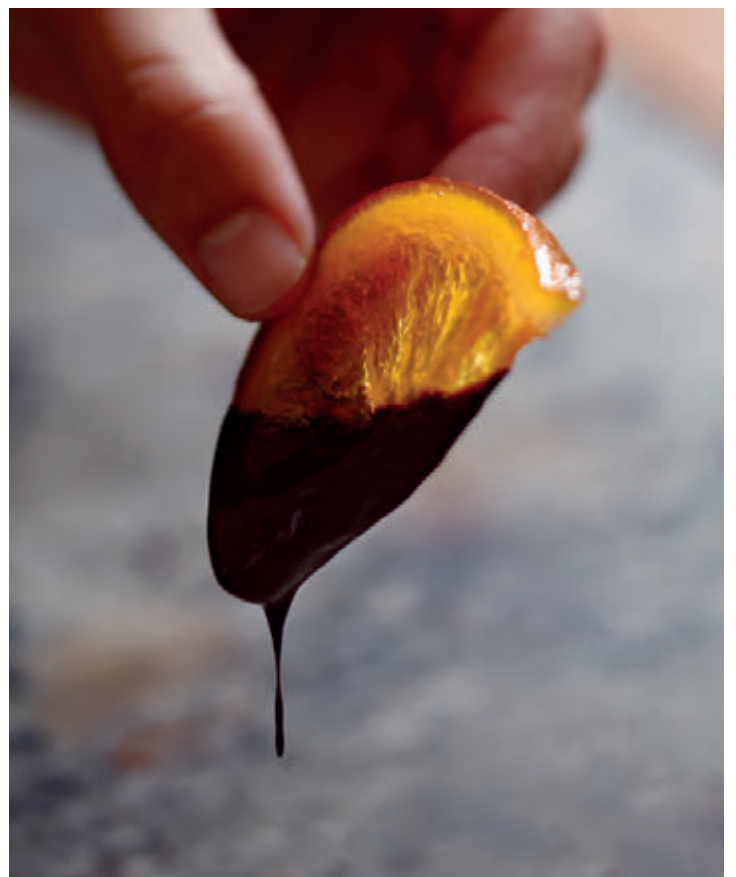


Entrepise du Patrimoine
Vivant seit 2012
Levande kulturarvforetag
sedan 2012
*Azienda del Patrimonio
Vivente dal 2012*



Zugelassener
Wirtschaftsbeteiligter
seit 2012
Certifierad ekonomisk
aktör sedan 2012
*Operatore Economico
Autorizzato dal 2012*

Die Exzellenz des Geschmacks





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

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

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

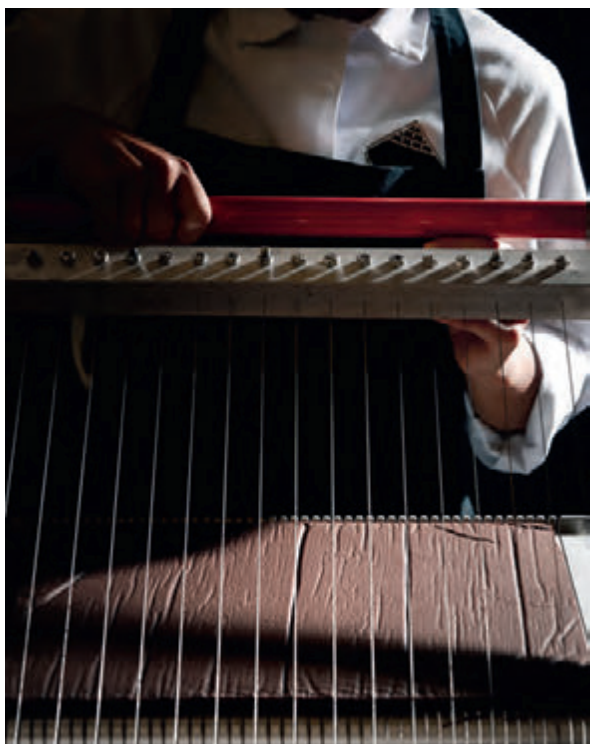
Manufacture CLUIZEL väljer omsorgsfullt ut både själva kakaobönorna och även de råvaror som behövs för att tillverka sina chokladkreationer och fyllningar.

La Manifattura CLUIZEL è all'origine di un impegno qualità unico al mondo: l'impegno "Ingredienti Nobili" che garantisce la selezione delle materie prime e garantisce ai professionisti l'utilizzo solo di puro burro di cacao, di baccelli di vaniglia Bourbon e di zucchero nella composizione della ricetta. I cioccolatini sono garantiti senza soia né aromi aggiunti durante la fabbricazione.

Parallelamente alle fave di cacao, la Manifattura CLUIZEL seleziona anche con cura le materie prime indispensabili alla realizzazione delle sue creazioni e dei suoi interni.



3 Berufssparten



1

Chocolatier

Die Manufaktur CLUIZEL stellt die Süßwaren selbst her, bevor sie mit einer dünnen Schicht Schokolade überzogen und dekoriert werden.

Pralintillverkare

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

Cioccolatiere

La Manifattura CLUIZEL crea i propri dolciumi prima di rivestirli con uno stratto sottile di cioccolato e agghindarli con una decorazione.

2

Cacaofèvier®

Die Manufaktur CLUIZEL ist einer der wenigen Cacaofèvier®, die die Verarbeitung von der rohen Kakaobohne bis zur fertigen Schokolade, sei es dunkel, milch oder weiß, beherrscht.

Cacaofèvier®

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

Cacaofèvier®

La Manifattura CLUIZEL è uno dei rari Cacaofèvier® al mondo a dominare la trasformaz one delle fave di cacao in pasta di cacao e dopo in cioccolato fondente, al latte o bianco.

Konditor

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

Konditor

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

Confettiere

La Manifattura CLUIZEL crea le proprie ricette di ripieni : pralinato, pasta di mandorla, caramello, torrone, liquori, gianduia...

3

Die PLANTAGENSCHOKOLADE

PLANTAGECHOKLADERNA - *Cioccolato di PIANTAGIONE*

Eine Begegnung, eine Schokolade

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

Ett möte, en choklad

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

Un incontro, un cioccolato

Con i suoi Cioccolati di Piantagione, la Manifattura CLUIZEL cerca alla fonte sapori ancestrali e di grande purezza: lavora il cioccolato a partire dalla sua essenza. Con le diverse varietà di cacao puro, ciascuna unica, esaltate da una lavorazione eccezionale, la Manifattura si distingue: il suo approccio e la sua opera sono un esempio di umanità.



Einzigartige Terroirs

Dieses prädiikatPlantagenschokoladen bezeichnet eine Schokolade aus Kakaobohnen, die alle von einer und dieselber Plantage stammen. Somit ist ihre Qualität im Vergleich zur „Ursprungsschokolade“, deren Kakaobohnen aus nur einem Land stammen, aber auch zur „Grand Cru“-Schokolade, deren Bohnen aus nur einer Region stammen, besser.

Die Kakaobohnen werden sorgfältig auf den besten Kakaoplantagen der Welt ausgewählt, die sich durch Naturnähe und Reinheit auszeichnen.

Unika jordmäner

Detta namn betecknar en choklad gjord av kakaoböner från en och samma plantage. Den är därför överlägsen en „originalchoklad“, vars kakaoböner kommer från ett enda land, men också „rå choklad“, vars böner kommer från en enda region.

Kakaobönorna väljs noggrant ut på de mest avancerade kakaoplantagerna i världen så nära naturen och renheten som möjligt.

Territori unici

Questa denominazione “Cioccolato di Piantagione” designa un cioccolato costituito a partire da fave di cacao tutte provenienti da una sola e unica piantagione. È quindi superiore a un “cioccolato d’origine”, le cui fave di cacao provengono da un unico paese, ma anche a un “cioccolato crudo”, le cui fave provengono da un’unica regione.

Le fave di cacao sono accuratamente selezionate nelle piantagioni di cacao più selezionate del mondo in quanto più vicine alla natura e alla purezza.



Unsere Pflanzler, unsere Partner

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

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



Våra plantageägare, våra partners

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

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



I nostri piantatori, i nostri partner

Da 20 anni, ogni nostro Cioccolato di Piantazione esprime la propria storia e quella dell'incontro tra la Manifattura e la famiglia di piantatori con cui lavora. I legami che li uniscono sono fatti di dialoghi, di rispetto e di scambi costanti. Per rendere omaggio a queste famiglie che rendono possibile l'avventura di CLUIZEL ovunque nel mondo, questi cioccolati portano il nome delle piantagioni da cui provengono, in modo che il valore di queste collaborazioni non venga mai trascurato.

Spinti dallo stesso amore per i prodotti eccezionali, i laboratori CLUIZEL e i proprietari delle piantagioni lavorano insieme per produrre un cioccolato di qualità superiore, nonché per aumentare e sostenere il tenore di vita delle loro famiglie, rispettando gli standard culturali e le usanze dei loro paesi. Oggi, la Manufacture intrattiene una relazione diretta e di fiducia con ciascuna di 7 partnership esclusive.

Ein aussergewöhnliches aromatisches Profil

Die Herstellung einer Plantagenschokolade erfordert Hingabe und Kompromisslosigkeit. Drei Faktoren garantieren Qualität und den typischen Charakter: das Terroir, die Gärung und die Röstung. In enger Zusammenarbeit mit den Pflanzern vereint die Manufaktur uralte landwirtschaftliche Verfahren, traditionelle Fermentationsprozesse und neuartige Rösttechniken.

Mehr als zwanzig Tests wurden durchgeführt, bevor die idealen Kombinationen von „Gärung - Röstung“ entwickelt wurden. Diese Arbeit hat Früchte getragen: die so gewonnenen Pralinen erreichen Perfektion.

Die Gärung

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

Einzigartige und handwerkliche Röstung

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

En undantagen aromatisk profil

Att tillverka en Plantagechoklad kräverhängivenhet och kompromisslöshet. Tre faktorer i garanterad kvalitet och utmärkande karaktär: jordmänen, fermenteringen och rostning. I nära samarbete med plantagerna kombinerar tillverkaren tusenåriga jordbruksprocesser, förfäders fermenteringsprocesser och innovativa rostningstekniker.

Mer än tjugo försök genomfördes innan de perfekta kombinationerna av "fermentering - rostning" utvecklades. Detta arbete har gett sin frukt: chokladerna som har tagits fram på detta sätt når perfektionen.

Fermenteringen

De utbyten som tillverkaren har med sina partnerplantager är lika konstanta som transparenta, de gör att de kan bygga på sina förfäders kunskap. På så sätt har de gemensamt föreställt sig exklusiva fermenteringsprocesser, specifika för varje kakao. Utförs alltid på plantagen, detta steg är grundläggande. Det är detta som avslöjar den naturliga smakkomplexiteten på kakaoböner och rikedomerna i deras jordmån.

En unik rostning som är ett hantverk

Även här sticker tillverkningen ut. För att inte förstöra de många aromatiska tonerna i kakao och för att behålla hela deras näringsvärde, har de utvecklat olika rostningsprocesser som är specifika för varje jordmån, långsamma, mer homogena och utförda vid låg temperatur.

Un profilo aromatico d'eccezione

Confezionare un Cioccolato di Piantagione richiede devozione e intransigenza. Tre fattori ne garantiscono la qualità e la tipicità: il territorio, la fermentazione e la torrefazione. In stretta collaborazione con i piantatori, la Manifattura sposa tecniche agricole millenarie, processi di fermentazione ancestrali e tecniche di torrefazione inedite. Sono stati eseguiti oltre venti test prima di sviluppare le combinazioni ideali "fermentazione - torrefazione". Questo valore ha portato i suoi frutti: il cioccolato così ottenuto raggiunge la perfezione.

La fermentazione

La costanza e la trasparenza che hanno caratterizzato le relazioni con i piantatori partner hanno permesso alla Manifattura di attingere a saperi ancestrali. È questa stretta collaborazione che ha permesso di dare vita a processi di fermentazione esclusivi, specifici per ogni varietà di cacao. Sempre effettuata all'interno della Piantagione, la fermentazione è una fase fondamentale. È grazie a questo processo che si rivela la complessità gustativa naturale delle fave di cacao e la ricchezza del loro territorio d'origine.

Una torrefazione unica e artigianale

Anche in questa fase, la Manifattura si distingue. Per non alterare le molteplici note aromatiche del cacao e conservandone tutto il valore nutritivo, ha sviluppato diversi processi di tostatura specifici per ogni territorio, lenti, più omogenei e condotti a bassa temperatura.

Ein einzigartiges und äusserst qualitatives Verfahren

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

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

En unik och högkvalitativ strategi

Alltid på jakt efter kvalitet och excellens har tillverkaren ökat andelen Plantagechoklad för att förbättra deras aromatiske palett. Kakaoprocentandelen i all vår choklad är nu på 70 % kakao och däröver.

För exemplarisk spårbarhet skickas kakaobönorna från plantagerna till tillverkarens fabriker direkt efter att de har torkat.

Var och en av stegen i tillverkningen av en plantagechoklad behärskas på så sätt perfekt.

Un'altissima qualità, frutto di un approccio unico

Sempre alla ricerca della qualità e dell'eccellenza, la Manifattura ha intensificato l'utilizzo dei Cioccolati di Piantagione per metterne in risalto tutta la potenza aromatica. La percentuale di cacao nel nostro cioccolato è oggi del 70 % e oltre.

Per una tracciabilità esemplare, le fave di cacao sono inviate dalle piantagioni verso i laboratori normanni della Manifattura direttamente dopo l'essiccazione.

Ciascuna delle tappe che caratterizzano la confezione di un Cioccolato di Piantagione sono perfettamente controllate.



M100

Die Kollektion "Manufacture 100" ist der Ergebnis des CLUIZEL Know-hows, um Ihnen über 100 Schokoladenkreationen mit außergewöhnlichem und authentischem Geschmack anzubieten. Die ausschließlich in unseren Ateliers in Damville hergestellten Füllungen werden aus sorgfältigst ausgesuchten und hochwertigen Zutaten zubereitet.

Jede Füllung ist das Ergebnis langer Überlegungen, um die ideale Textur und genau die Ausgewogenheit zu finden, die jede der aromatischen Geschmacksnoten verlängert. Wir haben zudem eine neue Ganache für unsere gesamten Formpralinen entwickelt, die ihre aromatische Fülle mit einer dichteren und schmelzigeren Textur verfeinert. Der Überzug wird mit unserer Kuvertüre „Accords d'Exception“ Vanuari Zartbitterschokolade 63 %, Vanuari Vollmilchschokolade 39 % und Kayambe weißschokolade 36 % hergestellt, um die Intensität der Kakaonoten zu bewahren.

Die Verzierung wird, vom Aufbringen der getrockneten Früchte oder des Blattgolds bis zum Dekorieren mit der Pralinengabel und der Spritztüte, von Hand vorgenommen. Bei den komplexeren Schokoladen-Erzeugnissen sind während des Herstellungsprozesses bis zu 66 fleißige Hände beteiligt!

Kollektionen "Manufacture 100" är kunnandet hos Manufacture CLUIZEL i ett nötskal och ger dig mer än 100 chokladpraliner med enastående och autentisk smak. Fyllningarna tillverkas enbart i våra lokaler i Damville och består av högkvalitativa ingredienser som har valts ut med yttersta omsorg.

Varje fyllning är noga genomtänkt för att hitta den perfekta konsistensen och balansen så att varje smaknot förlängs. Vi har också utvecklat en ny ganache för alla inramade praliner som förhöjer deras aromatiska kraft med en tätare och mer smältande konsistens. Glaseringarna är gjorda med våra höljen av Vanuari mörk 63 %, Vanuari mjölk 39 % och Kayambe vit 36 % "Särskilt avtal" för att bevara intensiteten i kakaonoterna.

Pralinerna dekoreras för hand med allt från torkad frukt och nötter eller guldfolie till gaffelmönstring och spritsning. För de mer komplexa chokladpralinerna är det upp till 66 händer som medverkar under tillverkningsprocessen.

La collezione "Manufacture 100" è un concentrato di savoir-faire della Manifattura CLUIZEL per offrirvi più di 100 cioccolatini dal gusto eccezionale e autentico. Create esclusivamente nei nostri atelier di Damville, le farciture sono confezionate a partire da ingredienti di alta qualità selezionati con cura.

