



Schokoladenarten 2017/18

**SCHOKO
LADEN
ART**

Karl Heinz Kammerhofer
Steyrer Straße 6
3353 Seitenstetten
07477 42268
office@schokoladenart.at
www.schokoladenart.at



Kein zweites Mal hat die Natur eine solche Fülle der wertvollsten Nährstoffe auf einem so kleinen Raum zusammengedrängt wie gerade bei der Kakaobohne.

Alexander von Humboldt

Schokoladenart

steht für Handwerk und Innovation.

Schokolade aus den besten Anbaugebieten der Welt, kunstvoll veredelt mit naturbelassenen Zutaten aus unserer Region.

Handarbeit, Regionalität, fachgerechte Verarbeitung und die Liebe zum Detail,

das ist die Philosophie, die unsere Produkte so Einzigartig machen.

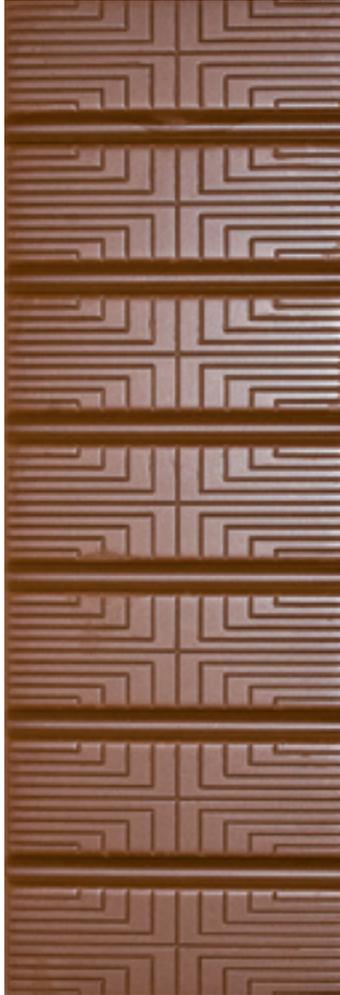
Natur pur!



unglaublich
gut



Kompromissloser
Genuss



fachgerechte
Verarbeitung



Handgeschöpft



Original Größe

beste Rohstoffe



jede Tafel
ein Unikat



Kräftig



Pure 70%

Cuvée aus der Karibik

Mindestens 70% Kakaoanteil

Zutaten: Kakaobohnen, Zucker, Kakaobutter, Naturvanilleextrakt, Emulgator: Sojalecithin; Kann Spuren von Eiproteinen, Milchproteinen Schalenfrüchten und Gluten enthalten.

Art.Nr.: 101/ 1 Tafel 50g

ausgewogen

Pure 85% **Grand Cru aus Ecuador**

Mindestens 85% Kakaoanteil

Zutaten: Kakaobohnen, Zucker, Kakaobutter, Naturvanilleextrakt, Emulgator: Sojalecithin; Kann Spuren von Eiproteinen, Milchproteinen, Schalenfrüchten und Gluten enthalten.

Art.Nr.: 102/ 1 Tafel 50g



scharf



Chili Schokolade

Grand Cru aus Ecuador

Mindestens 66% Kakaoanteil.

Zutaten: Kakaobohnen aus Ecuador, Zucker, Kakaobutter, getrocknete Chilischoten, Naturvanilleextrakt, Emulgator: Sojalecithin; Kann Spuren von Eiproteinen, Milchproteinen Schalenfrüchten und Gluten enthalten.

Art.Nr.: 103 / 1 Tafel 50g

dunkle SCHOKOLADEN

Zwetschken



Kletzen

Mostviertler Schokolade Cuvée aus der Karibik

Mindestens 67% Kakaoanteil

Zutaten: Kakaobohnen, Zucker, Kakaobutter, getr. Zwetschken und Birnen, Naturvanilleextrakt, Emulgator: Sojalecithin; Kann Spuren von Eiproteinen, Milchproteinen, Schalenfrüchten und Gluten enthalten.

Art.Nr.: 104/ 1 Tafel 50g

Heidelbeer Schokolade Cuvée aus der Karibik

Mindestens 66% Kakaoanteil

Zutaten: Kakaobohnen, Zucker, Kakaobutter, getrocknete Heidelbeeren, (ca. 6%); Naturvanilleextrakt, Emulgator: Sojalecithin; Kann Spuren von Eiproteinen, Milchproteinen, Schalenfrüchten und Gluten enthalten.

Art.Nr.: 105/ 1 Tafel 50g



fruchtig

Erdbeer Schokolade Grand Cru aus Ecuador

Mindestens 66% Kakaoanteil.

