



## Lebensmittelinformation

<b>Vollmilchschokolade</b>	Schweizer Premium Couverture	Zucker, Kakaobutter, <b>Vollmilchpulver</b> 21%, Kakaomasse, Emulgator ( <b>Sojalecithin</b> ), Vanille-Extrakt. Kakao: 34% mindestens. <b>Allergene:</b> Kann Haselnüsse und Mandeln enthalten.
<b>Zartbitterschokolade</b>	Schweizer Premium Couverture	Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator ( <b>Sojalecithin</b> ), Vanille-Pulver. Kakao: 64% mindestens. <b>Allergene:</b> Kann Haselnüsse, Mandeln und Milch enthalten.
<b>Weisse Schokolade</b>	Schweizer Premium Couverture	Kakaobutter, Zucker, <b>Vollmilchpulver</b> 10%, <b>Rahmpulver</b> 7.5%, <b>Magermilchpulver</b> , Emulgator ( <b>Sojalecithin</b> ), Aroma. Kakao: 37% mindestens.
Amarettini	Das Amarettini ist ein kleines, knuspriges und ungemein leckeres Plätzchen. Eine italienische Spezialität und wundervolle Ergänzung oder Alternative zu unserer Amaretto Geschmacksnote	Zucker, Aprikosenkerne, Eiweiss, Milchezucker, Milcheiweiss, Aroma, Backtriebmittel (Natriumcarbonate)
Amaretto Geschmacksnote	Schokolade mit Amaretto – diese Variation gleicht einer Huldigung an Italien: Der Geschmack von süßem Mandelaroma auf Deiner Zunge lässt Fernweh aufkommen. Zum Glück liegt vor Dir eine Tafel Schokolade, die alle Wehmut sogleich in Luft auflöst. Zum Schoko-Amaretto-Traum passen, wir denken an italienischen Espresso, natürlich Schoko-Kaffeebohnen ebenso wie Zimt und Mandeln. Nachtisch gefällig? Einfach Pinienkerne drauf und fertig ist die Amaretti-Torten-Schokolade. Ganz hervorragend und völlig unterschätzt: die Kombination mit Aprikosen, Kumquats oder Orangen.	Aromaextrakte, natürliche Aromastoffe, Mandelöl, Emulgator Sojalecithin, Antioxidationsmittel
Ananas	Sommer, Sonne, Strand – der Geschmack von Ananas lässt Urlaubsgefühle aufkommen. In Kombination mit Schokolade harmoniert die fruchtige Süße der Ananas perfekt. So ist die ursprünglich aus Amerika stammende Frucht die ideale Zutat für Deine Schoki Hawaii.	Ananas, Zucker, Säuerungsmittel (Zitronensäure)
Aprikosen	Die aromatische Aprikose stammt ursprünglich aus Nordost-China. Dort war die Frucht lange Zeit Symbol für Kinderwunsch, in Europa hielt man sie für ein Aphrodisiakum. Bei uns ist die Aprikose heutzutage kaum mehr wegzudenken. Bei Schokolade empfiehlt sich besonders die Kombination mit weißer Schoki – und wer es gerne Ausgefallener mag, auch mit Thymian.	Naturidentische Geschmackssubstanzen, Zuckersirup, Fruchtsaftkonzentrat
Banane Geschmacksnote	Ihr wolltet sie - hier ist sie - in unserer Schoggi nicht mehr ganz so krumm, aber genauso lecker	Wasser, Zucker, Monopropylen Glycol, naturidentische Aromastoffe
Bananen-Chips	Ein Traum in Gelb, eingebettet in feinste Schokolade. Banane und Schoki ist ein Klassiker. Die gelbe Frucht ist nicht nur bei Sportlern äußerst beliebt, enthält sie doch viele wichtige Vitamine, Mineral- und Ballaststoffe. Wenn Gesundes so lecker schmeckt, dann nichts wie her mit der Bananen-Schoki.	Bananen-Chips, Cocosöl, Zucker, Bananenaroma, Honig

Basler Leckerli Mini	Mini Basler Leckerli	Wie der Name schon sagt, stammt diese Leckerei ursprünglich aus Basel, wo sie ab Mitte des 14. Jh. von Angehörigen der „Herrenzunft zur Safran“ (meint Gewürzhändler und Krämer) gebacken wurde. Die Schweizer wissen natürlich, was mit Basler Leckerli gemeint ist. Für alle Nicht-Schweizer: Basler Leckerli ist ein lebkuchenähnliches Gebäck u.a. mit Honig, Zitronat, Orangeat und Nüssen und somit die ideale Zutat für eine würzige Schokolade – nicht nur im Advent. Fruchtig lecker lässt sich diese Zutat auch mit Orange und/oder Kirsche, sauer kombinieren.