Ogni ripieno è pensato attentamente per trovare la consistenza e l'equilibrio ideale che prolungheranno ogni nota aromatica. Abbiamo anche sviluppato una nuova ganache per la produzione di cioccolatini a taglio che sublima la loro potenza aromatica con una consistenza più densa e cremosa. I rivestimenti sono realizzati con le nostre coperture "Accords d'Eccezione" Vanuari Fondente 63%, Vanuari al Latte 39% e Kayambe bianco 36% per preservare l'intensità delle note di cacao.

Le decorazioni vengono eseguite manualmente, dalla disposizione della frutta secca o delle foglie d'oro, fino alle decorazioni con la forchetta e con la tasca. Per i cioccolatini più complessi, intervengono fino a 66 mani durante il processo di fabbricazione.




Ganzjährig erhältliches Produkt / Produkten är tillgänglig året runt / Prodotto disponibile tutto l'anno

Diese zu unseren Bestsellern zählenden Produkte werden das ganze Jahr über hergestellt. In der Jahresendaison müssen Produkte, die nicht unter „☯“ gelistet sind, bis zum 11. Oktober bestellt werden, damit sie pünktlich zu Weihnachten versendet werden können. Diese Referenzen werden in der zweiten Januarhälfte 2025 wieder verfügbar sein, wenn unsere Lagerbestände wieder aufgefüllt werden.

Dessa produkter, som är bland våra bästsäljare, tillverkas regelbundet under hela året. Under slutet av säsongen måste produkter som inte är märkta med «☯» beställas senast den 11 oktober för leverans fram till jul. Dessa referenser kommer att vara tillgängliga igen när våra lager fylls på under andra halvan av januari 2025.

Questi prodotti, che fanno parte delle nostre migliori vendite, sono prodotti regolarmente tutto l'anno. Durante la stagione di fine anno, i prodotti senza la dicitura «☯» dovranno essere ordinati prima del 11 ottobre, per essere spediti fino a Natale. Questi prodotti saranno di nuovo disponibili con la ricostituzione delle nostre scorte nella seconda metà di gennaio 2025.

 Füllung mit Alkohol
Alkoholfyllning
Ripieno con alcool

 Wärmeempfindliches Produkt, nicht empfehlenswert zwischen dem 01.05 und dem 30.09. Zwischen 16 und 18°C ohne Temperaturschwankungen und bei einer Luftfeuchtigkeit von nicht mehr als 50-60%. Håll undan från värme (vi rekommenderar inte inköp mellan 1 maj och 30 september) och förvara mellan 16° och 18°C, utan temperaturvariationer och vid en luftfuktighet som inte överstiger 50-60%. Prodotto sensibile al caldo, sconsigliato tra il 01/05 al 30/09. Da conservare tra 16 e 18°C, senza variazioni di temperatura e a un livello di umidità non superiore al 50-60%.



M100

GANACHE AUS PLANTAGENSCHOKOLADE / CHOKLADGANACHE FRÅN PLANTAGEN / GANACHE DI PIANTAGIONE



PALET LA LAGUNA (dark)

- Ganache aus Plantation-Schokolade 'La Laguna' (Guatemala) 70 % Kakao
- Chokladganache från plantagen 'La Laguna' (Guatemala) 70 % kakao
- *Ganache al cioccolato di Piantagione 'La Laguna' (Guatemala) 70% di cacao*

ref. 00866



PALET RIACHUELO (dark)

- Ganache aus Plantation-Schokolade 'Riachuelo' (Brasilien) 70 % Kakao
- Chokladganache från plantagen 'Riachuelo' (Brasilien) 70 % kakao
- *Ganache al cioccolato di Piantagione 'Riachuelo' (Brasile) 70% di cacao*

ref. 00868



PALET VILA GRACINDA (dark)

- Ganache aus Plantation-Schokolade 'Vila Gracinda' (São Tomé) 73 % Kakao
- Chokladganache från plantagen 'Vila Gracinda' (São Tomé) 73 % kakao
- *Ganache al cioccolato di Piantagione 'Vila Gracinda' (São Tomé) 73% di cacao*

ref. 00565



PALET EL JARDÍN (dark)

- Ganache aus Plantation-Schokolade 'El Jardín' (Kolumbien) 75 % Kakao
- Chokladganache från plantagen 'El Jardín' (Colombia) 75 % kakao
- *Ganache al cioccolato di Piantagione 'El Jardín' (Colombia) 75% di cacao*

ref. 00865



PALET MOKAYA (dark)

- Ganache aus Plantation-Schokolade 'Mokaya' (Mexiko) 75 % Kakao
- Chokladganache från plantagen 'Mokaya' (Mexiko) 75 % kakao
- *Ganache al cioccolato di Piantagione 'Mokaya' (Messico) 75% di cacao*

ref. 00718



PALET À LA FEUILLE D'ARGENT (dark)

- Ganache aus Plantation-Schokolade 'Los Anconès' (Santo Domingo) 73 % Kakao, verziert mit Blattsilber
- Chokladganache från plantagen 'Los Anconès' (Santo Domingo) 73 % kakao, dekorerad med silverblad
- *Ganache al cioccolato di Piantagione 'Los Anconès' (Santo Domingo) 73% di cacao, decorata con foglia d'argento*

ref. 00850



CYRANO (dark)

- Ganache aus Plantation-Schokolade 'Los Anconès' (Santo Domingo) 73 % Kakao, verziert mit Goldpunkt
- Chokladganache från plantagen 'Los Anconès' (Santo Domingo) 73 % kakao, dekorerad med en guldspets
- *Ganache al cioccolato di Piantagione 'Los Anconès' (Santo Domingo) 73% di cacao, decorata con una punta d'oro*

ref. 00370



PALET D'OR (dark)

- Ganache aus schwarzer Plantation-Schokolade 'Mangaro' (Madagaskar) 71 % Kakao, verziert mit Goldpunkt
- Chokladganache av mörk choklad från plantagen 'Mangaro' (Madagaskar) 71 % kakao, dekorerad med en guldspets
- *Ganache al cioccolato fondente di Piantagione 'Mangaro' (Madagascar) 71% di cacao, decorata con una punta d'oro*

ref. 00860



TRUFFE À LA CRÈME (dark)

- Ganache aus Creme und Plantation-Schokolade 'Mangaro' (Madagaskar) 71 % Kakao, mit Kakao bestreut
- Ganache med grädde och choklad från plantagen 'Mangaro' (Madagaskar) 71 % kakao, pudrad med kakao
- *Ganache alla crema e al cioccolato di Piantagione 'Mangaro' (Madagascar) 71% di cacao, spolverizzata al cacao*

ref. 01455



M100

GANACHE AUS PLANTAGENSCHOKOLADE / CHOKLADGANACHE FRÅN PLANTAGEN / GANACHE DI PIANTAGIONE



MADRILÈNE (dark)

- Ganache aus Plantation-Schokolade 'Mangaro' (Madagascar) 71% Kakao auf einer Lage Orangenmarmelade, Verzierung aus Fruchtpulver
- Chokladganache från plantagen 'Mangaro' (Madagascar) 71 % kakao på en bädd av apelsinmarmelad, dekor med fruktpulver
- Ganache al cioccolato di Piantagione 'Mangaro' (Madagascar) 71% di cacao su letto di marmellata di arance, decorazione polvere di frutta

ref. 00623



MALAGA (dark)

- Ganache aus Plantation-Schokolade 'Los Anconès' (Santo Domingo) 73% Kakao auf einer Lage Zitronenmarmelade, Verzierung aus Fruchtpulver
- Chokladganache från plantagens 'Los Anconès' (Santo Domingo) 73 % kakao på en bädd av citronmarmelad, dekor med fruktpulver
- Ganache al cioccolato di Piantagione 'Los Anconès' (Santo Domingo) 73% di cacao su letto di marmellata di limoni, decorazione polvere di frutta

ref. 00626



FRAMBOISINE (dark)

- Ganache aus Plantation-Schokolade 'Riachuelo' (Brasilien) 70% Kakao auf einer Lage Himbeermarmelade, Verzierung aus Himbeerpulver
- Chokladganache från plantagen 'Riachuelo' (Brasilien) 70 % kakao på en bädd av hallonmarmelad, dekor med hallonpulver
- Ganache al cioccolato di Piantagione 'Riachuelo' (Brasile) 70% di cacao su letto di marmellata di lampone, decorazione polvere di lampone

ref. 00483



GANACHE / CHOKLADGANACHE / GANACHE



CACAOGUSTO (dark)

- Bitterganache 72%
- 72% mörk chokladganache
- Ganache cioccolato fondente 72% di cacao

ref. 00161



CACAAGRANDE (dark)

- Bitterganache 85%
- 85% mörk chokladganache
- Ganache cioccolato fondente 85% di cacao

ref. 00158



CACAOFORTÉ (dark)

- Bitterganache 99%
- 99% mörk chokladganache
- Ganache cioccolato fondente 99% di cacao

ref. 00155



CRÈME BRÛLÉE (dark)

- Ganache mit karamellisierter Butter
- Ganache med karamelliserat smör
- Ganache al burro caramellato

ref. 00345



PALET AU THÉ (dark)

- Bitterganache mit Schwarzer Tee, dekoriert mit Zerbrochenen Matcha Teeblättern
- Mörk ganache smaksatt med svart té, dekorerad med bitar av torkade Matcha teblad
- Ganache fondente al tè nero decorato con foglia di tè Matcha sbriciolata

ref. 01000



CAPPUCCINO (dark)

- Milchsokoladen aus Ganache mit Kaffee dekoriert mit einer Rosette weißer Gianduja
- Mjölkschokladganache med kaffe dekorerad med en vit giandujasprits
- Ganache al cioccolato al latte e caffè, sormontata da un rosone di gianduja

ref. 00167

M100

GANACHE / CHOKLADGANACHE / GANACHE



PALET PURE ORIGINE MADAGASCAR (dark)

1 kg pro Karton - 1 kg per låda - 1 kg per scatola

- Ganache aus Bitterschokolade aus Madagaskar
- Ganache på mörk choklad från Madagaskar
- *Ganache cioccolato fondente da Madagascar*

ref. 00873



PALET PURE ORIGINE SAINT-DOMINGUE (dark)

1 kg pro Karton - 1 kg per låda - 1 kg per scatola

- Ganache aus Bitterschokolade aus Santo-Domingo
- Ganache på mörk choklad från Santo Domingo
- *Ganache cioccolato fondente da Santo Domingo*

ref. 00877



PALET PURE ORIGINE SÃO-TOMÉ (dark)

1 kg pro Karton - 1 kg per låda - 1 kg per scatola

- Ganache aus Bitterschokolade aus São-Tomé
- Ganache på mörk choklad från São-Tomé
- *Ganache cioccolato fondente da São-Tomé*

ref. 00879



CHATAÏGNE (dark)

- Ganache aus Milkschokolade mit Maronenteig mit Rum
- Mjölchchokladsganache med kastanjmassa med Rom
- *Ganache cioccolato al latte con pasta di marroni al Rum*

ref. 00290



ESPELINE (dark)

- Bitterschokoladen-Ganache mit Cranberries und Espelette Pfeffer
- Mörk chokladtryffel med tranbär och Espelette spansk peppar
- *Ganache cioccolato fondente con mirilli rossi e peperoncino di Espelette*

ref. 00445



HOSHIYUZU (dark)

- Bitterganache mit yuzu
- Mörkchokladsganache med yuzu
- *Ganache al cioccolato fondente con yuzu*

ref. 00544



PALET LAIT

PALET IVOIRE

PALET NOIR

- Bitterganache mit gemahlenem Kaffeebohnen, mit goldenfarbenem 22 Karat Gold Dekor
- Mörkchokladsganache med krossat kaffe, dekor guld 22 karat
- *Ganache al cioccolato fondente con caffè macinato, decorato con un pizzico di oro 22 carati*

ref. 00920

ref. 00910

ref. 00950



PRINCESSE (dark)

- Bitterganache mit Cointreau, Orangenwürfeln und mit Puderzucker bestreut
- Mörkchokladsganache med Cointreau och apelsintärningar överstrött med florsocker
- *Ganache cioccolato fondente al Cointreau e cubetti macinati di arancia e cosparsa di zucchero a velo*

ref. 01240



BOUCHON (dark)

- Milkschokoladen-Ganache Calvados
- Mjölchchokladsganache med Calvados
- *Ganache cioccolato al latte e Calvados*

ref. 00102



Ganzjährig erhältliches Produkt. Unsere Bedingungen finden Sie auf S.18. /  Produkten är tillgänglig året runt. Se våra villkor på sidan 18 /  Prodotto disponibile tutto l'anno. Trova le nostre condizioni a pag. 18.

M100

PRALINÉS / PRALINÉS / PRALINÉS



PIETRO (milch / mjölk / latte)

- Haselnussaufstrich
- Haselnötspread
- *Crema di nocciole*

réf. 01101



CASSE-NOISETTE (Kewane)

- Haselnuss-Praliné und haselnussplittern
- Nötpralin och haselnötbitar
- *Pralinato Nocciole e scaglie di nocciola*

réf. 00232



TABOR (milk)

- Rein Haselnuss-Praliné, dekoriert mit gerösteter Haselnuss
- Ren haselnötpraliné, dekorerad med rostade haselnötter
- *Pralinato pura nocciola decorato con una nocciola caramellata*

réf. 01420



AMANN (milk)

- Praliné-Biskuit
- Praliné med kaksmak
- *Pralinato biscotto*

réf. 00040



APHRODITE (white)

- Praliné mit roten Früchten und Szechuan-Pfeffer
- *Praliné med röda bär och sichuanpeppar*
- *Praliné con frutos rojos a la pimienta de Sichuan*

réf. 00485



COLOMBIEN (dark) ☼

- Mandel-/Haselnuss-Praliné gemahlener Kaffeebohnen, dekoriert mit Zartbitter-Kaffeeschokolade
- Mandel-och haselnötpraliné med krossat kaffe, garnerad med mörk choklad med kaffesmak
- *Pralinato mandorle e nocciole al caffè macinato, decorazione con cioccolato nero al caffè*

réf. 00310



DÉLICE (milk)

ROCHER MIGNON (dark) ☼

ROCHER BLANC

- Praliné karamellisierten Mandel/Haselnuss, dekoriert mit gerösteten Mandelsplittern
- Karamelliserad mandel och haselnötpraliné dekorerad med bitar av rostad mandel
- *Pralinato mandorle e nocciole decorato con grani tostati di mandorla*

réf. 00390

réf. 01310

réf. 01290



NOIX LAIT

- Pures Haselnuss-Praliné mit Ivoireschokolade und Walnussstücke
- Ren haselnötpraliné med elfvoireschoklad med valnötbitar
- *Pralinato pura nocciola con cioccolato bianco e pezzi di noce*

réf. 00780

M100

PRALINÉS / PRALINÉS / PRALINÉS



BERGERAC (milk)

- Blätterkrokant Praliné mit Mandeln und Haselnüssen
- Pralin med karamelliserade mandel- och hasselnötsspån
- *Pralinato sfoglia mandorle e nocciole caramellate*

ref. 00085



SICHUAN (dark) *

- Szechuan-Pfefferpraline
- Nougat med Sichuan-peppar
- *Praline al pepe di Sichuan*

ref. 01360



TONKALINE (milk)

- Mandel-/Haselnuss-Praliné mit Tonkabohne
- Mandel- och hasselnötspraliné med Tonkaböna
- *Pralinato mandorle e nocciole con Fava di Tonka*

ref. 01441



PRALINÉ DES AÏEUX (noir) *

- Grobkörniges Praliné 50% Mandel-/Haselnuss
- Praliné 50%, grovgrynig mandel- och hasselnöt
- *Pralinato 50% mandorle e nocciole caramellate e macinato grosso modo*

ref. 01200



THÉOBROMA (milk)

- Mandel-/Haselnuss-Praliné mit Kakaobohnensplittern, dekoriert mit einer Kakaofrucht aus Zartbitterschokolade
- Mandel och hasselnötspraliné med kakaonibs, dekorerad med ett mörkt chokladskal
- *Pralinato mandorle e nocciole con grué di cacao, sormontato da un cariosside cioccolato fondente*

ref. 01444



CAPRI (milk)

