



*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



### **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

*scharf*



# dunkle SCHOKOLADEN

*Zwetschken*



## 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*



## 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

*aromatisch, intensiv*



## 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

*leicht säuerlich*



## 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



## 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

*blumig*

# 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*

*büßernig*



# 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



## 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



**P**ersonalisierte 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 gemalt.  
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