Birne Geschmacksnote	Natur pur! Schon Herr von Ribbeck auf Ribbeck im Havelland wusste die Vorzüge dieser saftigen Frucht zu schätzen. Das herb-fruchtige Birnen-Aroma belebt die Sinne und führt jede Schoggi-Kreation zur Vollendung.	Naturidentische Aromastoffe
Birthday Text	Geburtstagsgruss auf Englisch in Marzipan, mit Text "Happy Birthday"	Zucker, Mandeln, Glukosesirup, Kakaobutter, Invertzuckersirup, Wasser, Vollmilchpulver, Magermilchpulver, Feuchthaltemittel (E420, E1103), Verdickungsmittel (E413, E466, E551), Bittermandelaroma naturindetisch, Konservierungsmittel (E200, E202), Molkenpulver, Milch- und pflanzliche Fette, Emulgatoren (Sojalecithin, E471), Aroma Vanillin, Farbstoffe
Blauer Zucker-Split	Eine wunderschön süsse Dekoration für Weihnachten. Gib Deiner Schokolade den letzten farblichen Farbtupfer - in diesem Fall blau.....	Farbstoffe. E133, E171
Blaumohn	Mohn wird schon seit Jahrtausenden als Nutzpflanze kultiviert. Die kräftig nussig schmeckenden, kleinen Samen reifen in kugeligen Kapsel Früchten heran. Auf Deiner Schokolade harmoniert der Blaumohn wunderbar mit Honig oriental oder mit Zimt.	Mohnsamensamen
Blumen	Wenn es etwas bunter werden darf, bietet sich diese süsse Dekoration aus Marzipan in Blumenform an.	Zucker, Gelatine, Farbstoffe E104, E122, E124, E131, Konservierungsmittel: Zitronensäure
Blutorange-Crisp	Die Blutorange ist eine meist etwas kleinere Orangenvariante, die spät reift (September bis Dezember). Orangen besitzen generell besonders viel Vitamin C. Die Blutorange ist weitaus harmloser als ihr Name vermuten lässt: Den verdankt sie nämlich ihrem roten, süß-würzigen Fruchtfleisch, dessen Aroma sich hervorragend mit jedweder Schokolade variieren lässt.	Fruit solids, Saccharose, Zitronensäure (E 330) natürlicher Orangen-Geschmack
Blutorange-Crisp	Die Blutorange ist eine meist etwas kleinere Orangenvariante, die spät reift (September bis Dezember). Orangen besitzen generell besonders viel Vitamin C. Die Blutorange ist weitaus harmloser als ihr Name vermuten lässt: Den verdankt sie nämlich ihrem roten, süß-würzigen Fruchtfleisch, dessen Aroma sich hervorragend mit jedweder Schokolade variieren lässt.	Zucker, Orangenfruchtpulver, Säuerungsmittel (E330: Zitronensäure), Aroma
Cashew geröstet	Diese Cashews sind extra lange geröstet, wodurch sich das Aroma der süßlich-nussigen Kerne besonders gut entfalten kann. Übrigens: Die leckeren Früchte des Kaschubaums (englisch „Cashewbaum“) verdanken wir den Portugiesen, die diesen als erste Europäer im Nordosten Brasiliens entdeckt haben.	Cashewkerne

Chili Geschmacksnote	Bei dieser Geschmacksnote rockt der Schoko-Himmel, hier zeigt sich, welches Engelchen in Wahrheit ein Teufelchen ist! Die Chili-Schokolade ist nichts für Weicheier – Achtung: scharf! Wenn Du nach diesen Zeilen dennoch nicht zurückschreckst, weißt Du wahrscheinlich sowieso schon, was Du willst. Trotzdem hier noch einige Tipps: Die Kombination mit Apfelstücken bringt Deiner Schokolade einen Hauch Fruchtigkeit, Paranüsse mit Honig dämpfen die Chili-Schärfe bzw. setzen ihr zumindest ein süßes Nussaroma entgegen, kandierter Ingwer hingegen setzt sogar noch einen Tick an Schärfe drauf (schärfer geht's nur noch mit noch mal Chili, geschrotet!) und gelbe Rosenblätter zeigen: Du bist ein wahrhaft feuriger Ästhet.	Aromaextrakte (Chiliextrakt), Mandelöl, Antioxidationsmittel
Chili geschrotet	Der Chili gehört zur Gattung der Paprika und wurde vermutlich von Christoph Kolumbus als erstem Europäer entdeckt. Seine Schärfe bekommt der Chili vom Stoff Capsaicin, der nicht nur den Geschmacksnerven auf der Zunge, sondern in größeren Mengen genossen dem ganzen Körper einheizt. Richtig dosiert ist Chili jedoch eine perfekte Ergänzung zur süßen Schokolade.	Chilis