- Mandel-/Haselnuss-Praliné mit Karamellsplittern, dekoriert mit Kakaopulver
- Mandel- och hasselnötspraliné med karamellspån, dekoration av kakaopulver
- *Pralinato mandorle e nocciole con scaglie di caramello decorato con polvere di cacao*

ref. 00168



PALET PRALINÉ À L'ANCIENNE FEUILLETÉ (dark) *

- 1 kg pro Karton - 1 kg per låda - 1 kg per scatola
- Traditionelles Mandel-/Haselnuss und Crêpes dentelles Praliné
 - Gammeldags pralin med mandel- och hasselnötsspån samt crepe
 - *Pralinato tradizionale croccante mandorle-nocciole e crepe dentelle*

ref. 00971



PALET PRALINÉ À L'ANCIENNE AMANDES-NOISETTES (dark) *

- 1 kg pro Karton - 1 kg per låda - 1 kg per scatola
- Traditionelles Mandel-/Haselnuss-Praliné
 - Gammeldags hasselnöts- och mandelpraliné
 - *Pralinato tradizionale mandorle e nocciole*

ref. 00968



PALET PRALINÉ À L'ANCIENNE AMANDES (dark) *

- 1 kg pro Karton - 1 kg per låda - 1 kg per scatola
- Reines traditionelles Mandel-Praliné
 - Gammeldags mandelpraliné
 - *Pralinato tradizionale pura mandorla*

ref. 00966

M100

PRALINÉS / PRALINÉS / PRALINÉS



PRALINÉ ROYAL LAIT

PRALINÉ ROYAL NOIR

- Karamellisiertem Mandel-/Haselnuss-Praliné mit gerösteten Mandelsplittern
- Nougatineskal Mandel- und hasselnötspraliné med rostat mandelflis
- *Pralinato mandorle e nocciole caramellate, decorato con grani tostati di mandorla*

ref. 01220

ref. 01230



ICARE (dark)

- Stark karamellisiertes Mandel-/Haselnuss-Praliné
- Mandel- und hasselnötspraliné kraftigt karamelliserad
- *Pralinato mandorle e nocciole caramellate*

ref. 00546



PRALINÉ PRESTIGE (dark)

- Traditionelles Karamellisiertes Mandeln und Haselnüssen
- Ren mandelpraliné karamelliserad
- *Pralinato tradizionale pura mandorla caramellata*

ref. 01210



FLEUR DE SABLE (Kewane)

- Krokant-Praliné Fleur de Sel /
- Laminerad pralin Fleur de sel /
- *Pralinato Croccante Fior di Sale*

ref. 00470



DIABLOTIN LAIT

DIABLOTIN NOIR

- Reines und feingemahlenes Haselnuß-Praliné dekoriert mit einer Rosette aus Gianduja
- Finmalen ren gammaldags hasselnötspraliné, Gianduja-rosett
- *Pralinato pura nocciola sottilmente stritolata, sormontata da un rosone di Gianduja*

ref. 00410

ref. 00420



M100

KARAMELL / MED KOLA / CAMELLO



BRUN DE SEL (dark)

- Ganz weiches Karamell mit Fleur de Sel
- Mjuk kola med fleur de sel
- *Caramello morbidissimo al fior di sale*

Weiche und knusprige Textur/Fyllig och knaprig textur

Consistenza morbida e croccante

Geschmacksnoten: Mürbegebäck mit Vollmilchschokolade überzogen, Vanilleplätzchen mit Mandeln, Mandeln und Karamell mit Fleur de Sel.

Smaktoner: Mördegskakor Mördegskakor med överdrag av mjölkchoklad, mandelkakor med vaniljsmak, mandel och karamell med havssalt.

Note gustative: Caramello, forza del cioccolato fondente e punta di Fior di Sale, cacao caramellato.

ref. 00151



BRUN DE SEL (milk)

- Ganz weiches Karamell mit Fleur de Sel
- Mjuk kola med fleur de sel
- *Caramello morbidissimo al fior di sale*

Brüchige, im Kern schmelzende Textur

Spröd och krämig kärnkonsistens

Consistenza croccante e fondente nel cuore

Geschmacksnoten: Vollmilchschokolade, Milchkonfitüre, süßes Karamell, Fleur de Sel, Toffee

Smaktoner: Mjölchoklad, Dulce de leche, söt karamell, toffee

Note gustative: Cioccolato al latte, confettura di latte, caramello dolce, fior di sale, toffee

ref. 00153



CHAMPIGNON CARAMEL (dark)

- Stiel aus Karamell hut Krokant
- Fot i kola, hatt i nougatine
- *Piede caramello, testa con torroncino*

ref. 00260



INTRÉPIDE (dark) *

- Mandeln und Haselnüssen Praliné auf eine Schicht von sehr zartem Karamell. Dekoriert mit Kakaopulver
- Mandel och hasselnötspraliné över ett lager av mycket mjuk kola. Dekoration av kakaopulver
- *Pralinato mandorle e nocciole, su strato di caramello morbidissimo. Polvere di cacao per la decorazione*

ref. 00558



M100

TROCKENE FRÜCHTE / TORKAD FRUKT / FRUTTA SECCA



CHAMPIGNON BOLET (dark)

- Stiel aus Gianduja Hut aus Krokant
- Fot i gianduja hatt i nougatine
- *Piede al gianduia, testa con torroncino*

ref. 00250



GAUFRETTE (dark)

- Vanille-Gianduja zwischen 2 Scheiben Bitterschokolade
- Gianduja med vaniljstäng mellan 2 krokantskivor
- *Gianduia vaniglia tra due dischetti di cioccolato fondente*

ref. 00510



JÉRICHO (dark) ☼

- Schale aus Bitterschokolade mit 72% Kakao-gehalt gefüllt mit feinsten Haselnuss-Vanille Gianduja
- Mörkt chokladskal 72% fylld med intensiv hasselnöt och vaniljgianduja
- *Cassetta cioccolato fondente 72% di cacao con ripieno gianduia nocciola intensa e vaniglia*

ref. 00560



POMME DE PIN OR (milk)

- Vanille-Gianduja
- Gianduja med vaniljstäng
- *Gianduia vaniglia*

ref. 01190



SULTANE

- Geröstete Haselnuss, dekoriert mit einer Rosette aus Vanille-Gianduja
- Rostad hasselnöt och, dekorerad med vaniljgiandujasprits
- *Nocciola tostata, decorata da un rosone al gianduia vaniglia.*

ref. 01400



MONACO (dark) ☼

- Intensiver Gianduja-Nougat mit Salzblume und Karamellsplittern.
- Intensiv gianduja med havssalt och karamelliserade hasselnötter
- *Gianduia intensa al fiore di sale e scaglie di nocciole caramellate*

ref. 00745

NOUGAT / NOUGAT / TORRONE



NOUGAT DE MONTÉLIMAR (dark)

- Echte Nougat aus Montélimar mit Honig Dekoration mit der Gabel
- Äkta nougat från Montelimar, Gaffelmönstrade
- *Autentico torrone di Montélimar al miele, Decorazione con la forchetta*

ref. 00810



M100

FRUITS SECS / DRIED FRUITS / FRUTOS SECOS



CROQUENOISSETTE (Kewane)

- Karamelliserade Haselnüsse umhüllt av Kewane Schokolade
- Karamelliserade hasselnötter med överdrag av Kewane choklad
- *Nocciole caramellate avvolte di cioccolato Kewane*

ref. 00349



CROQUAMANDE NOIR

CROQUAMANDE LAIT

- Karamelliserade Mandeln, umhüllt von Zartbitter-oder Milchschokolade
- Karamelliserade mandlar överdragna med mörk choklad eller mjölkchoklad
- *Mandorle caramellate rivestite di cioccolato fondente o al latte*

ref. 00360

ref. 00361



ROCAILLE NOIR

ROCAILLE LAIT

1,5 kg pro Karton - 1,5 kg per låda - 1,5 kg per scatola

- Stäbchen mit gerösteten Mandeln
- Rostade mandelstavar
- *Bastoncini di mandorle tostate, rivestiti cioccolato fondente*

ref. 01284

ref. 01283



MINI-FLORENTIN NOIR

- Geröstete Mandeln, Honig, Kandierter Orangen und kandierter Früchte, Bitterschokoladenüberzug
- Rostade mandlar, honung, av kanderade apelsiner och kanderade frukter, överdragna med mörk choklad
- *Mandorle tostate, miele, dadini di arancia candita e frutta candita, rivestimento cioccolato fondente*

ref. 00732



MENDIANT PREMIUM NOIR

MENDIANT PREMIUM LAIT

- Milch 39% und Bitter 63%-Schokolade mit Trockenfrüchten dekoriert (Karamellierte Mandeln und Haselnüsse, Pistazien, Kandierter Orangewürfeln)
- 39% ljusa och 63% mörka chokladplattor dekorerade med torkad frukt (rostade och karamelliserade mandel-, pistage- och hasselnötter, kanderade apelsinbitar)
- *Ciocolato al latte 39% e fondente 63% sormontato di frutta secca (mandorla e nocciola caramellate, pistacchio, cubetti di arancia candita)*

ref. 00710

ref. 00715



MENDIANT PREMIUM IVOIRE

- Weiße Schokolade, verziert mit Trockenfrüchten (karamellierte Mandel, Feige, Preiselbeere, Zitrone)
- Elfenbenschoklad (vit choklad), dekorerad med torkad frukt (karamelliserad mandel, fikon, tranbär, citron)
- *Ciocolato Ivoire, decorato con frutta secca (mandorla caramellata, fico, mirtillo, limone)*

ref. 00716



M100

MARZIPAN

MANDELMASSA/PASTA DI MANDORLE



SÉVILLE (dark) ☼

- Marzipan mit 50% Mandeln
- Mandelmassa med 50% mandel
- Pasta di mandorle al 50% di mandorle

ref. 01365



PISTRA (dark) ☼

- Marzipan und Pistazien dekoriert mit einer Pistazie
- Mandelmassa dekorerad med pistage
- Pasta di mandorle, sormontata da un pistacchio

ref. 01170



TATIN (milk) 🍷

- Marzipan mit Calvados und Apfel auf einer Schicht zartes Karamell
- Mandelmassa med äpplebitar och Calvados, över ett lager av mjuk kola
- Pasta di mandorle con Calvados e mela su strato di caramello tenero

ref. 01440



COCO DES ÎLES (white) 🍷

- Marzipan mit Rum und Kokosnuss dekoriert mit einem Pinienkern, umhüllt von Elfenbeinschokolade
- Mandelmassa med rom och kokosnöt, garnerad med en pinjenöt överdragen med vit choklad
- Pasta di mandorle al rum e noce di cocco, decorato con un pinolo rivestito di cioccolato avorio

ref. 00300



PÉRIGORD NOIR 🍷

- Marzipan und Rum-Walnüsse, Dekor mit Walnushälfte
- Mandel- und valnötssmassa med rom, dekor valnötshalva
- Pasta di mandorle e noci al rum, sormontato da un gheriglio di noce

ref. 01061



BOUQUETIN (white) 🍷

- Schokoladenmarzipan mit Grand Marnier und Orangenschalen
- Chokladmandelmassa med Grand Marnier och apelsinskal
- Pasta di mandorle con cioccolato al Grand Marnier e scorze di arancia

ref. 00150

FRUCHTIGEN / FRUKTSMAK / FRUTTATI



AIGUILLETTE ORANGE LISSE (dark)

- Kandierter Orangenschale
- Kanderat apelsinskal
- Scorza di arancia candita

ref. 00030



AIGUILLETTE CITRON (dark)

- Kandierter Zitronenschale
- Kanderade citronskal
- Scorza di limone candita

ref. 00010



AIGUILLETTE ORANGE AMANDES (dark)

- Kandierter Orangenschale und geröstete Mandelsplitter
- Kanderade apelsinskal och rostade mandelflisor
- Scorza di arancia candita e grani tostati di mandorla

ref. 00020



AIGUILLETTE GINGEMBRE (dark)

- Kandierter Ingwer
- Kanderad ingefära
- Zenzero candito

ref. 00015



M100

KROKANT / KNÄCK / TORRONE



FORESTIÈRE

- Krokantschale gefüllt mit schmelzendem Mandel-/Haselnuss Praliné dekoriert mit gefärbtem Mandelpulver
- Krokantskal fyllt med slät mandel- och hasselnötspraliné, dekorerad med mandelpulver
- *Conchiglia di torrone con ripieno di pralinato fondente mandorle e nocciole, decorata con polvere di mandorla colorata*

ref. 00480



CASSANDRE (dark) *

- Krokantschale gefüllt mit Mandel-/Haselnuss Praliné
- Krokantskal fyllt med mandel- och hasselnötspraliné
- *Conchiglia di torrone con ripieno di pralinato mandorle e nocciole*

ref. 00230



OURSIN LAIT

OURSIN NOIR *

- Krokantschale gefüllt mit Mandel-/Haselnuss-Praliné
- Nougatineskal fyllt med mandel- och hasselnötspraliné
- *Conchiglia di torrone con ripieno di pralinato mandorle e nocciole*

ref. 00820

ref. 00830



SUCCÈS (milk) *

- Krokantplätz und Vanille-Gianduja
- Gianduja med vanilj mellan två skivor av krokant
- *Pastiglia di torrone e gianduja vaniglia*

ref. 01380



PERLE D'OR (milk)

PERLE NOIR (dark) *

PERLE IVOIRE

- Krokantschale gefüllt mit Mandel-/Haselnuss Praliné mit Überzug aus Milch, Weiß oder Bitterschokolade
- ÖKrokantskal fyllda med mandel och hasselnötspraliné, överdrag av ljus, vit eller mörk choklad
- *Conchiglia di torrone con ripieno di pralinato mandorle e nocciole, rivestita da cioccolato al latte, bianco o fondente*

ref. 01070

ref. 01090

ref. 01080



SPIRITUOSEN / ALKOHOL / ALCOOL



PASTILLE CALVADOS (dark) 🍷

- Calvados-Likör
- Calvados-likör
- *Liquore con Calvados*

ref. 01030



PASTILLES EAU-DE-VIE FRUITS (dark) 🍷

- Sortiment mit 7 Likören (Calvados, Erdbeere, Himbeere, Kirsche, Mirabel, Williamsbirne, Zwetschge)
- 7 blandade likörer (äpple, jordgubb, hallon, körsbär, mirabell, williamspäron, plommon)
- 7 liquori assortiti (calvados, fragola, lampone, kirsch, mirabella, pera williams, susino)

ref. 01040

M100

SPIRITUOSEN / ALKOHOL / ALCOOL



LIQUEURS CONFISEUR (dark)

- Sortiment mit 8 Likören (Calvados, Cognac, Cointreau, Grand Marnier, Himbeerlikör, Kirschwasser, Rum, Whisky)
- 8 blandade likörer (Calvados, Cognac, Cointreau, Grand-Marnier, Hallon, Kirsch, Rom, Whisky)
- 8 liquori assortiti (Calvados, Cognac, Cointreau, Lampona, Grand Marnier, Kirsch, Rum, Whisky)

ref. 00580

CHARDONS (white)

Karton von 1 kg - Låda 1 kg - Scatola da 1 kg

- Armagnac
- Himbeere (Hallon/Lampona)
- Grand Marnier
- Mirabelenlikör (Mirabelenlik/Liquore di susino)
- Birnenlikör (Päron Likör/Liquore di pera williams)

ref. 01790

ref. 01840

ref. 01850

ref. 01870

ref. 01880



LIQUEURS VIEILLE FRANCE (dark)

- Sortiment mit 8 Likören (Calvados/Grün, Cognac/Alt gold, Cointreau/Pastellrosa, Grand Marnier/Lachsfarbig, Himbeerlikör/Leuchtend rot, Kirsch/Rot, Rum/Gold und Whisky/Blau)
- 8 blandade likörer (Calvados/Grön, Cointreau/Ljusrosa, Grand Marnier/Laxrosa, Kirsch/Röd, Rom/Eller, Whisk/Blå, Framboise/Ljust rosa och Cognac/Gamla guld)
- 8 liquori assortiti (Calvados/Verde, Cognac/Oro antico, Cointreau/Rosa pallido, Grand Marnier/Salmone, Kirsch/Rosso, Lampona/Rosa vivo, Rum/Oro e Whisky/Blu)

ref. 00590



M100

SPIRITUOSEN / ALKOHOL / ALCOOL



GRIOTTE ROUGE (dark)

- Sauerkirsche mit Kern in Alkohol und Kirschwasser
- Morell med sten i alkohol och Kirsch
- Amarena con nocciolo in alcool e Kirsch

ref. 00540



GRIOTTE DÉNOYAUTÉE (dark)

- Entkernte Sauerkirsche mit Alkohol und Kirschwasser
- Morell utan kärna med alkohol och Kirsch
- Amarena snocciolata con alcool e Kirsch

ref. 00530



GUIGNETTE (dark)

- Sauerkirsche mit Kern in Alkohol und Kirsch (Die Stängel sind nicht essbar)
- Morellokörsbär med sten i alkohol och Kirsch (Los rabillos no son comestibles)
- Amarena con nocciolo in alcool e Kirsch (Il piccolo non è comestibile)

ref. 00542



ASSORTIMENTS

M100 / M80



PLATEAU ASSORTIMENT LUXE

3 Platten 1,9 kg/Karton - 3 fack 1,9 kg per låda - 3 vassoï 1,9 kg per scatola

- Pralinen-Sortiment mit Bitter- und Milkschokoladenüberzug
- Blandning av praliner överdragna med mörk choklad och mjölkchoklad
- Assortimento di cioccolatini rivestiti di cioccolato fondente e al latte

ref. 02025



M80

Die Kollektion "Manufacture 80" besticht mit einfachem und klassischem Dekor in schlichter Eleganz. Doch der Geschmack ist noch immer präsent, insbesondere dank des Überzugs, der mit unserer Kuvertüre „Accords d'Exception“ Vanuari Zartbitterschokolade 63%, Vanuari Vollmilchschokolade 39% und Kayambe weißschokolade 36% hergestellt wird, um die Intensität der Kakaonoten zu bewahren.