Zutaten: Kakaobohnen aus Ecuador, Zucker, Kakaobutter, getrocknete Erdbeerstückel (ca. 6%), Naturvanilleextrakt, Emulgator: Sojalecithin; Kann Spuren von Eiproteinen, Milchproteinen, Schalenfrüchten und Gluten enthalten.

Art.Nr.: 106/ 1 Tafel 50g



lieblich

fruchtig



aromatisch, intensiv

Himbeer Schokolade

Cuvée aus der Karibik

Mindestens 66% Kakaoanteil.

Zutaten: Kakaobohnen, Zucker, Kakaobutter, getrocknete Himbeeren (ca. 8%), Naturvanilleextrakt, Emulgator: Sojalecithin; Kann Spuren von Eiproteinen, Schalenfrüchten, Milchproteinen und Gluten enthalten.

Art.Nr.: 107/ 1 Tafel 50g



leicht säuerlich

Zwetschkenschokolade

Grand Cru aus Ecuador

Mindestens 66% Kakaoanteil.

Zutaten: Kakaobohnen aus Ecuador, Zucker, Kakaobutter, getrocknete Zwetschken (ca.6%), Naturvanilleextrakt, Emulgator: Sojalecithin; Kann Spuren von Eiproteinen, Milchproteinen, Schalenfrüchten und Gluten enthalten.

Art.Nr.: 108/ 1 Tafel 50g



Cranberryschokolade

Grand Cru aus Madagaskar

Mindestens 64% Kakaoanteil.

Zutaten: Kakaobohnen aus Madagaskar, Zucker, Kakaobutter, getrocknete Cranberrys (ca. 15%), Emulgator: Sojalecithin. Kann Spuren von Eiproteinen, Gluten und Schalenfrüchten enthalten.

Art.Nr.: 109/ 1 Tafel 50g



blumig

Rosengarten Schokolade

Grand Cru aus Madagaskar

Mindestens 64% Kakaoanteil.

Zutaten: Kakaobohnen, Zucker, Kakaobutter, getrocknete Rosenblüten, Naturvanilleextrakt, Rosenöl, Emulgator: Sojalecithin; Kann Spuren von Eiproteinen, Milchproteinen, Schalenfrüchten und Gluten enthalten.

Art.Nr.: 110/ 1 Tafel 50g

dunkle SCHOKOLADEN

herb, nussig



Schokolade für große Denker Grand Cru Guanaja

Mindestens 70% Kakaoanteil

Zutaten: Kakaobohnen, Zucker, Kakaobutter, Mandeln, Cashewnüsse, Walnüsse, Erdnüsse, Rosinen, Naturvanilleextrakt, Emulgator: Sojalecithin; Kann Spuren von Eiproteinen, Milchproteinen, Schalenfrüchten und Gluten enthalten.

Art.Nr.: 111/ 1 Tafel 50g

Alles Gute Schokolade Cuvee aus der Karibik

Mindestens 66% Kakaoanteil

Zutaten: Kakaobohnen, Zucker, Kakaobutter, Gewürzblütenmischung, Naturvanilleextrakt, Emulgator: Sojalecithin; Kann Spuren von Eiproteinen, Milchproteinen, Schalenfrüchten und Gluten enthalten.

Art.Nr.: 112/ 1 Tafel 50g



harmonisch

Liebes Schokolade Grand Cru aus Madagaskar

Mindestens 64% Kakaoanteil

Zutaten: Kakaobohnen, Zucker, Kakaobutter, rosa Pfeffer, Erdbeer-, und Himbeerstückerl, Rosenblüten, Naturvanilleextrakt, Emulgator: Sojalecithin; Kann Spuren von Eiproteinen, Milchproteinen, Schalenfrüchten und Gluten enthalten.

Art.Nr.: 113/ 1 Tafel 50g



würzig

sehr milchig



Marillen Schokolade **Grand Cru aus Madagaskar** Mindestens 33% Kakaoanteil.

Zutaten: Zucker, Kakaobohnen aus Madagaskar, Kakaobutter, getrocknete Marillenspalten (ca. 4 %), Vollmilchpulver, Magermilchpulver, Naturvanilleextrakt, Emulgator: Sojalecithin. Kann Spuren von Eiproteinen, Gluten und Schalenfrüchten enthalten.

Art.Nr.: 201/ 1 Tafel 50g



Kirschen Schokolade **Cuvée** Mindestens 39% Kakaoanteil.

Zutaten: Zucker, Kakaobohnen aus Lateinamerika, Kakaobutter, getrocknete Sauerkirschen (ca. 18 %), Magermilchpulver, Buttermilchkonzentrat, Emulgator: Sojalecithin. Kann Spuren von Eiproteinen, Gluten und Schalenfrüchten enthalten.