Cocos Chips geröstet	In Asien erfolgt die Ernte der Kokosnüsse teilweise mit Hilfe dressierter Makaken-Affen. Kein Witz! Die Tiere werden durch Zurufe dazu gebracht, die Nuss so lange um die eigene Achse zu drehen, bis diese vom Baum fällt. Die Dressur der Affen ist allerdings schwierig und aufwendig. Ob den Affen die Kombination von zarter Schokolade mit nussig krossen Kokos-Chips wohl schmecken würde? Verdient hätten sie sich diesen Genuss.	Cocos-Chips, Zucker
Cola Geschmacksnote	Wer liebt ihn nicht. Erfrischend prickelnder Cola Geschmack, jetzt mal etwas anders - in Deiner Schoggi.	Naturidentische Geschmackssubstanzen, Sonnenblumenöl
Confetti	Die Zucker-"Confetti" gehören zu unseren schrägen Zutaten - passend zu schrägen Parties, zur Fasnacht und anderen verrückten Anlässen	Zucker, Reismehl, Erdnussöl gehärtet, Kartoffelstärke, Aroma, Farbstoffe E104, E110, E129, E131, E132
Cornflakes Bio	Cornflakes mit Schokolade – Wer hat nicht schon als Kind von dieser Kombination geträumt! Das Tolle daran ist – klar, auch das was drin ist, aber in erster Linie doch dieses Esserlebnis: Wenn es leise knackt, beim Reinbeißen in die zarte Schokolade. Ein herrlicher Klassiker!	Mais, Zucker, Kochsalz, Gerstenmalz, Sonnenblumenlecithin (E322)
Cranberries	Die Kranichbeere („crane berry“) ist ein wahrer Alleskönner. Deiner Schokolade verleiht sie nicht nur eine fruchtig-säuerliche Note, Cranberries sind auch noch super gesund, da sie eine Menge Antioxidantien enthalten. Der Name der Beere stammt übrigens von ihrem Aussehen – die Staubfäden der Blüten erinnern nämlich an einen Kranichschnabel.	Cranberries, Zucker, Sonnenblumenöl
Crispearls dunkel	Ein edles Getreidekorn überzogen mit dunkler Schokolade, Yummie. Ein ideales Paar mit dem "weissen" Getreidekorn.	Dunkle Schokolade 85% (Zucker, Kakaomasse, Butterreinfett, Kakaobutter, natürliche Vanille), knuspriges Getreide (Weizenmehl, Zucker, Gerstenmehl, Weizenstärke, Backtriebmittel: E500ii, pflanzliches Fett, Salz, natürl. Aroma), Glukosesirup, modifizierte Stärke
Crispearls weiss, Beutel 0.8 kg	Ein edles Getreidekorn überzogen mit weisser Schokolade, Yummie.	Weisse Schokolade 85% (Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Milchzucker, Sahnepulver, Molkepulver, natürliche Bourbon Vanille), knuspriges Getreide (Weizenmehl, Zucker, Gerstenmehl, Weizenstärke, Backtriebmittel: E500ii, pflanzliches Fett, Salz, natürl. Aroma), Glukosesirup, modifizierte Stärke

Danke/Merci Herz	Wenn man einmal drüber nachdenkt: "Danke" ist eines der wichtigsten Wörter überhaupt, die wir kennen - und ein ehrlicher Dank, der von Herzen kommt, tut einfach gut.	Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Kakaomasse, Magermilchpulver, Emulgator Sojalecithin, Aroma Vanillin, Vanille, Farbstoffe
Decor-Herzli (1 Stück, Zufallsdesign)	Ein süßes Dekor-Herz sagt mehr als 1000 Worte. Das Herzli ist nicht nur ein schönes Dekorelement sondern hat auch einen starken symbolischen Charakter. (assortiert, Design nicht wählbar)	Zucker, Glukosesirup, Weizenstärke, Aprikosenkerne, pfl. Fett, Feuchthaltemittel Sorbit, Verdickungsmittel E 466, E141, Carthamus Extrakt, Farbstoffe: E120, E171
Dinkelpops Bio	Etwas weniger knusprig als Cornflakes, dafür aber geschmacklich intensiver kommen die Dinkelpops daher. Sie eignen sich toll zum Kombinieren, zum Beispiel mit Gewürzen wie Zimt, Ingwer oder, etwas gewagter, Rosa Pfeffer. Dass Dinkel auch noch gesund ist, spielt bei diesen sündhaften Variationen nur noch eine nebeneordnete Rolle.	Dinkel, Rohrzucker, Weizenglukosesirup, Honig
Dunkler Stern (2 Stück)	Was wäre Weihnachten ohne seine Sterne: Zwei Weihnachtssterne in dunkler Schokolade und goldigen Zeichnungen	Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator, Sojalecithin, natürlicher Vanille-Extrakt, Farbstoffe
Erdbeer Stückchen	Unsere leckere Erdbeere gibt es auch als kleine Stückchen. Echt ein roter Hingucker :- ) und lecker dazu.	Erdbeeren, Maltodextrin, Zucker, modifizierte Stärke (E1412), Natriumalginat (E401),