Die dichte und zartschmelzende Textur unserer Ganaches sublimeriert die aromatische Kraft der Schokoladenbonbons, die ihre Geschmacksnoten voll entfalten. Ein Sortiment mit 29 Schokoladenreferenzen, von denen jeweils 2 kg auf Platten angeordnet sind - alle zum selben Preis.

Kollektionen "Manufacture 80" är av det mer stilrena slaget med enklare och mer raffinerade dekorer. Men smaken är fortfarande mycket närvarande, särskilt tack vara höljen av våra "Särskilt avtal" Vanuari mörk 63 %, Vanuari mjölk 39 % och Kayambe vit 36 % för att bevara intensiteten i kakaonoterna. Ganachernas konsistens har granskats genom hela kollektionen.

Våra ganacher är täta och smälter i munnen, och konsistensen förstärker chokladbonsens aromatiska kraft och avslöjar deras fulla smak. Ett sortiment med 29 olika varianter, uppställda på plattor om 2 kg, alla med samma pris.

La collezione "Manufacture 80" gioca la carta della sobrietà, con decorazioni più semplici e naturali. Il gusto è ovviamente sempre presente, in particolare grazie ai rivestimenti realizzati con le nostre coperture "Accordi d'Eccezione" Vanuari Fondente 63 %, Vanuari al Latte 39 % e Kayambe bianco 36% per preservare l'intensità delle note di cacao. La consistenza delle ganache è stata rivista su tutta la Collezione.

Densa e fondente, la consistenza delle nostre ganache esalta il potere aromatico dei bonbon al cioccolato, rivelandone tutto il sapore. Un assortimento di 29 referenze disposte in vassoi da 2 kg, tutte allo stesso prezzo.



Ganzjährig erhältliches Produkt / Produkten är tillgänglig året runt / Prodotto disponibile tutto l'anno

Diese zu unseren Bestsellern zählenden Produkte werden das ganze Jahr über hergestellt. In der Jahresendaison müssen Produkte, die nicht unter „☯“ gelistet sind, bis zum 11. Oktober bestellt werden, damit sie pünktlich zu Weihnachten versendet werden können. Diese Referenzen werden in der zweiten Januarhälfte 2025 wieder verfügbar sein, wenn unsere Lagerbestände wieder aufgefüllt werden.

Dessa produkter, som är bland våra bästsäljare, tillverkas regelbundet under hela året. Under slutet av säsongen måste produkter som inte är märkta med «☯» beställas senast den 11 oktober för leverans fram till jul. Dessa referenser kommer att vara tillgängliga igen när våra lager fylls på under andra halvan av januari 2025.

Questi prodotti, che fanno parte delle nostre migliori vendite, sono prodotti regolarmente tutto l'anno. Durante la stagione di fine anno, i prodotti senza la dicitura «☯» dovranno essere ordinati prima del 11 ottobre, per essere spediti fino a Natale. Questi prodotti saranno di nuovo disponibili con la ricostituzione delle nostre scorte nella seconda metà di gennaio 2025.



Füllung mit Alkohol
Alkoholfyllning
Ripieno con alcool



Wärmeempfindliches Produkt, nicht empfehlenswert zwischen dem 01.05 und dem 30.09. Zwischen 16 und 18°C ohne Temperaturschwankungen und bei einer Luftfeuchtigkeit von nicht mehr als 50-60%. Håll undan från värme (vi rekommenderar inte inköp mellan 1 maj och 30 september) och förvara mellan 16° och 18°C, utan temperaturvariationer och vid en luftfuktighet som inte överstiger 50-60%.
Prodotto sensibile al caldo, sconsigliato tra il 01/05 al 30/09. Da conservare tra 16 e 18°C, senza variazioni di temperatura e a un livello di umidità non superiore al 50-60%.



M80

GANACHE / CHOKLADGANACHE / GANACHE



ODYSSÉE (dark)

- Bitterganache mit Sahne
- Ganache av mörk choklad med grädde
- *Ganache al cioccolato fondente con crema*

ref. 00817



LADY (milk)

- Milkschokoladenganache mit brauner Karamell
- Ganache av mjölkchoklad med kola
- *Ganache cioccolato al latte e caramello bruno*

ref. 00570



BAHIA (dark)

- Milkschokoladen-Ganache mit gerösteten und anschließend gemahlene Kaffeebohnen
- Mjölkschokoladenganache med kaffebönor som rostar och därefter krossas
- *Ganache cioccolato con chicchi di caffè torrefatti poi macinati rivestita di cioccolato fondente*

ref. 00080



PALET AU MIEL (dark)

- Bitterganache mit zwei Sorten Honig
- Ganache av mörk Choklad med två sorters honung
- *Ganache fondente con due tipi di miele*

ref. 00930



ESMERALDA (dark)

- Bitterganache mit Zitronenwürfeln
- Ganache av mörk choklad, med bitar av citron
- *Ganache al cioccolato fondente con cubetti di limone*

ref. 00440



VAYA (dark)

- Zartbitterschokoladen-Ganache mit Orangenschalen
- Ganache av mörk choklad med apelsinskal
- *Ganache fondente alla scorza di arancia*

ref. 01535



PALET PASSION (dark)

- Ganache mit Passionsfruchtfleisch aus Milchschokolade
- Elfenbenschokoladenganache med passionfruktött
- *Ganache cioccolato al latte con polpa di frutta della passione*

ref. 00965



PALET FRAMBOISE (dark)

- Bitterganache mit Himbeerfruchtfleisch
- Ganache av mörk choklad med hallonfruktött
- *Ganache cioccolato fondente alla polpa di lampone*

ref. 00901



PALET DES NEIGES (white)

- Milkschokoladen-Ganache mit Himbeerfruchtfleisch und Himbeerschnaps
- Ganache av mjölkchoklad, med hallonfruktött & brandy
- *Ganache cioccolato al latte con polpa e grappa di lampone*

ref. 00940



MARNY (dark)

- Bitterganache mit Grand Marnier und zerkleinerten Orangenwürfeln
- Ganache av mörk choklad med Grand Marnier och skurna bitar av apelsin
- *Ganache cioccolato fondente con Grand Marnier e cubetti di arancia macinati*

ref. 00650

KARAMELL / MED KOLA / CARMELLO

GIANDUJA / GIANDUJA/GIANDUIA



GUÉRANDE LAIT GUÉRANDE NOIR

- zartes Karamell mit Meersalzbutter aus Guérande
- Mjuk kola med saltat smör från Guérande
- *Caramello tenero al burro salato di Guérande*

ref. 00499

ref. 00501



DUJA (milk)

- Gianduja vanille
- Gianduja med vanilj
- *Gianduja vaniglia*

ref. 00430



AVOLETTE (milk)

- Geröstete Mandeln und Vanille-Gianduja
- Rostad mandel och gianduja med vanilj
- *Mandarle tostate e gianduja con vaniglia*

ref. 00070

M80

PRALINÉS/PRALINÉER/PRALINATI



CRAQ SPÉCULOOS (milk)

- Praliné Spekulatius
- Speculoos praliné
- *Pralinato speculoos*

ref. 00350



BLASON (milk)

- Knuspaiges Praliné mit Mandeln und Haselnüssen
- Haselnüssen/Mandel- och hasselnötspraliné, med grovkornig
- *Pralinato di mandorle e nocciole croccante*

ref. 00090



ESCAPADE (milk)

- Knusprige Mandel-Haselnuss Pralinenmasse mit Zitrone und Vanille
- Praliné med mandel och hasselnöt, knaprig citron och smak av vanilj
- *Pralinato mandorla nocciola al limone, croccante e vanigliato*

ref. 00433



CRAQUEBLANC CRAQUELAIT CRAQUENOIR

- Blätterkrokant Praliné mit Mandeln und Haselnüssen
- Nougatfyllning med spån av mandel och hasselnötter
- *Pralinato sfoglia mandorle e nocciole*

ref. 00320

ref. 00330

ref. 00340



CALYSTO LAIT CALYSTO NOIR

- Praliné mit karamellisierten Mandeln und Haselnüssen bestreut mit gerösteten Mandelkörnern
- Praliné med karamelliserade mandlar och hasselnötter, toppad med rostad mandel
- *Pralinato mandorle e nocciole caramellate cosparso di scaglie tostate di mandorle*

ref. 00162

ref. 00163



SALAMBO LAIT SALAMBO NOIR

- Fein gemahlene Praliné mit Mandeln und Haselnüssen
- Finmald mandel- och hasselnötspraliné
- *Pralinato mandorle e nocciole sottilmente stritolato*

ref. 01340

ref. 01350

VALMONTIÈRE LAIT VALMONTIÈRE NOIR

- Grobkörniges Mandel/Haselnuss-Praliné
- Grovkornig mandel- och hasselnötspraliné
- *Pralinato mandorle e nocciole stritolato grosso modo*

ref. 00982

ref. 00984

TROCKENE FRÜCHTE TORKAD FRUKT/FRUTTA SECCA

NOUGAT / NOUGAT/TORRONE



MENDIANT TRADITION LAIT - MENDIANT TRADITION NOIR

- Vanuari mjölkchoklad 39% und Vanuari Bitter 63%- Schokolade dekoriert mit gerösteten Mandeln und Haselnüssen, kandierte Orange und Rosinen
- Vanuari mjölkchoklad 39% Vanuari eller mörk choklad 63%, dekorerad med rostad mandel och hasselnöt, kanderat apelsinskal och russin
- *Vanuari ioccolato al latte 39% e Vanuari fondente 63%, ornati di mandorla e nocciola tostate, arancia candita e uva*

ref. 00702

ref. 00703

NOUGAT-DÉLICE (dark)

- Weiches Nougat
- Mjuk nougat
- *Torrone morbido*

ref. 00804

M60

Die Kollektion "Manufacture 60" umfasst 15 Schokoladenerzeugnisse. Ein kurzes und effizientes Sortiment, bestehend aus einem schlichten und authentischen Kern, umhüllt von „handelsüblicher Schokolade“: Caozelo Zartbitterschokolade 66 %, Caozelo Vollmilchschokolade 38 % und Caozelo Weiße Schokolade 30 %, für eine perfekte Ausgewogenheit der Aromen.

Die Textur der Ganache wurde für die gesamte Kollektion vollkommen überarbeitet. Sie ist dichter und schmelziger und verfeinert die kräftigen Aromen der Pralinen, die ihre geschmacklichen Noten voll entfalten.

Sämtliche Referenzen werden zum selben Tarif angeboten, und zwar ab sofort in 2-kg-Kartons in Platten wie die Kollektion M80, was eine Mischung der Referenzen ermöglicht. Ein Einblick in das Know-how der Manufaktur CLUIZEL zu einem geringen Preis.

Kollektionen "Manufacture 60" omfatter 15 chokladpraliner. Ett kort och effektivt sortiment bestående av enkla och autentiska fyllningar, överdragna med "hantverkschoklad": Caozelo mörk 66 %, Caozelo mjölk 38 % och Caozelo Elfenbenskusten 30 %, för en perfekt balans av smaker.

Ganachernas konsistens har granskat integrerat genom hela kollektionen. Tätare och mer smältande gör att den förädlar den kraftfulla aromen av chokladpraliner som helt avslöjar deras smaknoter.

Alla varianter erbjuds till samma pris, och nu i 2 kg lådor på brickor som M80 kollektionen, vilket gör att man kan blanda dem. En inblick i kunnandet hos Manufacture CLUIZEL till ett bra pris.

La collezione "Manufacture 60" raggruppa 15 cioccolatini. Una gamma corta ed efficace, composta da ripieni semplici ed autentici, avvolti da "cioccolato professionale": Caozelo Fondente 66 %, Caozelo al Latte 38 % e Caozelo Bianco 30 %, per un perfetto equilibrio di sapori.

La consistenza delle ganache è stata rivista su tutta la Collezione. Più densa e più cremosa, esalta la potenza aromatica dei cioccolatini che rivelano pienamente le loro note gustative. Tutte le referenze sono proposte alla stessa tariffa, e ora in cartone da 2 kg su lastre come la Collezione M80, permettendo di mescolare le varie referenze.

Un assaggio del savoir-faire della Manifattura CLUIZEL a un prezzo accessibile.



Ganzjährig erhältliches Produkt / Produkten är tillgänglig året runt / Prodotto disponibile tutto l'anno

Diese zu unseren Bestsellern zählenden Produkte werden das ganze Jahr über hergestellt. In der Jahresendseason müssen Produkte, die nicht unter "🎯" gelistet sind, bis zum 11. Oktober bestellt werden, damit sie pünktlich zu Weihnachten versendet werden können. Diese Referenzen werden in der zweiten Januarhälfte 2025 wieder verfügbar sein, wenn unsere Lagerbestände wieder aufgefüllt werden.

Dessa produkter, som är bland våra bästsäljare, tillverkas regelbundet under hela året. Under slutet av säsongen måste produkter som inte är märkta med "🎯" beställas senast den 11 oktober för leverans fram till jul. Dessa referenser kommer att vara tillgängliga igen när våra lager fylls på under andra halvan av januari 2025.

Questi prodotti, che fanno parte delle nostre migliori vendite, sono prodotti regolarmente tutto l'anno. Durante la stagione di fine anno, i prodotti senza la dicitura "🎯" dovranno essere ordinati prima del 11 ottobre, per essere spediti fino a Natale. Questi prodotti saranno di nuovo disponibili con la ricostituzione delle nostre scorte nella seconda metà di gennaio 2025.



Füllung mit Alkohol
Alkoholfyllning
Ripieno con alcool



Wärmeempfindliches Produkt, nicht empfehlenswert zwischen dem 01.05 und dem 30.09. Zwischen 16 und 18°C ohne Temperaturschwankungen und bei einer Luftfeuchtigkeit von nicht mehr als 50-60%. Håll undan från värme (vi rekommenderar inte inköp mellan 1 maj och 30 september) och förvara mellan 16° och 18°C, utan temperaturvariationer och vid en luftfuktighet som inte överstiger 50-60%.

Prodotto sensibile al caldo, sconsigliato tra il 01/05 al 30/09. Da conservare tra 16 e 18°C, senza variazioni di temperatura e a un livello di umidità non superiore al 50-60%..