Art.Nr.: 202/ 1 Tafel 50g

Röst aromen



Kletzen Schokolade **Cuvée** Mindestens 40% Kakaoanteil.

Zutaten: Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Kakaobohnen brauner Zucker, Naturvanilleextrakt,, getr. Kletzen (ca. 10%)
Emulgator Sojalecithin, Gerstenmalzextrakt. Kann Spuren von Gluten Eiproteinen und Schalenfrüchten enthalten.

Art.Nr.:203/ 1 Tafel 50g

Milch

SCHOKOLADEN

Danke! Schokolade Cuvee aus Lateinamerika

Mindestens 39% Kakaoanteil

Zutaten: Zucker, Kakaobutter, Magermilchpulver,
Kakaobohnen, Butterkonzentrat,
Naturvanilleextrakt, Emulgator: Sojalecithin;
Kann Spuren von Eiproteinen,
Gluten und Schalenfrüchten enthalten.

Art.Nr.: 204/ 1 Tafel 50g



nussig



Krisenbewältigungsschokolade

Mindestens 40% Kakaoanteil

Zutaten: Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver,
Kakaobohnen, Haselnusskrokant, brauner Zucker,
Naturvanilleextrakt, Gerstenmalzextrakt, Emul-
gator: Sojalecithin; Kann Spuren von Eiproteinen,
Gluten und Schalenfrüchten enthalten.

Art.Nr.: 205/ 1 Tafel 50g

Schokolade für einen ganz besonderen Menschen

Mindestens 38% Kakaoanteil

Zutaten: Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver,
Kakaobohnen, brauner Zucker, Karamell,
Emulgator: Sojalecithin, Naturvanilleextrakt;
Schalenfrüchten enthalten.

Art.Nr.: 206/ 1 Tafel 50g





Geburtstags Schokolade Cuvée

Mindestens 40% Kakaoanteil.

Zutaten: Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Kakaobohnen, Haselnüsse, brauner Zucker, Gerstenmalzextrakt, Naturvanilleextrakt, Emulgator: Sojalecithin. Kann Spuren von Eiproteinen, Gluten und Schalenfrüchten enthalten.

Art.Nr.:207/ 1 Tafel 50g



Kaffeetanten Schokolade Cuvée

Mindestens 40% Kakaoanteil.

Zutaten: Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Kakaobohnen, Auszug aus Hochlandkaffee, Naturvanilleextrakt, Emulgator: Sojalecithin; Kann Spuren von Eiproteinen, Gluten und Schalenfrüchten enthalten.

Art.Nr.:208/ 1 Tafel 50g

*Karamellisierte
Walnüsse*



Milch

SCHOKOLADEN

voll schokoladig



Voll Dominikanisch Schokolade Grand Cru aus der Domenikanischen

Mindestens 46% Kakaoanteil.

Zutaten: Zucker, Kakaobutter, Kakaobohnen, Vollmilchpulver, Naturvanilleextrakt, Emulgator: Sojalecithin. Kann Spuren von Eiproteinen, Gluten und Schalenfrüchten enthalten.

Art.Nr.:209/ 1 Tafel 50g

Stift Seitenstetten Schokolade

Mindestens 36% Kakaoanteil.

Zutaten: Zucker, Kakaobohnen, Kakaobutter, geröstete Mandelsplitter, Vollmilchpulver, Karamell (Milch, Zucker, Butter, nat. Aroma), Emulgator: Sojalecithin. Kann Spuren von Eiproteinen, Gluten und Schalenfrüchten enthalten.

Art.Nr.:210/ 1 Tafel 50g



Karamell

*geröstete
Mandeln*

Nussknacker Schokolade Cuvée

Mindestens 40% Kakaoanteil.

Zutaten: Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Kakaobohnen, karamellierte Walnüsse, brauner Zucker, Naturvanilleextrakt, Emulgator: Sojalecithin. Kann Spuren von Eiproteinen, Gluten und Schalenfrüchten enthalten.

Art.Nr.:211/ 1 Tafel 50g

Blonde Schokolade

Mindestens 32% Kakaoanteil.

Zutaten: Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Magermilchpulver, Molke, Butter, Naturvanilleextrakt, Emulgator: Sojalecithin; Kann Spuren von Eiproteinen, Gluten und Schalenfrüchten enthalten.

Art.Nr.:301/ 1 Tafel 50g

cremig



Röstaromen

Samma wieda guat Schokolade

Mindestens 35% Kakaoanteil.

Zutaten: Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, brauner Zucker, Naturvanilleextrakt, Emulgator: Sojalecithin; Kann Spuren von Eiproteinen, Gluten und Schalenfrüchten enthalten.