Erdbeere Geschmacksnote	Wenn die Engel in der Himmels-Confiserie werkeln, kommt am Ende dieser Traum heraus: Schokolade mit Geschmacksnote Erdbeere. Einfach himmlisch, dieses luftig-leichte Erdbeeraroma gepaart mit zart schmelzender Schokolade. Wenn Du diesen Traum gern etwas fruchtiger möchtest, probier doch die Variante mit Kiwi und/oder Cranberry, die tropische Kombination mit Kokosnuss-Chips und/oder Mandarinen, die Romantik-Version mit dunkelroter Rose und/oder Rosenblättern oder, wenn Du von dem himmlischen Erdbeer-Schoko-Traum nicht genug bekommen kannst, einfach noch mal mit Erdbeerstücken.	Natürliche Aromastoffe, Mandelöl, Emulgator Sojalecithin, Antioxidationsmittel
Erdbeeren	Erdbeeren = Sommer. Letzteren kannst Du Dir jetzt mit Deiner Schokolade + Erdbeere das ganze Jahr über ins Haus holen. Da lacht das Herz – und die Gesundheit. Denn die fruchtigen roten Beeren sind der ideale Vitamin-C-Lieferant – also lecker und gesund. Perfekt!	Natürliche Aromastoffe, Mandelöl, Emulgator Sojalecithin, Antioxidationsmittel
Erdnussbutter Crunchy Geschmacksnote	Diese Geschmacksnote ist ein echter Geheimtipp – zumindest noch. Wenn sich der nussig sämige Geschmack von Erdnussbutter mit zart schmelzender Schokolade, ganz gleich, welcher Farbe, verbindet, scheint die Welt stehen zu bleiben. Doch der Stillstand währt nur kurz, denn ein leises Knacken holt Dich zurück in die Realität – zum Glück. Denn so kannst Du das intensive Erdnusscrunchy-Aroma mit allen Sinnen genießen. Erdnussbutter-crunchy-Experten empfehlen die Kombination mit Bananenchips (für Backpacker), mit geschrotetem Chili (für Teufelskerle) oder mit Meersalz (für Fernweh-Geplagte).	Erdnüsse 70%, Sonnenblumenöl, Traubenzucker, Palmfett gehärtet, Salz
Erdnussbutterlinsen	Wie die bekannten Schokolinsen, aber nicht aus Schokolade, sondern aus feiner Erdnussbutter. Und farbig dazu. Was will man mehr.	Zucker, Erdnüsse, pflanzliche Öle, Milch, Dextrose, Maissirup, Salz, Überzugsmittel Karnaubawachs, Aromen, Farbstoffe E102, E129, E133
Erdnüsse gezuckert rot	Die roten, gezuckerten Erdnüsse machen optisch auf jeden Fall was her. Der Blickfang ist aber selbstverständlich auch was für den Gaumen. Mit ihrem nussig-süßen, intensiven Aroma bietet sich die Kombination mit Pfeffer an, oder, etwas gewagter, Du probierst mal die Variante mit Meersalz aus.	Erdnüsse, Pflanzenöl, Glucose, Bindemittel, Honig, E150C, E120

Erdnüsse mit Wasabi	Die Zeiten von Sushi sind vorbei, jetzt kommt die Wasabi-Erdnuss-Schokolade. Der grüne Wasabi wird auch japanischer Meerrettich bzw. Wassermeerrettich genannt. Die Japaner wissen die verdauungsfördernde und antibakterielle Wirkung des Wasabi schon lange zu schätzen. Bei uns heißt es jetzt hingegen: süß, nussig, scharf. Probier's aus!	Erdnüsse, Weizenmehl, Maisstärke, Zucker, Tapiokastärke, Salz, Palmöl, Meerrettichpulver, Farbstoff E140
Feigen	Die Feige ist ein echter Alleskönner. Ob im Käse, als Dessertwein, als Kaffee – oder auf Deiner Schokolade, die „Ficus carica“, so der wissenschaftliche Name, passt immer perfekt. Im antiken Griechenland war man übrigens fest davon überzeugt, dass die Feige aphrodisische Eigenschaften hat. Wenn das mal kein Grund ist, die Feigen-Schoki zu testen...	Feigen, Reismehl
Geburtstag Text	Geburtstagsgruss auf Deutsch in Marzipan, mit Text "Zum Geburtstag"	Zucker, Mandeln, Glukosesirup, Kakaobutter, Invertzuckersirup, Wasser, Vollmilchpulver, Magermilchpulver, Feuchthaltemittel (E420, E1103), Verdickungsmittel (E413, E466, E551), Bittermandelaroma naturindetisch, Konservierungsmittel (E200, E202), Molkenpulver, Milch- und pflanzliche Fette, Emulgatoren (Sojalecithin, E471), Aroma Vanillin, Farbstoffe
Goldflocken 23K	Ja. Das ist echtes Gold. Stolze 23 Karat. Und man kann es essen. Wer seinen Schokoladentraum auch noch vergolden möchte, ist hier genau richtig. Dieses Dekor macht aus Deiner Schokolade im wahrsten Sinne des Wortes eine wirklich hochkarätige Süßigkeit.	Goldflocken 23k (E175)