M6o

GANACHE / CHOKLADGANACHE / GANACHE



- ADÉLITE** (dark)
- Bitterschokoladen-Ganache
 - Ganache mörkchoklad
 - *Ganache al cioccolato fondente*

ref. 04061



- ALHAMBRA** (dark)
- Ganache mit kandierter Zitronenschale
 - Ganache med kanderat citronskal
 - *Ganache alla scorza di limone candita*

ref. 04066



- OPHITE** (milk)
- Ganache mit Karamell
 - Ganache med kola
 - *Ganache al caramello*

ref. 04053



- CRÉOLE** (dark)
- Bitterganache mit Rum
 - Mörk chokladryffel med rom
 - *Ganache cioccolato fondente al Rum*

ref. 04041



- DULCYMIEL** (dark)
- Ganache mit Honig
 - Ganache med honung
 - *Ganache al miele*

ref. 04049



- LUTHIER** (dark)
- Ganache mit gemahlenem Kaffee
 - Ganache med krossat kaffe
 - *Ganache al caffè tritato*

ref. 04056

PRALINÉS/PRALINÉER/PRALINATI



- BUENAVISTA LAIT**
BUENAVISTA NOIR *
- Fein gemahlenes Praliné mit gerösteten Haselnüssen
 - Finmald praliné med rostade hasselnötter
 - *Pralinato al gusto di nocciola tostata finemente tritato*

ref. 04033

ref. 04034



- DIPLOMATE BLANC**
DIPLOMATE LAIT
DIPLOMATE NOIR *
- Knusper-Mandel-/Haselnuss-Praliné
 - Knaprig mandel- och hasselnötspralin
 - *Pralinato mandorle e nocciole croccante*

ref. 04086

ref. 04087

ref. 04089



M60

KARAMELL / MED KOLA / CARAMELLO

GIANDUJA / GIANDUJA/GIANDUIA



CAMAËL LAIT

CAMAËL NOIR

- Karamell mit Sahne und Butter
- Grädd- och smörkola
- Caramello alla crema e burro

ref. 04011

ref. 04021



TRÉVISE (milk)

- Kokos-Gianduja
- Kokos gianduja
- Gianduja alla nocce di cocco

ref. 04136



TURINO (milk)

- Vanille-Gianduja
- Gianduja med vanilj
- Gianduja con vaniglia

ref. 04141

ASSORTIMENTS

M60



BALLOTINS 125 G

27 pro Karton - 27 per låda - 27 per scatola

BALLOTINS 250 G

18 pro Karton - 18 per låda - 18 per scatola

BALLOTINS 500 G

8 pro Karton - 8 per låda - 8 per scatola

Erhålltich vom 01/09/2024 bis 30/04/2025

Saluförs mellan 01/09/2024 och 30/04/2025

Disponibili dal 01/09/2024 al 30/04/2025

ref. 04525

ref. 04535

ref. 04545



SPÉCIALITÉS CHOCOLATIÈRES

Wir laden Sie ein, das neue Kewane-Schokoladenplättchen mit gebrannten Mandelkörnern zu entdecken. Dort vereinen sich Noten von Karamellcreme, Mürbegebäck mit Mandeln und Milchkonfitüre mit einem Hauch Fleur de Sel. Eine echte Delikatesse, die unsere Palette an Plättchen aus Zartbitter- und Vollmilchschokolade schön ergänzt.

Finden Sie auch sämtliche anderen köstlichen Spezialitäten der Manufaktur CLUIZEL: Bruchschokolade, Taler und Kakaoschote.

Vi inbjuder dig att upptäcka de nya chokladflarnen Kewane med rostade mandelkärnor. De kombinerar harmoniskt toner av kolakräm, mandelkakor och dulce de leche med havssalt. En riktig delikatess som fint kompletterar vårt utbud av franska chokladflarn med mörk choklad och mjölkchoklad.


Hitta också alla andra gourmetspecialiteter från CLUIZEL: chokladbräck, chokladplattor och kakaofruktur av choklad.

Vi invitiamo a scoprire la nuova tegola di cioccolato Kewane con granella di mandorle tostate. Unisce armoniosamente note di crème caramel, biscotto sablé alle mandorle e confettura di latte al fior di sale. Una vera prelibatezza che completa perfettamente la nostra gamma di tegole fondenti e al latte.


Una vera delizia! Ritrova tutte le altre specialità gourmet della Manifattura CLUIZEL: cioccolato da spezzare, dischi e cabosse.



Ganzjährig erhältliches Produkt / Produkten är tillgänglig året runt / Prodotto disponibile tutto l'anno

Diese zu unseren Bestsellern zählenden Produkte werden das ganze Jahr über hergestellt. In der Jahresendaison müssen Produkte, die nicht unter „“ gelistet sind, bis zum 11. Oktober bestellt werden, damit sie pünktlich zu Weihnachten versendet werden können. Diese Referenzen werden in der zweiten Januarhälfte 2025 wieder verfügbar sein, wenn unsere Lagerbestände wieder aufgefüllt werden.

Dessa produkter, som är bland våra bästsäljare, tillverkas regelbundet under hela året. Under slutet av säsongen måste produkter som inte är märkta med «  » beställas senast den 11 oktober för leverans fram till jul. Dessa referenser kommer att vara tillgängliga igen när våra lager fylls på under andra halvan av januari 2025.

Questi prodotti, che fanno parte delle nostre migliori vendite, sono prodotti regolarmente tutto l'anno. Durante la stagione di fine anno, i prodotti senza la dicitura «  » dovranno essere ordinati prima del 11 ottobre, per essere spediti fino a Natale. Questi prodotti saranno di nuovo disponibili con la ricostituzione delle nostre scorte nella seconda metà di gennaio 2025.



Füllung mit Alkohol
Alkoholfyllning
Ripieno con alcool



Wärmeempfindliches Produkt, nicht empfehlenswert zwischen dem 01.05 und dem 30.09. Zwischen 16 und 18°C ohne Temperaturschwankungen und bei einer Luftfeuchtigkeit von nicht mehr als 50-60%. Håll undan från värme (vi rekommenderar inte inköp mellan 1 maj och 30 september) och förvara mellan 16° och 18°C, utan temperaturvariationer och vid en luftfuktighet som inte överstiger 50-60%.

Prodotto sensibile al caldo, sconsigliato tra il 01/05 al 30/09. Da conservare tra 16 e 18°C, senza variazioni di temperatura e a un livello di umidità non superiore al 50-60%.



SPÉCIALITÉS CHOCOLATIÈRES

TUILES



TUILES KEWANE

Karton à 1,5 kg - Låda 1,5 kg - Scatola da 1,5 kg

Kewane Schokolade mit gerösteten Mandelkörnern / Kewane choklad med rostade mandlar / Cioccolato Kewane con granella di mandorle tostate.

Zarte, knackige Textur / Mjuk, men samtidigt knaprig textur / Consistenza morbida e croccante

Geschmacksnoten: Karamellcreme, Mürbeteigplätzchen mit Mandeln, Milchkonfitüre mit Fleur de Sel.

Smaktoner: brylépudding (crème caramel), mördegskakor med mandel, mjölk-marmelad (Dulce de leche) med smak av havssalt (fleur de sel).

Note gustative: creme caramel, biscotto sablé alle mandorle, confettura di latte al fior di sale.

ref. 01920



TUILES LAIT

Karton à 1,5 kg - Låda 1,5 kg - Scatola da 1,5 kg

- Milkschokolade mit gerösteten Mandelsplittern
- Mjölkschoklad med rostat mandelfliis
- Cioccolato al latte, con grani tostati di mandorla

ref. 01900



TUILES NOIR

Karton à 1,5 kg - Låda 1,5 kg - Scatola da 1,5 kg

- Bitterschokolade mit gerösteten Mandelsplittern
- Mörk choklad med rostat mandelfliis
- Cioccolato fondente, con grani tostati di mandorla

ref. 01910



SCHOKOLADE AM STÜCK / BRYTCHOKLAD / CIOCCOLATO DA SPEZZARE



CHOCOLAT À CASSER LAIT VANUARI 39%

CHOCOLAT À CASSER NOIR VANUARI 63%

Carton de 3 kg (3 x 1 kg) - Låda 3 kg (3 x 1 kg) - Scatola da 3 kg (3 x 1 kg)

- Milkschokolade/Bitterschokolade mit gerösteten Mandeln und Haselnüssen, Rosinen, Pistazien und kandierten Orangenwürfeln
- Mjölks-/mörk choklad med rostat mandel och hasselnötter, russin, pistagenötter och kanderade apelsintärningar
- Al latte/fondente con mandorle e nocciole tostate, uvette, pistacchi e cubetti di arancia candita

ref. 02060

ref. 02059

SPÉCIALITÉS CHOCOLATIÈRES

PISTOLES

Neues rezept • Nytt recept • Nuova ricetta



PISTOLE GRAND LAIT 45% DE CACAO

- Kayambe Milchsokolade 45% Kakao
- Kayambe Mjölksokolad 45% kakao
- Kayambe Cioccolato al latte 45% di cacao

ref. 01160



PISTOLE NOIR 72% DE CACAO

- Kayambe Zartbittersokolade 72% Kakao
- Kayambe Mörk chokolad 72% kakao
- Kayambe Cioccolato fondente 72% di cacao

ref. 01120



PISTOLE NOIR CAFÉ

- Zartbittersokolade 70% Kakao mit Schokolade-Kaffee
- Mörk chokolad 70% kakao med kaffe
- Cioccolato fondente 70% di cacao con chicchi di caffè macinati

ref. 01130

CABOSSES



CABOSSES ASSORTIES

- 200 g/Kakaoschoten - 200 g/kakaofruktur - 200 g/cariosside - L : 175 mm
- 8 halve Kakaoschoten per Karton. Bittersokolade - Sortiment in 3 Farben
 - 8 halv- kakaofruktur per låda. Mörk chokolad - 3 diverse färger
 - 8 metà di cariosside per scatola. Cioccolato fondente - 3 colori assortiti

ref. 31280

BOUCHÉES ET FANTAISIES

Diese Kollektion präsentiert eine Auswahl an großzügigen Leckereien, eine großartige Vision unserer Pralinen für den Feinschmecker, aber auch eine andere Art, die Arbeit der Manufaktur CLUIZEL zu schätzen.

Diese köstlichen Leckereien eignen sich perfekt für den Einzelverkauf und finden ihren Platz in Kassennähe, um jeden in Versuchung zu führen.

Wir laden Sie auch ein, unsere Neuheit Marshmallow-Bärchen zu entdecken. Er ist beruhigend und tröstlich und seine Füllung ist aus einem zarten Marshmallow, der von einem dünnen Schokoladenfilm umhüllt ist und zart bricht. Alle Naschkatzen werden begeistert sein.

Denna samling presenterar ett sortiment av generösa munnar, en stor bild av våra choklad för den mest gourmet men också ett annat sätt att uppskatta tillverkningens arbete CLUIZEL.

Vi inbjuder dig också att upptäcka vår nya Marshmallow Bear. Den är regressiv och tröstande och består av en delikat marshmallow överdragen med ett tunt lager choklad, delikat spröd. Alla sötsugna kommer att bli förförda.

Perfekt för individuell försäljning, dessa läckra bittar hittar sin plats nära kassan för att alla ska bli frestade.

Questa collezione presenta un assortimento di bocconcini generosi, una visione in grande dei nostri cioccolatini per i più golosi, ma anche un altro modo di apprezzare il lavoro della Manifattura CLUIZEL.

Vi invitiamo anche a scoprire il nostro nuovo Orso Marshmallow. Regressivo e confortante, il suo cuore è un delicato marshmallow ricoperto da un sottile strato di cioccolato, delicatamente friabile. Tutti i golosi saranno sedotti.

Perfetti per la vendita individuale, questi deliziosi bocconcini trovano posto vicino alla cassa affinché ciascuno si faccia tentare.



Ganzjährig erhältliches Produkt / Produkten är tillgänglig året runt / Prodotto disponibile tutto l'anno

Diese zu unseren Bestsellern zählenden Produkte werden das ganze Jahr über hergestellt. In der Jahresendaison müssen Produkte, die nicht unter „🎯“ gelistet sind, bis zum 11. Oktober bestellt werden, damit sie pünktlich zu Weihnachten versendet werden können. Diese Referenzen werden in der zweiten Januarhälfte 2025 wieder verfügbar sein, wenn unsere Lagerbestände wieder aufgefüllt werden.

Dessa produkter, som är bland våra bästsäljare, tillverkas regelbundet under hela året. Under slutet av säsongen måste produkter som inte är märkta med „🎯“ beställas senast den 11 oktober för leverans fram till jul. Dessa referenser kommer att vara tillgängliga igen när våra lager fylls på under andra halvan av januari 2025.

Questi prodotti, che fanno parte delle nostre migliori vendite, sono prodotti regolarmente tutto l'anno. Durante la stagione di fine anno, i prodotti senza la dicitura „🎯“ dovranno essere ordinati prima del 11 ottobre, per essere spediti fino a Natale. Questi prodotti saranno di nuovo disponibili con la ricostituzione delle nostre scorte nella seconda metà di gennaio 2025.

ND

Neues dekor
Ny design
Nuova decorazione



Füllung mit Alkohol
Alkoholfyllning
Ripieno con alcool



Wärmeempfindliches Produkt, nicht empfehlenswert zwischen dem 01.05 und dem 30.09. Zwischen 16 und 18°C ohne Temperaturschwankungen und bei einer Luftfeuchtigkeit von nicht mehr als 50-60%. Håll undan från värme (vi rekommenderar inte inköp mellan 1 maj och 30 september) och förvara mellan 16° och 18°C, utan temperaturvariationer och vid en luftfuktighet som inte överstiger 50-60%.

Prodotto sensibile al caldo, sconsigliato tra il 01/05 al 30/09. Da conservare tra 16 e 18°C, senza variazioni di temperatura e a un livello di umidità non superiore al 50-60%.



BOUCHÉES

GANACHE / CHOKLADGANACHE / GANACHES



PALET GRAND OR (dark)

24 pro Karton - 24 per låda - 24 per scatola

- Ganache aus schwarzer Plantation-Schokolade 'Mangaro' (Madagaskar) 71 % Kakao, verziert mit Goldpunkt
- Chokladganache av mörk choklad från plantagen 'Mangaro' (Madagaskar) 71 % kakao, dekorerad med en guldtouch
- Ganache al cioccolato fondente di Piantagione 'Mangaro' (Madagascar) 71% di cacao, decorata con una punta d'oro

ref. 10390



GALET OR CAFÉ NOIR (dark)

24 pro Karton - 24 per låda - 24 per scatola

- Bitterschokolade-Ganache mit gemahlene Kaffeebohnen, mit goldfarbener Dekor
- Mörkchokladganache med krossat kaffe, dekor guld
- Ganache cioccolato fondente con caffè macinato, decorato con un pizzico di oro

ref. 10280



TRUFFE GÉANTE

30 pro Karton - 30 per låda - 30 per scatola

- Ganache aus Creme und Plantation-Schokolade 'Mangaro' (Madagaskar) 71 % Kakao, mit Kakao bestreut
- Ganache med grädde och choklad från plantagen 'Mangaro' (Madagaskar) 71 % kakao, pudrad med kakao
- Ganache alla crema e al cioccolato di Piantagione 'Mangaro' (Madagascar) 71% di cacao, spolverizzata al cacao

ref. 10560



FEUILLETÉ LAIT

30 pro Karton - 30 per låda - 30 per scatola

- Mandel-/Haselnuss Blätterkrokant Praliné
- Frasig mandel- och hasselnötspraliné
- Pralinato sfoglia con mandorle e nocchie

ref. 10230



FEUILLETÉ NOIR

30 pro Karton - 30 per låda - 30 per scatola

- Mandel-/Haselnuss Blätterkrokant Praliné
- Frasig mandel- och hasselnötspraliné
- Pralinato sfoglia con mandorle e nocchie

ref. 10240



AMANDIER LAIT

24 pro Karton - 24 per låda - 24 per scatola

- Mandel-/Haselnuss-Praliné mit gerösteten Mandelsplittern
- Mandel- och hasselnötspraliné med rostat mandelflis
- Pralinato tradizionale mandorle e nocchie con grani tostati di mandorla

ref. 10030



DÉLICE GÉANT NU (milk)

DÉLICE GÉANT S/ALU (milk)

30 pro Karton - 30 per låda - 30 per scatola

- Mandel-/Haselnuss-Praliné Traditionelles mit gerösteten Mandelsplittern
- Gammaldags mandel- och hasselnötspraliné med rostat mandelflis
- Pralinato tradizionale mandorle e nocchie con grani tostati di mandorla

ref. 10200

ref. 10210



PRALINÉ GÉANT NU (dark)

PRALINÉ GÉANT S/ALU (dark)

30 pro Karton - 30 per låda - 30 per scatola

- Traditionelles Mandel-/Haselnuss-Praliné mit gerösteten Mandelsplittern
- Gammaldags mandel- och hasselnötspraliné med rostat mandelflis
- Pralinato tradizionale mandorle e nocchie con grani tostati di mandorla

ref. 10490

ref. 10500



PRALINÉ GÉANT BLANC

30 pro Karton - 30 per låda - 30 per scatola

- Traditionelles Mandel-/Haselnuss-Praliné mit gerösteten Mandelsplittern
- Gammaldags mandel- och hasselnötspraliné med rostat mandelflis
- Pralinato tradizionale mandorle e nocchie con grani tostati di mandorla

ref. 10480

BOUCHÉES

SAVEURS D'EXCEPTION / SAVEURS D'EXCEPTION /
SAVEURS D'EXCEPTION



CARAMEL (milk)

