

Zotter Neuheiten 2018

- **21 neue handgeschöpfte Schokoladen**, fast nur Klassiker:

-> *Nougats, klassisch und vegan:*

Haselnussnougat Krokant,

Hanfpraline,

Schichtnougat,

Walnussnougat Klassiker:

Champagner + Himbeeren,

Nougat + Keks,

Kir Royal,

Kokos + Marzipan,

Zitronencrem,

-> *2 ausgefallene Sorten:*

Preiselbeeren + Erdnüsse + Salz,

Ingwer + Zitrone

-> *Special:*

„Sting“ Red Edition, Bio-Rotwein von der Rocklegende Sting, ein Muss für alle Musikfans!

-> *8 neue Geschenkschokoladen:* klassisch wie:

„Gute Reise“

„Ich habe dich lieb ... sooo lieb“

-> *Titeln, die wie Hymnen sind:*

„Applaus, Applaus!“

„Ein Hoch auf uns!“

- **5 neue dunkle Labookos:**

73 % Jahrgang 2017, dry aged

(das Beste vom Besten, dafür werden Kakaobohnen ein Jahr lang gelagert – zum Teil im Eichenfass)

72 % Brasilien,

70 % Kongo,

72 % Peru Malingas (seltener Urkakao als Single-Village-Schokolade),

70 % Nicaragua

- **Sail Shipped Cocoa**, der Segelkakao, der komplett emissionsfrei und nachhaltig transportiert wurde – die Schokolade mit toller Ökobilanz Himbeer- Kokos, die neue vegane Fruchtschoko Labooko jetzt neu mit kurzem Geschmacksprofil auf der Rückseite à la elegantes Beeren-Aroma mit Noten von Karamell, karamellisierten Zitrusfrüchten und Nüssen und ein ganz ausführliches auf der Innenseite für die Kunden, die sich mit Geschmack beschäftigen und den Schokoladencharakter detailliert und facettenreich kennenlernen möchten.

- **10 neue Labooko Single:** Die Labooko als Einzeltafel mit speziellen Sorten, die laktosefrei, vegan oder zuckerfrei sind. Mit zwei neuen Schokoladen zum Wein, die speziell für Schoko-und-Wein-Degustationen entwickelt wurden.

- **Nougsus** Nougat haben wir mit Fruchtkuvertüren etwas aufgepeppt und 3 Sorten ohne Fruchttouch als vegane Kreationen belassen.

„Boooah, der Zotter ist heuer klassisch ! Lässig, dann gibt’s wenigstens keine Würmer-Schoko; obwohl – wer weiß?“