Goldspray	Schon mal einen Goldbarren verschenkt? Nein? Mit diesem Dekor ist es endlich möglich! Ein bisschen verrückt, aber andererseits für Schweizer Schokolade auch wieder sehr passend: eine gute Schoggi ist eine echte Kostbarkeit. Dabei wird alles, auch die Zutaten, komplett mit essbarer Goldfarbe übersprüht.	Äthanol, Färbemittel E171, E172, E153, Antiklummittel E555
Grüner Zucker-Split	Eine wunderschön süsse Dekoration, welche auf weisser Schoggi am besten zur Geltung kommt.	Farbstoffe: E100, E133, E171
Gummibärchen	„Haribo macht Kinder froh und Erwachsene ebenso.“ Dieser Werbeslogan passt ganz besonders dann, wenn Du Haribo mit Deiner Lieblingsschokolade kombinierst. Eine ungewöhnliche Kreation? Mag sein, aber warum nicht einfach mal ausprobieren...	Glukosesirup, Zucker, Gelatine, Dextrose, Fruchtsaft aus Fruchtkonzentrat: Apfel, Erdbeere, Himbeere, Orange, Zitrone, Ananas; Säuerungsmittel, Citronensäure, Frucht- und Pflanzenkonzentrate: Brennessel, Apfel, Spinat, Kiwi, Orange, Holunderbeeren, Zitrone, Mango, Passionsfrucht, Schwarze Johannisbeere, Aronia, Traube; Aroma; Überzugsmittel: Bienenwachs weiss und gelb, Carnaubawachs, Holunderbeerextrakt, Fruchtsüsse aus Johannisbroffrucht, Invertzuckersirup
Haselnüsse, karamellisiert	Karamellierte Haselnüsse sind an sich schon ein Traum. Der sahnige Karamellgeschmack unterstreicht das Nussaroma perfekt. Wenn sich dann auch noch Schokolade hinzugesellt, bleibt nichts mehr als reinbeißen und genießen.	Haselnüsse, Zucker
Haselnussgranulat	Schon in der Steinzeit waren Haselnüsse ein beliebtes Nahrungsmittel. Fremde durften nicht mehr als eine Handvoll Nüsse von einem Haselstrauch nehmen, so eine alte Überlieferung. Immerhin: Das reicht schon, um das Haselnussgranulat geröstet und grob gezuckert mit feiner Schokolade zu kombinieren.	Haselnüsse, Zucker, Dextrose

Haselnusskerne	Der Haselstrauch ist das Symbol für Lebens- und Liebesfruchtbarkeit, aber auch für Glück und Wunscherfüllung. Da kann sich glücklich schätzen, wer seinen Schokoladenwunsch jetzt umzusetzen weiß. Für Unentschlossene: Die Verbindung mit Honig oriental ist was für süße Schleckermäuler, die mit Dinkelpops ist da schon etwas „deftiger“ und die Kombination mit Sultaninen geht in Richtung Klassiker.	Haselnusskerne
Heidelbeere Geschmacksnote	Die Heidelbeere stärkt angeblich die Sehkraft und in unserer Schoggi auch den Genuss.	Zuckersirup, Fruchtsaftkonzentrat, naturidentische Aromastoffe
Heidelbeeren	Heidelbeeren, getrocknet aber ohne Ihren feinen Geschmack einzubüssen. Einfach lecker.	Heidelbeeren, Zucker, Säuerungsmittel (Zitronensäure)
Herzchen	Das ganz persönliche Dekor für einen lieben Menschen.	Zucker, Gelatine, Farbstoffe E124, Konservierungsmittel: Zitronensäure
Himbeer-Crisp	Ein süß-fruchtiges Crisp. Der ideale Begleiter zur Vollmilch- oder weissen Schokolade	Zucker, Himbeerfruchtpulver, Fruchtzucker, Aroma
Himbeeren	Klein, aber fein: Die rosa Himbeere ist bereits seit dem Altertum als Heilpflanze bekannt – und bis heute bei Kindern wie Erwachsenen äußerst beliebt. Als super Vitamin-C- und Magnesium-Lieferant machen süß-fruchtige Himbeerstückchen Deine Schokolade zu einem leckeren Fitmacher.	Himbeere (gefriergetrocknet)
Honig oriental Crisp	Honig oriental bringt Dir die Souks nach Hause. In den Geschäftsvierteln geht es sprichwörtlich zu wie auf dem Bazar und dennoch herrscht Ordnung im Durcheinander. Die Souks sind in Themen untergliedert – hier Gewürze, dort Stoffe usw. Den Honig findest Du gewiss in der Essensgasse. Nur noch die dazu passende Schokolade musst Du Dir selbst auswählen.	Honig-Feststoffe, Saccharose, Fructose, Magermilchpulver, Kakaobutter, Caramel-Zuckersirup
Hufeisen mit Käfer	Ein Glücksbringer aus Marzipan. Nicht nur zu Silverster eine passende Deko für Deine Schoggi.	Zucker, Mandel, Sorbit E420, Glukosesirup Wasser, Traganth E413, Mandelaroma, Farbstoffe E100, E120, E141, E153, E171, E172, E555, Invertin, Konservierungsmittel E202