- 24 pro Karton - 24 per låda - 24 per scatola
- Karamell mit Meersalzbutter aus Guérande
 - Kola med saltat smör från Guérande
 - Caramello al burro salato di Guérande

ref. 10100



À LA PISTACHE (dark) ☼

- 20 pro Karton - 20 per låda - 20 per scatola
- Marzipan dekoriert mit eine echte Pistazie
 - Mandelkräm med dekor av pistage
 - Pasta di mandorle e pistacchi, sormontata da un vero pistacchio

ref. 10010



FLORENTIN (dark)

- 30 pro Karton - 30 per låda - 30 per scatola
- Geröstete Mandeln, Honig, Kandierte Orangen und kandierte Früchte, Bitterschokoladenüberzug
 - Rostade mandlar, honung, av kanderade apelsiner och kanderade frukter, överdragna med mörk choklad
 - Mandorle tostate, miele, dadini di arancia candita e frutta candita, rivestimento cioccolato fondente

ref. 10245



CUBE MONTÉLIMAR LAIT

CUBE MONTÉLIMAR NOIR

- 24 pro Karton - 24 per låda - 24 per scatola
- Nougat aus Montélimar mit Honig
 - Äkta nougat från Montélimar, med honung
 - Autentico torrone di Montélimar al miele

ref. 10160

ref. 10180



GRANDE ROCAILLE LAIT

GRANDE ROCAILLE NOIR ☼

- 24 pro Karton - 24 per låda - 24 per scatola
- Stäbchen aus gerösteten Mandeln
 - Rostade mandelstavar
 - Bastoncini di mandorle tostate, rivestiti di cioccolato

ref. 10345

ref. 10346

SPIRITUOSEN / ALKOHOL / ALCOOL



RAISINS CALVADOS (milk) 🍷

- 24 pro Karton - 24 per låda - 24 per scatola
- Calvados-Milchganache mit in Calvados eingelegten Trauben
 - Mjölkkchokladganache med calvados och russin blötlagda i calvados
 - Ganache cioccolato al latte con Calvados e uva macerata nel Calvados

ref. 10512



SULTANE NUE 🍷

- 30 pro Karton - 30 per låda - 30 per scatola
- In eingelegten Sauerkirschen, dekoriert mit einer Gianduja-Vanille Rosette
 - Körsbär i brandy, dekorerad med rosett av vaniljgianduja
 - Amarene, macerate nel kirsch, circondate da un rosone di gianduja vaniglia

ref. 10550

BOUCHÉES

PRALINÉS / PRALINÉS / PRALINÉS



BALLE DE GOLF (white)

30 pro Karton - 30 per låda - 30 per scatola

- Weiße Schokolade Schale gefüllt mit Mandel-/Haselnuss Praliné
- Mandel- och hasselnötspraliné
- Conchiglia cioccolato bianco con ripieno pralinato mandorle e nocciolo

ref. 10570



CŒUR PRALINÉ (dark) ✨

24 pro Karton - 24 per låda - 24 per scatola

- Traditionelles Karamellisierte Pralinen mit 50% Mandeln und Haselnüssen
- Gammaldags karamelliserad mandel med 50 % mandlar och hasselnötter
- Pralinato tradizionale caramellate al 50% di mandorle e nocciolo

ref. 10130



FANTASIE / FANTASIE / FANTASIE



BAGUETTE (foiled)

Karton à 2,5 kg - Låda 2,5 kg - Scatola di 2,5 kg

- Milkschokolade Vanuari 39% Kakaogehalt. Unverpackt verkauft, ohne Tütchen
- Mjölkschoklad Vanuari 39% kakao. Säljs i lösuiet utan påsar
- Cioccolato al latte Vanuari 39% di cacao. Venduto sfuso senza sacchettino

ref. 00075



SARDINE NOIRE (≈ 15 g - L : 10 cm - foiled)

Karton von 2 kg - Låda 2 kg - Scatola di 2 kg

- Bitterschokolade Vanuari 63%
- Mörk choklad Vanuari 63%
- Cioccolato fondente Vanuari 63% di cacao

ref. 19370



SARDINE LAIT (≈ 15 g - L : 10 cm - foiled)

Karton von 2 kg - Låda 2 kg - Scatola di 2 kg

- Milkschokolade Vanuari 39%
- Mjölkschoklad Vanuari 39%
- Cioccolato al latte Vanuari 39% di cacao

ref. 19360



LUTSCHER „SCHOKOMASKE“ (Vollmilch)

"CHOKLADMASKERADE" KLUBBOR (mjölkschoklad)

LECCA LECCA "CHOCOMASQUÉS" (al latte)

28 g • 36/Karton - 28 g • 36/kartong - 28 g • 36/cartone

Sortiment aus 6 Figuren

Urval av 6 figurer

Assortimento di 6 personaggi

Vollmilkschokolade Vanuari 39 % Kakao gefüllt mit traditionellem Praliné

Mjölkschoklad Vanuari 39 % kakao fyllt med gammaldags praliné

Cioccolato al latte al Vanuari 39% di cacao, ripieno di pralinato all'antica

ref. 10802



VERKAUFSSTÄNDER AUS HOLZ

nur für den Französischen Markt Erhältlich

Träställ endast tillgängligt för den franska marknaden

Espositore in legno disponibile esclusivamente

per il mercato francese

ref. 71130

VORBAU LUTSCHER „SCHOKOMASKE“

Fronton "chokladmaskerade" klubbör

Frontone lecca lecca "chocomasqués"

ref. 71257



ASSORTIMENT FERMIER LAIT (milch / mjölk / latte)

12,5 g/Stück - 2 kg/Karton/ 12,5 g/stycke - 2 kg/kartong

12,5 g/pezzo - 2 kg/cartone

- Fein gemahlener Praliné aus 50% Mandeln und Haselnüssen. (Sortiment von 7 Themen). / Finmaldas praliner med 50 % mandel och hasselnötter. (Sortiment med 7 stycken). / Pralinato finemente macinato con il 50% di mandorle e nocciolo (Assortimento di 7 pezzi).

ref. 19020

FANTAISIES

NEU / NY / NUOVO OURSONS GUIMAUVE

Nur für den französischen Metropolitanmarkt verfügbar / Endast tillgängligt i Frankrike / Vendita possibile solo in Francia metropolitana

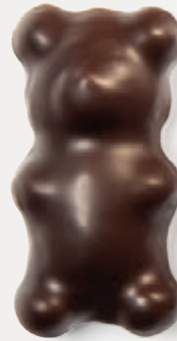


MARCHMALLOW-BÄRCHEN MILSCH

10 g/Stück • 1,5 kg/Karton / 10 g/stycke • 1,5 kg/kartong
10 g/pezzo • 1,5 kg/cartone

- Vanille-Marshmallow mit einer dünnen, cremigen Schicht überzogen. aus 39% Vanuari-Milchschokolade. Glatte, cremige Textur.
- Vaniljmarshmallow överdragen med ett tunt, krämigt lager av Vanuari 39% mjölkchoklad. Mjuk och krämig konsistens.
- *Marshmallow alla vaniglia ricoperto da un sottile e cremoso strato di cioccolato al latte Vanuari 39%. Consistenza liscia e cremosa.*

réf. 03505



MARCHMALLOW-BÄRCHEN BITTER

10 g/Stück • 1,5 kg/Karton / 10 g/stycke • 1,5 kg/kartong
10 g/pezzo • 1,5 kg/cartone

- Ein dünner Film aus Vanuari-Schokolade 63%, zart zerbrechlich, umhüllt einen Marshmallow, der durch einen süßen Vanilleüberzug hervorgehoben wird. Zarte und weiche Textur.
- En fin hinna av 63-procentig Vanuari-choklad, delikat spröd, omsluter en marshmallow som förstärks av ett mjukt vaniljöverdrag. En mjuk, seg konsistens.
- *Una sottile pellicola di cioccolato Vanuari 63%, delicatamente friabile, che avvolge un marshmallow impregiato da una morbida copertura alla vaniglia. Consistenza liscia e cremosa.*

réf. 03500



NEU / NY / NUOVO CREVETTE / MOULE / COQUE



PRALINÉ-GARNELE WEISS

10 g/Stück • 1.8 kg/Karton/ 10 g/stycke • 1.8 kg/kartong
10 g/pezzo • 1.8 kg/cartone

- Die Köstlichkeit eines karamellisierten Pralinés aus 50 % Mandeln und Haselnüssen, die unter einem Überzug von aus Elfenbeinschokolade.
- Njutningen av en 50% karamelliserad pralin mandel och hasselnötter i en elfenbensfärgad choklad.
- *L'indulgenza di un pralinato caramellato al 50% mandorle e nocchie in un rivestimento di cioccolato bianco.*

réf. 19085



PRALINÉ-MIESMUSCHEL MILSCH

10 g/Stück • 1.8 kg/Karton/ 10 g/stycke • 1.8 kg/kartong
10 g/pezzo • 1.8 kg/cartone

- Die Köstlichkeit eines karamellisierten Pralinés aus 50 % Mandeln und Haselnüssen, die unter einem Überzug von aus Milchschokolade.
- En njutning av en 50% karamelliserad pralin mandel och hasselnötter i ett överdrag av mjölkchoklad.
- *L'indulgenza di un pralinato caramellato al 50% mandorle e nocchie in una copertura di cioccolato al latte.*

réf. 19225



PRALINÉ-HERZMUSCHEL WEISS

10 g/Stück • 1.8 kg/Karton/ 10 g/stycke
1.8 kg/kartong 10 g/pezzo • 1.8 kg/cartone

- Die Köstlichkeit eines karamellisierten Pralinés aus 50 % Mandeln und Haselnüssen, die sich unter einem Umhüllung aus Elfenbeinschokolade.
- Njutningen av en 50% karamelliserad pralin mandel och hasselnötter i en elfenbensfärgad choklad.
- *L'indulgenza di un pralinato caramellato al 50% mandorle e nocchie in un rivestimento di cioccolato bianco.*

réf. 19195

DRAGÉIFIÉS

Unser Sortiment an Dragees besteht aus Produkten, die sich perfekt zum Knabbern den ganzen Tag über eignen. Die neuen Haselnussdragees bestehen aus gerösteten Haselnüssen, die mit Zartbitter-, Vollmilch- oder weißer Schokolade umhüllt sind. Sie haben eine knackige und zugleich zarte Textur und werden Sie mit der Bandbreite ihrer aromatischen Noten überraschen.

Entdecken Sie auch unsere farbenfrohe „Flashy“-Kollektion – mit 100 % natürlichen Farbstoffen – die Sie je nach Lust und Laune zusammenstellen, oder Ihren Kunden für deren Festlichkeiten anbieten können.

Vårt sortiment med dragéer utgörs av produkter som är perfekta att avnjuta oavsett tillfälle på dagen. De nya dragerade hasselnötterna är gjorda av rostade hasselnötter överdragna med mörk-, mjölk- eller vit choklad. Med en konsistens som är både krispig och mjuk, kommer de att överraska dig med deras stora aromatiska toner.

Upptäck även vår färgstarka kollektion "flashy" – av 100 % naturligt ursprung – som du kan matcha efter dina behov eller varför inte erbjuda dem till kunderna för deras ceremonier.

La nostra gamma di confettati è composta da prodotti perfetti da sgranocchiare durante la giornata. Le nuove nocciole confettate sono composte da nocciole tostate ricoperte di cioccolato fondente, al latte o bianco. Di consistenza al tempo stesso croccante e morbida, sorprendono per l'estensione delle note aromatiche.

Scopri anche la nostra collezione di coloratissime "Flashy", con colori naturali al 100%, che potete assortire come desiderate o proporre ai vostri clienti per le loro cerimonie.



Ganzjährig erhältliches Produkt / Produkten är tillgänglig året runt / Prodotto disponibile tutto l'anno

Diese zu unseren Bestsellern zählenden Produkte werden das ganze Jahr über hergestellt. In der Jahresendaison müssen Produkte, die nicht unter „🎯“ gelistet sind, bis zum 11. Oktober bestellt werden, damit sie pünktlich zu Weihnachten versendet werden können. Diese Referenzen werden in der zweiten Januarhälfte 2025 wieder verfügbar sein, wenn unsere Lagerbestände wieder aufgefüllt werden.

Dessa produkter, som är bland våra bästsäljare, tillverkas regelbundet under hela året. Under slutet av säsongen måste produkter som inte är märkta med « 🎯 » beställas senast den 11 oktober för leverans fram till jul. Dessa referenser kommer att vara tillgängliga igen när våra lager fylls på under andra halvan av januari 2025.

Questi prodotti, che fanno parte delle nostre migliori vendite, sono prodotti regolarmente tutto l'anno. Durante la stagione di fine anno, i prodotti senza la dicitura « 🎯 » dovranno essere ordinati prima del 11 ottobre, per essere spediti fino a Natale. Questi prodotti saranno di nuovo disponibili con la ricostituzione delle nostre scorte nella seconda metà di gennaio 2025.



Füllung mit Alkohol
Alkoholfyllning
Ripieno con alcool



Wärmeempfindliches Produkt, nicht empfehlenswert zwischen dem 01.05 und dem 30.09. Zwischen 16 und 18°C ohne Temperaturschwankungen und bei einer Luftfeuchtigkeit von nicht mehr als 50-60%. Håll undan från värme (vi rekommenderar inte inköp mellan 1 maj och 30 september) och förvara mellan 16° och 18°C, utan temperaturvariationer och vid en luftfuktighet som inte överstiger 50-60%.
Prodotto sensibile al caldo, sconsigliato tra il 01/05 al 30/09. Da conservare tra 16 e 18°C, senza variazioni di temperatura e a un livello di umidità non superiore al 50-60%.



DRAGÉIFIÉS

HASELNÜSSE / HASSELNÖTTER / NOCCIOLE



NOISETTE NOIR

Karton à 2,5 kg - Låda 2,5 kg - Scatola di 2,5 kg

Geröstete Haselnuss umhüllt von Zartbitterschokolade / Rostade hasselnötter med överdrag av mörk choklad / Nocciola tostata ricoperta di cioccolato fondente.

Knackige, zarte Textur / Knaprig och mild textur / Consistenza croccante e morbida

Geschmacksnoten: intensive Zartbitterschokolade, geröstete Haselnüsse, geröstete Trockenfrüchte mit leicht salzigen und schokoladigen Noten

Geschmacksnoten: intensive Zartbitterschokolade, geröstete Haselnüsse, geröstete Trockenfrüchte mit leicht salzigen und schokoladigen Noten

Note gustative: cioccolato fondente intenso, nocciole torrefatte, frutta secca tostata leggermente salata e con cioccolato.

ref. 00750



NOISETTE LAIT

Karton à 2,5 kg - Låda 2,5 kg - Scatola di 2,5 kg

Geröstete Haselnuss umhüllt von Vollmilchschokolade / Rostade hasselnötter med överdrag av mjölkchoklad / Nocciola tostata ricoperta di cioccolato al latte.

Knackige, zarte Textur / Knaprig och mild textur / Consistenza croccante e morbida

Geschmacksnoten: zarte milchige Noten, Haselnuss und Biskuit mit Fleur de Sel, schokoladige Haselnuss

Smaktoner: söt mjölk, småkakor av hasselnöt och havssalt, dragerade hasselnötter

Note gustative: note dolci latte, nocciola e biscotto al fior di sale, nocciola al cioccolato

ref. 00752



NOISETTE KEWANE

Karton à 2,5 kg - Låda 2,5 kg - Scatola di 2,5 kg

Geröstete Haselnuss umhüllt von Kewane Schokolade / Rostade hasselnötter med överdrag av Kewane-choklad / Nocciola tostata ricoperta di cioccolato Kewane.

Knackige, zarte Textur / Knaprig och mild textur / Consistenza croccante e morbida.

