

62% DOMINIKANISCHE REPUBLIK Conchierzeit: 16 Std.

Eine süße dunkle Ursprungsschokolade mit Kakao von Zorzal aus der Dominikanischen Republik. Geerntet in dem Vogelschutzgebiet, das Zorzal gegründet hat. 70 Prozent der Fläche bleiben für immer wilder Regenwald. Genießen Sie den erstklassigen karibischen Insekalkakao, den wir in eine dunkle Schokolade mit 62 % Kakaoanteil verwandeln, die süß ist und die Natur schützt.

Duftaromen: nussig-karamellig

Geschmacksaromen: sehr süß und mild, schokoladig mit Walnussnoten, Karamell und eingelegte Kirschen



Frohe Ostern wünschen Julia und Sepp Zotter.

BEAN-TO-BAR

2 Tafeln à 35g = 70g e

1 x Dunkle Schokolade 75%*

Zutaten: Kakaomasse*, Rohrohrzucker*, Kakaobutter*
Ursprungsschokolade mit Kakaobohnen aus Tansania.
Kakao (Kakaomasse und Kakaobutter): 75% mindestens

1 x Dunkle Schokolade 62%*

Zutaten: Kakaomasse*, Rohrohrzucker*, Kakaobutter*
Ursprungsschokolade mit Kakaobohnen aus der dominikanischen Republik.
Kakao (Kakaomasse und Kakaobutter): 62% mindestens

*aus fairem Handel, Fair-Handelsanteil insgesamt: 100%
aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft
Kann Spuren von Schalenfrüchten aller Art, Erdnüssen,
Milch, Sesam und Soja enthalten.

Geschmacksprofil:

75% Tansania: schokoladig-rahmiger Kakao-Charakter mit
Noten von Zitrusfrüchten, Sauerkirschen und Melasse
62% Dominikanische Republik: sehr süß und mild,
schokoladig mit Walnussnoten

Durchschnittliche Nährwerte/ Average nutritional value	per 100 g
Energie/Energ	2413 kJ/582 kcal
Fett/Fat	42 g
davon gesättigte Fettsäuren/of which saturates	26 g
Kohlenhydrate/Carbohydrate	37 g
davon Zucker/of which sugar	32 g
Eiweiß/Protein	8,0 g
Salz/Salt	0,01 g



vegan



AT-810-402
Nicht-EU Landwirtschaft
non-EU Agriculture



9 006403 047018

locken und von Natur geschützt
laden, store cool and dry

Mindestens halbiert bis / Best before

MADE IN AUSTRIA

Hersteller:

zotter Schokolade GmbH
Bergl 56, 8333 Riegersburg, Österreich
Tel.: +43 (0)3152 5554, Fax: 5554-3222
schokolade@zotter.at, www.zotter.at

1x 75% TANSANIA
1x 62% DOMINIKANISCHE REPUBLIK

FAIR

BEAN
TO BAR



z o t t e r
Labooko



„Mein Name ist Hase,
Oster Hase!“

vegan

FAIR

BEAN
TO BAR



75 % TANSANIA Conchierzeit: 15 Std.

Die Kakaosafari! Eine Ursprungsschokolade mit 75 % Kakao aus Tansania. Der Edelkakao ist ein Trinitario, ein Spitzenkakao, der aus Amelonado- und Criollo-Kakao entstanden ist und ein sehr fruchtiges Aroma besitzt. Ein Aromencocktail aus roten Früchten, Beeren, Äpfeln, Pflaumen und tropischen Früchten, das die Kleinbauern von Kokoa Kamili in der Nähe des Nationalparks anbauen.

Duftaromen: würzige Lebkuchen-Akzente, nussige und rahmige Noten, prägnante Fruchtnoten (Zitrusfrüchte, Kirschen)

Geschmacksaromen: intensiver Schokoladencharakter, Akzente von gerösteten Nüssen, Rahm, Malz und Melasse, ausdrucksstarke Fruchtaromen (Zitrusfrüchte, Sauerkirschen), fruchtbetont-säuerlicher Abgang

WWW.ZOTTER.AT

Online-Shop & Erlebnisswelt

Fotos und Videos finden Sie auf Facebook und Instagram

BIO UND FAIR



BIO + FAIR + BEAN-TO-BAR!

Wir produzieren unsere Schokoladen von der Bohne bis zur Tafel in unserer Schokofabrik – komplett in **Bio- und Fair-Qualität**.

In Teamwork mit den Kakao-bauern, mit denen wir gemeinsam das Beste aus jeder Kakaosorte heraus-holen. Kakao mit Charakter.

Wir sind zu 100 % biozertifiziert und Mitglied der WFTO – World Fair Trade Organization. Mehr auf www.zotter.at/fairerhandel und www.wfto.com

*Foto: Julia Zotter
zu Besuch in Tansania*



DESIGN

Andreas H. Gratzel www.a-h-g.at

AUSZEICHNUNGEN

Meinfach ausgezeichnet beim Academy of Chocolate Award in London