I love you Herz	Drei Worte aus Schokolade, die alles sagen. Es ist so einfach, einem geliebten Menschen mit der richtigen Botschaft den Tag zu versüßen.	Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Kakaomasse, Magermilchpulver, Emulgator Sojalecithin, Aroma Vanillin, Vanille, Farbstoffe
Ingwer Geschmacksnote	Bei Ingwer sind sich nicht nur die Vertreter indischer Ernährungslehre und chinesischer Medizin einig – diese Gewürzknolle ist ein Alleskönner: Sie wärmt von innen, wirkt ausgleichend auf Körper und Geist und, und, und. Ingwer ist der Aufsteiger der vergangenen Jahre und darf daher auch in keiner Chocolaterie fehlen. Wer diese Geschmacksnote wählt, hat viele Kombinationsmöglichkeiten. Die fruchtige Schärfe des Ingwers kannst Du hervorragend mit Früchten wie Aprikose, Ananas oder Mango unterstreichen. Honig oriental, Zimt und kandierter Ingwer geben Deiner Ingwer-Schokolade eine exotisch-orientalische Note, Veilchenblätter sind etwas für Romantiker, wohingegen sich die Variante mit Pfeffer oder gar Chili für feurig-scharfe Schokofans empfiehlt.	Aromaextrakte (Ingweröl), Mandelöl, Antioxidationsmittel
Ingwer Stängeli BIO	Die Ingwer-Stängeli-auf-Schoko-Variante ist für alle, die vom scharf-fruchtigen Ingwer gar nicht genug bekommen können. Pur oder in Kombination mit verschiedenen Nüssen einfach traumhaft lecker.	Ingwer, Rohrzucker
Irish Coffee Cream Geschmacksnote	Ein irischer Creamlikör aus irischem Whiskey und Sahne - bei uns aber ausnahmsweise alkoholfrei und perfekt für die edle Schoggi. Und dann noch mit feinem Kaffeegeschmack verfeinert.	Zuckersirup, Monopropylen Glycol, Naturidentische Geschmacksusbtanzen

Jelly Belly Beans	Die Idee entstand in Los Angeles, gleich neben Hollywood. Genau da, wo das zu Hause vieler berühmter Filmstars ist, wurde auch die Original Gourmet Jelly Bean entwickelt. Die Bohne genau für diejenigen, die ein anspruchsvolles Geschmackserlebnis suchen. Assortiert in vielen Farben und tollen Geschmacksrichtungen. Jeder Biss eine Überraschung.	Zucker, Glukosesirup, modifizierte Maisstärke, natürliche künstliche Aromen, Säureregulatoren (E270, E296, E325, E330, E331), Traubensaft-Konzentrat, Pfirsich-Püree Konzentrat, Himbeerpüree, Brombeerenpüree, Erdbeerpüree, Farben (E100, E102 (Tartrazin), E110, E129, E132, E133, E150d, E171) Erdbeersaftkonzentrat, Apfelsaftkonzentrat, Bananenpüree, Pflaume Fruchtsaftkonzentrat, Zitronensaft pürieren, Überzugsmittel (E901, E903, E904), Heidelbeerpüree, Kokosnuss, Birnensaftkonzentrat, Schokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: E322 Soja-, Aroma: Vanillin), Kiwi-Saft-Konzentrat, Mango-Püree, Kakaopulver, Orangen-Püree, gefriergetrockneter löslicher Kaffee, Mandarinen-saft Konzentrat, Mango-Saft-Konzentrat, Grapefruitsaft-Konzentrat, Vitamin C, Granatapfelsaft-Konzentrat, Salz, gefriergetrocknetes Erdbeere-Pulver, Vanilleschoten, Tapiokadextrin, Koffein
Johannisbeere Geschmacksnote	Die schwarze Johannisbeere oder Cassis ist intensiv im Geschmack und verleiht dem Schoggiaroma das gewisse "Etwas"	Schwarze Johannisbeerefruchtkonzentrat, Saccharose, naturidentische Geschmackssubstanzen
Kaffee Geschmacksnote	Der Wachmacher schlechthin als eigene Geschmacksnote in Deiner Schoggi.	100% reiner Kaffee
Karamell Geschmacksnote	Karamell – die Romantikerin unter den Geschmacksnoten. Bestens geeignet für alle Supersüßen unter den Schokoliebhovern, wobei letztlich ja doch alles nur eine Frage der Kombination ist. So bekommt Deine Karamell-Schokolade beispielsweise mit gerösteten Erdnüssen den richtigen Biss. Das herb-nussige Aroma der Peanuts bildet einen eleganten Kontrapunkt zur sämig-sahnigen Karamellnote. Ebenso schmeichelhaft, etwas süßer, aber immer noch mit Biss ist Deine Schokolade mit Nougat Krokant und/oder gerösteten Haselnusskernen – eine sündhafte Kombination für erste kühle Herbstabende. Wenn Du mit all der Romantik nicht wirklich viel anfangen kannst, dann traue Dich, und versuch's mal mit Curry Delhi und Cashew, das ist Abenteuer!	Aromaextrakte, natürliche Aromastoffe, Mandelöl, Emulgator Sojalecithin, Antioxidationsmittel