Geschmacksnoten: karamellisierte Milch, Crème brûlée, leicht gesalzene Haselnusscreme (Fleur de Sel), Karamell und geröstete Haselnüsse

Smaktoner: kola, crème brûlée, lätt saltad hasselnötskräm, rostade hasselnötter

Note gustative: note latte caramellate, crème brûlée, crema nocciola leggermente salata (fior di sale), caramello e nocciola torrefatta

ref. 00755



DRAGÉIFIÉS

MANDELN / MANDLAR / MANDORLE



AMANDE CACAOTÉE

Karton à 2,5 kg - Låda 2,5 kg - Scatola di 2,5 kg

- Geröstete Mandel, överzug Bitterschokolade, dekoriert mit Kakaopulver
- Rostad mandel, mörk choklad, kakaopulver
- Mandorla tostata, rivestita cioccolato fondente, decorata con polvere di cacao

ref. 02020



AMANDE GIANDUJA

Karton à 2,5 kg - Låda 2,5 kg - Scatola di 2,5 kg

- Geröstete Mandel, Vanille-Gianduja, dekoriert mit Puderzucker
- Rostad mandel, gianduja med vaniljstäng, florsocker
- Mandorla tostata, rivestita gianduia con vaniglia, decorata con zucchero a velo

ref. 02030



AMANDE NOIRE

Karton à 2,5 kg - Låda 2,5 kg - Scatola di 2,5 kg

- Geröstete Mandel überzug Bitterschokolade
- Mandel överdragen med mörk choklad
- Mandorla rivestita di cioccolato fondente

ref. 02033



AMANDE LAIT

Karton à 2,5 kg - Låda 2,5 kg - Scatola di 2,5 kg

- Geröstete Mandel überzug Milchsokolade
- Mandel överdragen med mjölkchoklad
- Mandorla tostata rivestita di cioccolato al latte

ref. 02032

GOURMANDISES / BEHANDLAR / LECCORNIE



POMME DE TERRE

Karton à 2,5 kg - Låda 2,5 kg - Scatola di 2,5 kg

- Praliné mit Krokant überzogen mit gelber Schokolade und Kakaopulver
- Krispig praliné överdragen med gul choklad
- Pralinato sfoglia rivestito di cioccolato giallo e polvere di cacao

ref. 02056



TÜTCHEN/PÄSARNA/SACCHETTO

h : 17,5 cm

- Tütchen per 50 verkauft. Klebeetiketten nicht besorgt
- Päsarna säljs i förpackning om 50 st, Förslutningsetikett medföljer ej
- Sacchettino venduto per 50 unità. Etichetta di sigillatura non fornita

ref. 71726



PAVÉ D'ANTAN

Karton à 2,5 kg - Låda 2,5 kg - Scatola di 2,5 kg

- Knuspriges Mandel-/Haselnuss-Praliné
- Gammaldags krispigmandel-och hasselnötspraliné
- Pralinato croccante mandorle e nocciole

ref. 02057



DRAGÉIFIÉS

EIER & STEINE ÄGG & PEBBLES/UOVA & CIOTTOLI



ŒUF BRACONNIER

- Karton à 3,5 kg - Låda 3,5 kg - Scatola di 3,5 kg
- Milkschokoladeschale gefüllt mit Gianduja-Vanille, überzogen mit Zucker
 - Gianduja, sockerdragérad
 - Conchiglia cioccolato al latte con ripieno gianduja e confettata zucchero

ref. 02403



ŒUF GOÉLAND

- Karton à 3,5 kg - Låda 3,5 kg - Scatola di 3,5 kg
- Bitterschokoladeschale gefüllt mit Mandelpraliné, überzogen mit Zucker
 - Mandel och hasselnötspraliné, sockerdragérad
 - Conchiglia cioccolato al latte con ripieno pralinato mandorle e nocciole, confettata zucchero

ref. 02412



ŒUF DE STERNE

- Karton à 3,5 kg - Låda 3,5 kg - Scatola di 3,5 kg
- Bitterschokoladeschale gefüllt mit sehr zartem salzigem Karamell, überzogen mit Zucker
 - Mycket svagt saltad kola, sockerdragérad
 - Conchiglia cioccolato fondente con ripieno caramello morbidissimo salato, confettata zucchero

ref. 02406



ŒUF DE MOUETTE

- Karton à 3,5 kg - Låda 3,5 kg - Scatola di 3,5 kg
- Bitterschokoladeschale gefüllt mit knusprigem Mandel/Haselnusspraliné, überzogen mit Zucker
 - Krispig mandel och hasselnötspraliné, sockerdragérad
 - Conchiglia cioccolato fondente con ripieno pralinato mandorle e nocciole croccante, confettata zucchero

ref. 02408



GALETS

- Karton à 2,5 kg - Låda 2,5 kg - Scatola di 2,5 kg
- Mandel-/Haselnuss-Praliné überzogen mit Milkschokolade und Zucker
 - Gammaldags mandel- och hasselnötspraliné
 - Pralinato mandorle e nocciole, rivestito cioccolato al latte e confettato zucchero

ref. 02058

DRAGÉIFIÉS

FLASHY



FLASHY AMANDE BLEU

FLASHY AMANDE ROSE

FLASHY AMANDE VERT

FLASHY AMANDE ORANGE

FLASHY AMANDE BLANC

FLASHY AMANDE PRUNE

FLASHY AMANDE FUCHSIA

FLASHY AMANDE JAUNE

Karton à 2,5 kg - Låda 2,5 kg - Scatola di 2,5 kg

- Geröstete Mandel mit Überzug aus Gianduja und Zucker
- Rostad mandel överdragen av gianduja överdraget med socker
- Mandorla tostata rivestita di gianduja e confettata zucchero

ref. 02002

ref. 02017

ref. 02018

ref. 02010

ref. 02000

ref. 02013

ref. 02016

ref. 02004



FLASHY CARAMEL GRIS

Karton à 2,5 kg - Låda 2,5 kg - Scatola di 2,5 kg

- Karamellganache von Gianduja umgeben und Zuckerdragee
- Kolafyllning överdragen med gianduja, sockerdragerad
- Ganache di caramello rivestita di gianduja e confettata zucchero

ref. 02037

NOËL

Bei den Festen am Jahresende ist Schokolade nicht wegzudenken. Unsere Schokoladen- Weihnachtsmänner und -Nikoläuse werden den Kindern schmecken. Die handverzierten flachen Formteile ergänzen den Weihnachtsbaum-Schmuck und werden am Heiligabend aufgegessen. Und um bis zum 24. auszuharren, denken Sie daran, Stiefel und Adventskalender mit Überraschungen zu füllen!

Runt och jul och nyår har chokladen en alldeles särskild plats. Och jultomtens uppgift är att glädja alla barnen. Våra formgjutna handdekorerade figurer passar fint som julgransprydnader och kan sedan ätas upp på julafton. Om väntan till den 24: e känns för lång kan du passa på och fyll julstrumporna eller julkalendern med härliga överraskningar!

Per le feste di fine anno, il cioccolato fa da re. Babbo Natale e San Nicola delizieranno i bambini. I nostri stampi piatti decorati a mano abbelliranno l'abete per essere mangiati la sera di Natale. E nell'attesa del 24, non esitate a guarnire di sorprese le calze e i calendari dell'avvento.

Diese Produkte müssen bis zum 25. Oktober bestellt werden, um zwischen dem 9. September und Weihnachten verschickt zu werden.
Dessa produkter bör beställas senast den 25 oktober för leverans mellan den 9 september och jul.
Questi prodotti devono essere ordinati entro il 25 ottobre per essere spediti tra l'9 settembre e Natale.

 Füllung mit Alkohol
Alkoholfyllning
Ripieno con alcool

 Wärmeempfindliches Produkt, nicht empfehlenswert zwischen dem 01.05 und dem 30.09. Zwischen 16 und 18°C ohne Temperaturschwankungen und bei einer Luftfeuchtigkeit von nicht mehr als 50-60%.
Håll undan från värme (vi rekommenderar inte inköp mellan 1 maj och 30 september) och förvara mellan 16° och 18°C, utan temperaturvariationer och vid en luftfuktighet som inte överstiger 50-60%.
Prodotto sensibile al caldo, sconsigliato tra il 01/05 al 30/09. Da conservare tra 16 e 18°C, senza variazioni di temperatura e a un livello di umidità non superiore al 50-60%.



NOËL

Diese Produkte müssen bis zum 25. Oktober bestellt werden, um zwischen dem 9. Sept. und Weihnachten verschickt zu werden.

Dessa produkter bör beställas senast den 25 oktober för leverans mellan den 9 sept. och jul.

Questi prodotti devono essere ordinati entro il 25 ottobre per essere spediti tra il 9 di settembre e Natale.



PÈRE NOËL (≈ 75 g)

12 pro Karton - 12 per låda - 12 per scatola - h : 150 mm

• Milkschokolade 39% kakao

• Mjölkschoklad 39 % kakao

• Cioccolato al latte 39% di cacao

ref. 33080



MACÉDOINE DE NOËL LAIT (39% cocoa)

MACÉDOINE DE NOËL NOIR (63% cocoa)

• Sortiment mit 7 Figuren aus Schokolade

• 7 blandade figurer choklad

• Assortimento di 7 temi di cioccolato per Natale

ref. 00610

ref. 00620

NOËL

GETROCKNETE FRÜCHTE VON HAND GELEGT
NÖTTER OCH TORKADE BÄR SOM
PLACERATS FÖR HAND
FRUTTA SECCA POSATA A MANO



ÉTOILE MENDIANT (70 g)

15 pro Karton - 15 per låda - 15 per scatola - h : 125 mm

- Stern aus Milkschokolade 39% kakao dekoriert mit karamellisierten Mandeln und Haselnüssen, Pistazien, kandierten Orangenwürfeln und roten Kugeln
- Mjölkschoklad 39% kakao, stjärndekoration av karamelliserade mandlar och hasselnötter, pistagenötter, kanderade apelsintärningar och röda kulor
- Cioccolato al latte 39% cacao decorato con mandorle e nocciole caramellate, pistacchi, cubetti di arancia candita e sferine colore rosso

ref. 33015



SAPIN (70 g)

15 pro Karton - 15 per låda - 15 per scatola - h : 145 mm

- Bitterschokolade 63% kakao dekoriert mit karamellisierten Mandeln und Haselnüssen, Pistazien, kandierten Orange-Stäbchen, rotfarbenen Kügelchen
- Silverfarbenen Schokoladenstückchen 63% kakao / Ren mörk choklad dekorerad med karamelliserade mandel, hassel- och pistagenötter, kanderade apelsinsticks, rödkulor
- Cioccolato fondente 63% cacao decorato con mandorle e nocciole caramellate, pistacchi, bastoncini di arancia candita, sferine colore rosso

ref. 33200







BONHOMME DE NEIGE (70 g)


15 pro Karton - 15 per låda - 15 per scatola - h : 150 mm

- Weiße Schokolade, dekoriert mit Bitterschokolade, kondierten Orangenschalen, goldfarbenen und roten Kugeln
- Ren vit choklad, dekorerad med mörk choklad, kanderade apelsinskal och pärlor av choklad i rött och guld
- Cioccolato bianco, decorato con cioccolato fondente, scorze di arancia e sferine colore oro e rosso

ref. 33010

INDEX

	SEITE	ARTIKELNUMMERN	REF.
	49	À LA PISTACHE	10010
	40	ADELITE	04061
	30	AIGUILLETTE CITRON	00010
	30	AIGUILLETTE GINGEMBRE	00015
	30	AIGUILLETTE ORANGE AMANDES	00020
	30	AIGUILLETTE ORANGE LISSE	00030
	40	ALHAMBRA	04066
	55	AMANDE CACAOTEE	02020
	55	AMANDE GIANDUJA	02030
	55	AMANDE LAIT	02032
	55	AMANDE NOIRE	02033
	48	AMANDIER LAIT	10030
	23	AMANN	00040
	23	APHRODITE	00485
	50	ASSORTIMENT FERMIER LAIT	19020
	36	AVOLETTE	00070
	50	BAGUETTE	00075
	36	BAHIA	00080
	50	BALLE DE GOLF	10570
	41	BALLOTIN M60 125 G	04525
	41	BALLOTIN M60 250 G	04535
	41	BALLOTIN M60 500 G	04545
	24	BERGERAC	00085
	37	BLASON	00090

	SEITE	ARTIKELNUMMERN	REF.
	61	BONHOMME DE NEIGE	33010
	22	BOUCHON	00102
	30	BOUQUETIN	00150
	26	BRUN DE SEL LAIT	00153
	26	BRUN DE SEL NOIR	00151
	40	BUENAVISTA LAIT	04033
	40	BUENAVISTA NOIR	04034
	45	CABOSSES ASSORTIES	31280
	21	CACAOFORTE	00155
	21	CACAOGRANDE	00158
	21	CACAOGUSTO	00161
	37	CALYSTO LAIT	00162
	37	CALYSTO NOIR	00163
	41	CAMAEL LAIT	04011
	41	CAMAEL NOIR	04021
	21	CAPPUCCINO	00167
	24	CAPRI	00168
	49	CARAMEL	10100
	31	CASSANDRE	00230
	25	CASSE NOISETTE	00232
	27	CHAMPIGNON BOLET	00250
	26	CHAMPIGNON CARAMEL	00260
	32	CHARDON ARMAGNAC	01790
	32	CHARDON FRAMBOISE	01840






























INDEX

	SEITE	ARTIKELNUMMERN	REF.	
 	32	CHARDON GRAND MARNIER	01850	
 	32	CHARDON MIRABELLE	01870	
 	32	CHARDON POIRE WILLIAMS	01880	
 	22	CHATAIGNE	00290	
 	44	CHOCOLAT À CASSER LAIT	02060	
 	44	CHOCOLAT À CASSER NOIR	02059	
 	30	COCO DES ILES	00300	
 	50	COEUR PRALINE	10130	
 	25	COLOMBIEN	00310	
 	56	COQUE PRALINÉ IVOIRE	19195	NEU
 	37	CRAQ SPECULOOS	00350	
 	37	CRAQUEBLANC	00320	
 	37	CRAQUELAIT	00330	
 	37	CRAQUENOIR	00340	
 	21	CREME BRULEE	00345	
 	40	CREOLE	04041	
 	56	CREVETTE PRALINÉ IVOIRE	19085	NEU
 	28	CROQUAMANDE LAIT	00361	
 	28	CROQUAMANDE NOIR	00360	
 	28	CROQUENOISETTE	00349	
 	49	CUBE MONTELIMAR LAIT NU	10160	
 	49	CUBE MONTELIMAR NOIR NU	10180	
 	20	CYRANO	00370	
 	23	DELICE	00390	

	SEITE	ARTIKELNUMMERN	REF.
 	48	DELICE GEANT NU	10200
 	48	DELICE GEANT SOUS ALU	10210
 	25	DIABLOTIN LAIT	00410
 	25	DIABLOTIN NOIR	00420
 	40	DIPLOMATE BLANC	04086
 	40	DIPLOMATE LAIT	04087
 	40	DIPLOMATE NOIR	04089
 	36	DUJA	00430
 	40	DULCYMIEL	04049
 	37	ESCAPADE	00433
 	36	ESMERALDA	00440
 	22	ESPELINE	00445
 	61	ETOILE MENDIANT	33015
 	48	FEUILLETE LAIT	10230
 	48	FEUILLETE NOIR	10240
 	57	FLASHY AMANDE BLANC	02000
 	57	FLASHY AMANDE BLEU	02002
 	57	FLASHY AMANDE FUCHSIA	02016
 	57	FLASHY AMANDE JAUNE	02004
 	57	FLASHY AMANDE ORANGE	02010
 	57	FLASHY AMANDE PRUNE	02013
 	57	FLASHY AMANDE ROSE	02017
 	57	FLASHY AMANDE VERT	02018
 	57	FLASHY CARAMEL GRIS	02037

INDEX

	SEITE	ARTIKELNUMMERN	REF.	
		25	FLEUR DE SABLE	00470
		49	FLORENTIN	10245
		31	FORESTIERE	00480
		21	FRAMBOISINE	00483
		56	GALET	02058
		48	GALET OR CAFE NOIR	10280
		27	GAUFRETTE	00510
		49	GRANDE ROCAILLE LAIT	10345
		49	GRANDE ROCAILLE NOIR	10346
		33	GRIOTTE DENOYAUTEE	00530
		33	GRIOTTE ROUGE	00540
		36	GUERANDE LAIT	00499
		36	GUERANDE NOIR	00501
		33	GUIGNETTE	00542
		22	HOSHIYUZU	00544
		25	ICARE	00546
		26	INTREPIDE	00558
		27	JERICHO	00560
		36	LADY	00570
		32	LIQUEUR CONFISEUR	00580
		32	LIQUEURS VIEILLE FRANCE	00590
		40	LUTHIER	04056
		60	MACEDOINE DE NOEL LAIT	00610
		60	MACEDOINE DE NOEL NOIRE	00620