Art.Nr.: 302/ 1 Tafel 50g



klassisch

bübemig



Weiße SCHOKOLADEN

Damascena Rose



Rosenblüten Schokolade

Mindestens 35% Kakaoanteil

Zutaten: Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Rosenblüten (ca. 2 %), Rosenöl, Emulgator: Sojalecithin, Naturvanilleextrakt. Schalenfrüchte, Eiweiße, Gluten und Schalenfrüchten können vorhanden sein.

Art.Nr.: 303/ 1 Tafel 50g

Engelchen Schokolade

Mindestens 35% Kakaoanteil

Zutaten: Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Gewürzblütenmischung, Naturvanilleextrakt, Emulgator: Sojalecithin; Kann Spuren von Eiweißen, Gluten und Schalenfrüchten enthalten.

Art.Nr.: 304/ 1 Tafel 50g



lieblich

Hollerblüten Schokolade

Mindestens 35% Kakaoanteil

Zutaten: Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, getrocknete Holunderblüten, Naturvanilleextrakt, Emulgator: Sojalecithin; Kann Spuren von Eiweißen, Gluten und Schalenfrüchten enthalten.

Art.Nr.: 305/ 1 Tafel 50g



Personalisierte Schokolade
Individueller & einzigartiger Schokoladen Gruß.
Ob Geburtstag, Hochzeit, Taufe, Jubiläen oder
als Firmenpräsent.

Dieses besondere Geschenk eignet sich für viele private und
geschäftliche Anlässe.

Und so geht's

Schokolade auswählen und Ihr
Logo, Schriftzug oder Motiv
mit Ihren Wünschen an
office@schokoladenart.at senden.
Den Rest erledigen wir.
Und, ab 150 Stück ist die
Datenbearbeitung sogar gratis.

Bevor das Etikett gedruckt wird
bekommen Sie es per PDF noch
einmal zur Ansicht gemailt.
Wenn Sie damit zufrieden sind
haben Sie innerhalb 3 Wochen
Ihre persönlichen
Schokoladen in der Hand.

Lassen Sie
Ihrer Kreativität
freien Lauf
und designen
Sie komplett
Ihr eigenes
Etikett...

HANDGESCHNITTENE ERBEBITTERSCHOKOLADE
(mind. 66 % Kakaanteil, nur reine Kakaobutter)

Zutaten: Kakaobohnen aus der Karibik, Zucker, Kakaobutter, Gewürzblütenmischung, Emulgator: Sojalecithin, Naturvanilleextrakt. Kann Spuren von Milch, Eiproteinen, Gluten und Erdnüssen enthalten.

Kühl (16...18°C) und trocken lagern
Hergestellt im Mostviertel / Österreich
Bäckerei Café Kammerhofer
Illustration Ilona Schadauer

Mindestens haltbar bis:

e 50g

Original Größe

...oder, Sie suchen
sich ein
Schoko-Motiv
aus und schicken
uns Ihr Logo, oder
den gewünschten Text
Wir erledigen
den Rest.



...oder Sie
schicken uns
Ihr
Lieblingfoto.
Wir erledigen
den Rest.

wenn Sie
möchten bekommen
Sie natürlich auch
Ihre eigene Illustration.
Und wir erledigen das
gesamte Design.

Datenhinweis:

das gesamte Etikett misst inkl. Beschnitt 5,4 x 15,2 cm,
davon sind 5,4 x 9,2 cm für Ihr Motiv vorgesehen (inkl. Beschnitt).
Von Ihnen kommende Dateien sollten eine Auflösung von mind.
300dpi haben. Schicken Sie uns nur Ihr Logo, bitte dieses evt. vorher
freistellen.

Pralinen und noch ganz viel mehr...

Außer Tafelschokoladen wird bei uns ein breites Sortiment an Frischepralinen hergestellt. Die Sorten variieren, je nach Jahreszeit. Es werden nur kleinen Mengen aus frischen Zutaten produziert, und auf Konservierungsmittel gänzlich verzichtet.

Unsere Konditorinnen sind wahre Künstlerinnen. Abgesehen von ihren unvergleichlichen Schokoladenkreationen zaubern sie traumhafte Hochzeitstorten und Formtorten für jeden Anlass - der Fantasie sind kaum Grenzen gesetzt.

Besuchen Sie unser gemütliches Café und lassen Sie sich beraten.

Ihr Karl Heinz Kammerhofer

SchokoladenART
Bäckerei Café Kammerhofer
Steyrer Straße 6
3353 Seitenstetten
07477 42268
office@schokoladenart.at
www.schokoladenart.at