Karamellstückchen	Eine feine und nach alter Tradition hergestellte Spezialität mit unvergleichbarem Geschmack und in jeder mySwissChocolate ein reiner Genuss.	Zucker, Kondensmilch, Glukosesirup, Wasser, Vollmilchpulver, Feuchthaltemittel Sorbit, Emulgatoren (Sojalecithin)
Kirsche Geschmacksnote	Die süsse Frucht verleiht Deiner Kreation eine frische Note und ist ein hervorragender Begleiter zur Zartbitterschokolade.	Kirschsftkonzentrat, Saccharose, natur- und naturidentische Aromastoffe
Kirschen	Feinste rote Sauer-Kirschen. Doppelt so gross wie unsere large Cranberries. Nicht zu sauer, sogar leicht süß, und unheimlich lecker. Eine echte Geschmacksexplosion im Mund mit hohem Suchtpotential. Nur auserlesene Premiumkirschen kommen uns hier in die Schokolade.	Sauerkirschen, Zucker, Säuerungsmittel (Zitronensäure), Sonnenblumenöl
Kiwi	Kiwi, der kleine grüne Klassiker, der zumeist aus Neuseeland nach Europa kommt. Selbstverständlich empfehlen wir Euch die Kiwi-Frucht in Kombination mit Schokolade – nicht etwa den Kiwi-Vogel, der ebenfalls in Neuseeland heimisch ist.	Kiwi, Zucker, Säuerungsmittel (Zitronensäure)
Kokoskrokant mit Chili und Salz	Eine knusprige und zugleich aussergewöhnliche Krokant-Kreation, bei welcher gleich 3 Geschmackssinne angesprochen werden: süß, salzig und scharf.	Kokosnuss, Salz, Chili
Kokosnuss Geschmacksnote	Karibische Gefühle mit sanften Coconut Geschmacksdüften. Ein echtes Erlebnis.	Monopropylen Glycol, naturidentische Geschmackssubstanzen

Kokosraspel	Feine Raspel aus aromatischen Kokosnüssen hergestellt. Das köstliche Aroma entfaltet sich am besten in Kombination mit weisser Schoggi.	Kokosnuss
Kornblumenblüte (getrocknet)	Die Kornblumenblüte ist ein echter Hinkucker. In wunderbarem Blau, lila Farben dekoriert Sie jede Schoggi zur Vollendung.	Kornblumenblüte (getrocknet)
Kürbiskerne BIO	Kleine Kerne mit großer Wirkung. Kürbiskerne enthalten viele wertvolle Inhaltsstoffe (z.B. reichlich ungesättigte Fettsäuren), Vitamine (z.B. Vitamin A) und Enzyme. Kombiniert mit zarter Schokolade beweisen die kleinen Kerne, dass sie auch geschmacklich was drauf haben: Fein nussig kommen sie daher und lassen sich super mit Früchten und anderen Nüssen variieren	Kürbiskerne
Lavendel Bio	Handgepflückt aus wildwachsenden Pflanzengemeinschaften und aus naturgemäßem Anbau und von Hand verarbeitet für beste Qualität. Lavendel ein verführerischer Duft für die ganz spezielle Schokolade.	Lavendel
Lavendel Geschmacksnote	Nicht nur als Zutat, sondern auch als feiner Geschmack jetzt erhältlich.	Wasser, naturidentische Aromastoffe, Xanthane E415
Macadamianüsse	Sie ist die Königin der Nüsse: die Macadamianuss. Den adeligen Titel hat sie sich dadurch verdient, dass sie besonders schwierig anzubauen und schwer weiterzuverarbeiten ist. Doch der feinnussige Geschmack der eiweißreichen Macadamianuss lässt die weltweite Nachfrage stetig ansteigen, sodass die Königin der Nüsse auf dem Weltmarkt mittlerweile stolze Preise erzielt. Besonders elegant schmeckt sie mit weißer Schokolade.	Macadamianüsse
Malz-Schoggi-Crunch	Diese Geschmacksnote verleiht der Schoggi das gewisse Etwas. Leicht malzig im Geschmack und herrlich crunchy beim Reinbeissen. Der ideale Partner für jede Basis-Schoggi.	Gersten-Malzextrakt, Zucker, Invertzucker, Milchserumkonzentrat, fettarmer Kakao, Vollmilchpulver, Schokolade, Calciumcarbonat, Magnesiumcarbonat, Magnesiumcarbonat, Calciumphosphat, Kochsalz, Emulgator Sonnenblumenlecithin, Vitamine ( A, E, C, B1, B2, Niacin, B6, Folsäure, B12, Biotin, Pantothensäure), Aroma Vanillin.