	SEITE	ARTIKELNUMMERN	REF.		
		21	MADRILENE	00623	
		21	MALAGA	00626	
		36	MARNY	00650	
		28	MENDIANT LAIT PREMIUM	00715	
		28	MENDIANT NOIR PREMIUM	00710	
		28	MENDIANT PREMIUM IVOIRE	00716	
		37	MENDIANT TRADITION LAIT	00702	
		37	MENDIANT TRADITION NOIR	00703	
		28	MINI-FLORENTIN NOIR	00732	
		27	MONACO	00745	
		56	MOULE PRALINE LAIT	19225	NEU
		54	NOISETTE NOIR	00750	
		54	NOISETTE LAIT	00752	
		54	NOISETTE KEWANE	00755	
		23	NOIX LAIT	00780	
		27	NOUGAT DE MONTELMAR	00810	
		37	NOUGAT-DELICE	00804	
		36	ODYSSEE	00817	
		56	OEUF BRACONNIER (BLEU)	02403	
		56	OEUF DE MOUETTE (ROUGE)	02408	
		56	OEUF DE STERNE (BEIGE FONCE)	02406	
		56	OEUF GOELAND - (BLANC)	02412	
		40	OPHITE	04053	
		31	OURSIN LAIT	00820	





INDEX

	SEITE	ARTIKELNUMMERN	REF.
	31	OURSIN NOIR	00830
	51	OURSON GUIMAUVE LAIT	03505
	51	OURSON GUIMAUVE NOIR	03500
	20	PALET A LA FEUILLE D'ARGENT	00850
	36	PALET AU MIEL	00930
	21	PALET AU THE	01000
	36	PALET DES NEIGES	00940
	20	PALET D'OR	00860
	20	PALET EL JARDIN	00865
	36	PALET FRAMBOISE	00901
	48	PALET GRAND OR	10390
	22	PALET IVOIRE	00910
	20	PALET LA LAGUNA	00866
	22	PALET LAIT	00920
	20	PALET MOKAYA	00718
	22	PALET NOIR	00950
	36	PALET PASSION	00965
	24	PALET PRALINE ANC. AM. NOIS.	00968
	24	PALET PRALINE ANC. FEUILLETE	00971
	24	PALET PRALINE ANCIENNE AMANDE	00966
	22	PALET PURE ORIGINE MADAGASCAR	00873
	22	PALET PURE ORIGINE SAO TOME	00879
	22	PALET PURE ORIGINE ST DOMINGUE	00877
	20	PALET RIACHUELO	00868


	SEITE	ARTIKELNUMMERN	REF.
	20	PALET VILA GRACINDA	00565
	31	PASTILLE CALVADOS	01030
	31	PASTILLES EAU-VIE-FRUITES	01040
	55	PAVE D'ANTAN	02057
	60	PERE NOEL LAIT	33080
	30	PERIGORD NOIR	01061
	31	PERLE D'OR	01070
	31	PERLE IVOIRE	01080
	31	PERLE NOIRE	01090
	23	PIETRO	01101
	45	PISTOLE LAIT 45 % CACAO	01160
	45	PISTOLE NOIR 72 % CACAO	01120
	45	PISTOLE NOIR CAFE	01130
	30	PISTRA	01170
	33	PLATEAU ASSORTIMENT LUXE	02025
	27	POMME DE PIN OR	01190
	55	POMME DE TERRE	02056
	24	PRALINE DES AIEUX	01200
	48	PRALINE GEANT BLANC	10480
	48	PRALINE GEANT NU	10490
	48	PRALINE GEANT SOUS ALU	10500
	25	PRALINE PRESTIGE	01210
	25	PRALINE ROYAL LAIT	01220
	25	PRALINE ROYAL NOIR	01230

INDEX


	SEITE	ARTIKELNUMMERN	REF.
	22	PRINCESSE	01240
	48	RAISINS CALVADOS	10512
	28	ROCAILLE LAIT	01283
	28	ROCAILLE NOIR	01284
	23	ROCHER BLANC	01290
	23	ROCHER MIGNON	01310
	55	SACHET	71726
	37	SALAMBO LAIT	01340
	37	SALAMBO NOIR	01350
	61	SAPIN	33200
	50	SARDINE LAIT	19360
	50	SARDINE NOIR	19370
	30	SEVILLE	01365
	24	SICHUAN	01360
	31	SUCCES	01380
	51	SUCETTES « CHOCOMASQUÉS »	10802
	27	SULTANE	01400
	48	SULTANE NUE	10550
	23	TABOR	01420
	30	TATIN	01440
	24	THEOBROMA LAIT	01444
	24	TONKALINE	01441

	SEITE	ARTIKELNUMMERN	REF.
	41	TREVISE	04136
	20	TRUFFE A LA CREME	01455
	48	TRUFFE GEANTE	10560
	44	TUILE KEWANE	01920
	44	TUILE LAIT	01900
	44	TUILE NOIR	01910
	41	TURINO	04141
	37	VALMONTIERE LAIT	00982
	37	VALMONTIERE NOIR	00984
	36	VAYA	01535

 Ganzjährig erhältliches Produkt / Produkten är tillgänglig året runt / Prodotto disponibile tutto l'anno

Diese zu unseren Bestsellern zählenden Produkte werden das ganze Jahr über hergestellt. In der Jahresendaison müssen Produkte, die nicht unter «» gelistet sind, bis zum 11. Oktober bestellt werden, damit sie pünktlich zu Weihnachten versendet werden können. Diese Referenzen werden in der zweiten Januarhälfte 2025 wieder verfügbar sein, wenn unsere Lagerbestände wieder aufgefüllt werden.

Dessa produkter, som är bland våra bästsäljare, tillverkas regelbundet under hela året. Under slutet av säsongen måste produkter som inte är märkta med «» beställas senast den 11 oktober för leverans fram till jul. Dessa referenser kommer att vara tillgängliga igen när våra lager fylls på under andra halvan av januari 2025.

Questi prodotti, che fanno parte delle nostre migliori vendite, sono prodotti regolarmente tutto l'anno. Durante la stagione di fine anno, i prodotti senza la dicitura «» dovranno essere ordinati prima del 11 ottobre, per essere spediti fino a Natale. Questi prodotti saranno di nuovo disponibili con la ricostituzione delle nostre scorte nella seconda metà di gennaio 2025.

DIE BASICS

FÜLLUNGEN

- **Pralinés** : gemisch aus Zucker sowie gerösteten bzw. Durchgerösteten sowie zerkleinerten Mandeln und/oder Haselnüssen.
- **Gianduja** : Mischung von gemahlene Haselnüssen und Schokoalbe.
- Ganache-Pralinen : Mischung von Schokolade mit Sahne oder Buttermilch, natur, aromatisiert oder mit Alkohol.
- **Krokant** : geröstete und anschließend in karamellisiertem Rohrzucker gekochte Mandelsplitter.
- **Pâte d'amandes** : „Marzipan“ - Geschälte Mandeln mit Rohrzucker gemahlen ausschließen mit gekochtem Zuckersirup gemischt ohne zusätzliche Aromen.
- **Nougat de Montélimar** : Rezept für echtes Nougat aus Montélimar : mindestens 30% Pistazien und Mandeln, mindestens 25% Honig. Steif geschlagenes, mit Honig, Rohrzucker, Mandeln und Pistazien vermisches Eiweiß.
- **Karamell** : gekochter, anschließend mit Milch, Butter oder Sahne abgelöschter Zucker.
- **Spirituosen** : Mischung aus Alkohol und Rohrzuckersirup. Nach dem Ruhen kristallisiert sich der Zucker jeder Likörpraline ganz natürlich um den Alkohol.

HALTBARKEIT

- Wir gewährleisten eine 6-monatige Qualität für unsere Schokoladen : für Artikel ganz aus Schokolade sowie für Artikel mit Füllungen. Diese Haltbarkeitsangaben gelten ab Versanddatum aus unseren Produktionsstätten und setzen optimale Lagerbedingungen voraus (Lagerraum, klimatisierte Vitrine und Verkaufsraum) :
- 16 à 18°C, ohne plötzliche Temperaturschwankungen
 - 55 à 60% Luftfeuchtigkeit

VERPACKEN

Unsere Pralinen sind in 2 kg, 2,5 kg oder 3,5 kg Kartons geschützt verpackt. Bei Schokoladen mit spezieller Umverpackung ist ein Hinweis neben der Produktbeschreibung aufgeführt (beispielsweise bei Chardons, Bouchées...).

INNANMÄTEN

- **Pralinéer** : intim blandning och malt socker, mandel och/eller skalad hasselnöt som kan vara rostad eller grillad.
- **Gianduja** : blandning av choklad och rostade, malda hasselnötter.
- **Tryffel** : choklad blandat med grädde eller mejerismör; ren, smaksatt eller med alkohol.
- **Knäck** : mandelflis som rostas och sedan kokas i karamelliserat rösocker (knäck/hårdnougat).
- **Mandelmassa** : skalade mandlar, malda med rösocker och blandade med kokadsockersirap.
- **Montélimar nougat** : recept på äkta Nougat de Montélimar : Minst 30% pistage och mandel, minst 25% honung. Hårdvispade äggvitor blandade med honung, rösocker, mandlar och pistager.
- **Med Kola** : sockret kokas först och blandas sedan med mjölk, smör eller grädde.
- **Alkohol** : alkohol blandad med rösockersirap, när mixturen stelnat kristalliseras sockret naturligt runt alkoholen i varje pralin.

HÅLLBARHET

Vi garanterar kvalitén på våra chokladprodukter 6 i 3 månader: både för artiklar bestående endast av choklad och artiklar med innanmäten. Dessa hållbarhetstider gäller från expeditionsdatumet från våra tillverkningsverkstäder, och utgår ifrån att förvaringsvillkoren är optimala (i förråd, kyldisk och försäljningsbutik) :

- 16-18°C, utan plötsliga temperaturändringar
- 55-60% luftfuktighet

FÖRPACKNING

Alla våra chokladpraliner förvaras och skyddas i 2-kg, 2,5-kg eller 3,5-kg askar. För de chokladpraliner med särskilda förpackningar, ges en kommentar tillsammans med beskrivningen av varje produkt (t.ex. chardons, bouchées...).

RIPIENI

- **I pralinati**: miscela intima e tritato di zucchero, di mandorle e/o nocchie sgusciate che possono essere torrefatte o tostate a puntino.
- **Gianduja**: miscela di nocchie tostate poi macinate e di cioccolato.
- **Ganache**: miscela di cioccolato e di panna o di burro ; al naturale, fruttata oppure alcoolizzata.
- **Torroncino**: grani di mandorle tostate, cotti assieme a zucchero caramellato.
- **Pasta di mandorle**: mandorle sgusciate poi tritate con zucchero e mescolate con sciroppo di zucchero cotto. Senza aromi aggiunti.
- **Torrone di Montélimar**: Albume di uova montate a neve, mescolate con miele, zucchero, mandorle e pistacchi secondo la vera ricetta.
- **Caramello**: zucchero cotto poi sciolto col latte, burro o panna.
- **Liquori**: alcool mescolato ad uno sciroppo di zucchero ; dopo averlo fatto riposare lo zucchero si sarà cristallizzato naturalmente attorno all'alcool di ogni cioccolatino.

CONSERVAZIONE

Garantiamo la qualità del nostro cioccolato per 6 mesi: articoli composti unicamente di cioccolato e prodotti con ripieni. La durata indicata tiene conto della data di spedizione dai nostri laboratori e della conservazione in condizioni ottime (in riserva, vetrina climatizzata e in negozio):

- 16 a 18°C senza bruschi cambiamenti di temperatura
- 55 a 60% di umidità

CONFEZIONAMENTO

Tutti i nostri cioccolatini vengono condizionati e protetti in cartoni da 2 kg, 2,5 kg o 3,5 kg. Per quei con peso diverso, viene apposta una menzione accanto alla descrizione di ogni prodotto (per esempio, chardon, bouchées...).

LE GOÛT DU SERVICE

Le service CLUIZEL **POUR VOTRE ÉTIQUETAGE RÉGLEMENTAIRE**

La Manufacture CLUIZEL a développé un outil idéal pour vous mettre en conformité avec la nouvelle réglementation sur l'information du consommateur (INCO). Très simple d'utilisation, il vous permet de créer vos documents en toute autonomie. Demandez votre identifiant à notre service clients : clients@cluzel.com

Service offert et exclusivement réservé à la France métropolitaine.

pros.cluzel.com/mescompositions

- 1. RÉALISER ET IMPRIMER LES ÉTIQUETTES COMPOSITIONS DE VOS BALLOTINS, SACHETS, MOULAGES GARNIS (OU FABRIQUÉS PAR VOS SOINS) ET AUTRES COMPOSITIONS.**
- 2. CRÉER DES CHEVALETS À PLACER DANS VOS VITRINES, AVEC UNE DOUBLE INFORMATION (INFORMATIONS CLIENT ET VENDEUR).**
- 3. ACCÉDER AUX FICHES TECHNIQUES DE TOUS VOS PRODUITS CLUIZEL.**

Entdecken Sie unsere Website und unseren instagram-account
FÜR BERUFSTÄTIGE

Upptäck vår webbplats och vårt instagramkonto **FÖR YRKESVERKSAMMA**
*Scopri il nostro sito web e il nostro account instagram **PER I PROFESSIONISTI***

NEU / NYTT / NUOVO INSTAGRAM CLUIZEL



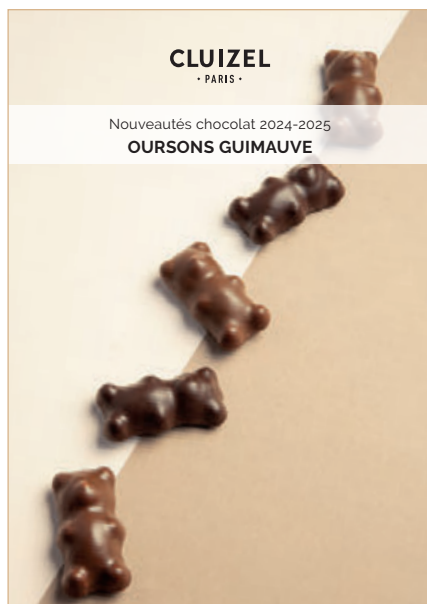
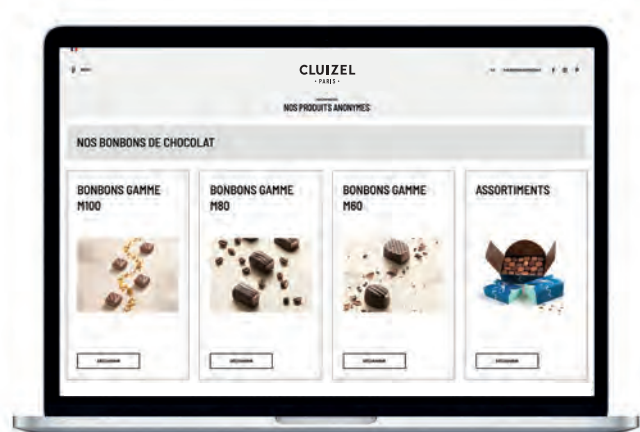
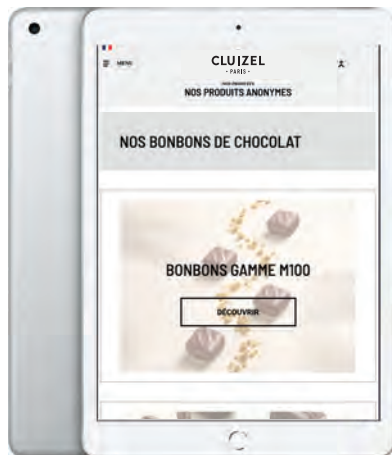
La Manufacture freut sich, Ihnen die Eröffnung ihres Instagram-Accounts mitzuteilen: **@cluizelpro**

La Manufacture har nöjet att tillkännage öppnandet av sitt Instagram-konto: **@cluizelpro**



*La Manufacture è lieta di annunciare l'apertura del suo account Instagram: **@cluizelpro***

CLUIZEL-PRO.COM



**FINDEN SIE DORT UNSER KOMPLETTES
CLUIZEL-SORTIMENT SOWIE DIE VERKAUFSAR-
GUMENTE FÜR UNSERE NEUERSCHEINUNGEN**

DU HITTAR ALLA VÅRA CLUIZEL-CHOKLAD
DÄR SAMT ARGUMENTEN FÖR VÅRA
NYA PRODUKTER

*RITROVERAI TUTTI I TIPI DI CIOCCOLATO
CLUIZEL E GLI ARGOMENTARI DELLE
NOSTRE NOVITÀ*

CLUIZEL

◆ PARIS ◆

MANUFACTURE CLUIZEL

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

FÜR DEN AMERIKANISCHEN MARKT

575 Route 73 North • Building D • West Berlin NJ 08091 • **USA**
tel. 001 856 719 0800 • customerservice@cluizel.us • www.cluizel.us

CLUIZEL

◆ PARIS ◆