Mandeln karamellisiert	Kalifornische Mandeln in einem leckeren "Zucker-Mantel" passen zu jeder Jahreszeit zu jeder Schoggi	Mandeln, Zucker, Wasser
Mandelstübchen	Mandel-Stübli sind die Zutat für echte Mandel-Fans und für Gesundheitsbewusste! Keine Nuss enthält so viel Calcium, Magnesium und Kalium wie die Mandel. Schwangeren wird der Verzehr von Mandeln vor allem wegen ihres hohen Folsäure-Gehalts empfohlen. Und zu guter Letzt noch das: Wer täglich 20 Gramm Mandeln isst, senkt sein Risiko einer Herzerkrankung um satte 50 %.	Mandeln
Mango	Die Mango – ein Exot unter den Früchten. Und doch passt diese ursprünglich aus dem tropischen Regenwald stammende Frucht perfekt zu Schokolade. Diese Kombination ist bestimmt kein Geheimtipp mehr. Probier es aus!	Zucker, Säuerungsmittel (Zitronensäure)
Margeriten blau (1 Stück)	Blauer Dekor für Blumenfreunde. in Form von Margeriten.	Reisstärke, Kartoffelstärke, Farbstoffe E102, E110, E133, Emulgator Sojalecithin
Meersalz	Meersalz und Schokolade – hört sich zugegebenermaßen erst mal komisch an. Doch wer sich traut, wird eingestehen müssen, dass diese Kombination ein aufregendes Esserlebnis bietet. Das Salz stellt ein perfektes Gegengewicht zur Süße der Schokolade her – ganz besonders zu Vollmilchschokolade. Einfach mal probieren!	Meersalz, Jodid
Mimosen gelb	Kleine gelbe Kügelchen, die gut in eine fröhlich-bunte Schokolade passen.	Zucker, Glucosesirup, Reismehl, Aroma Vanilin, Speisesalz, Farbstoff E104



Mimosen rot	Die kleinen roten rauhen Kügelchen sind eine beliebte Zutat bei bunten Kreationen.	Zucker, Glucosesirup, Reismehl, Farbstoff E124, Aroma Vanillin, Speisesalz
Mini Marshmallows	Ihr habt danach gefragt, Ihr habt sie nun bekommen. Die leckeren, süssen, weissen, kleinen Mini Marshmallows. Einfach köstlich und herrlich als Farbtupfer zur zartbitter Schokolade.	Glukosesirup, Zucker, Maisstärke, Wasser, Geliermittel: Gelatine, Aromen, Stabilisator: E450
Mini Schokolinsen	Schokolinsen sind eine Zutat, die sich zum Beispiel gut für Kreationen eignet, bei denen man trotz weißer Schokolade nicht auf die dunkle verzichten möchte. Warum auch, wenn man beides haben kann?	Zucker, Milch, Schokolade, Reismehl, Gummi Arabicum, Maltodextrin, Aroma, Farbstoff E102, E110, E122, E124, E131, E132, E171
Mini Willisauer Ringli	Für alle Nicht-Schweizer: Willisauer Ringli sind Gebäckkringel aus Zucker, Mehl, Honig und Gewürzen. Charakteristisch für diese Bäckerei, die in dem Städtchen Willisau im Kanton Luzern hergestellt wird, ist der Zitronen-Honig-Geschmack. Dieser passt, ob für Schweizer oder Nicht-Schweizer, auf jeden Fall hervorragend zu feiner Schokolade.	Zucker, Weizenmehl, Honig, Zitronenschalen (mit natürlichem Aroma), kandierte Orangen, Backtriebmittel, Zitronensäure, Zitronenöl
Nougat Krokant (von Berner)	Eine Kombination für die ganz Süßen unter den Schokoliehabern. Die nussigen Aromen von Nougat und Krokant unterstreichen den Schmelz jeder Schokolade. Nur das Knuspern des Krokants führt dazu, dass Du nicht gänzlich in diesem süßen Traum entschwebst.	Zucker, Mandeln, Sorbit E420, Emulgator E471
Orange Geschmacksnote	Ob erfrischend oder orientalisch, ob exotisch oder feurig-scharf – Schokolade mit Geschmacksnote Orange ist wunderbar vielseitig und bleibt dabei immer lecker. Bei dieser Wahl ist für jeden Schoko-Fan etwas dabei, hier der Beweis: Für fruchtverliebte, schwungvolle Schokoesser empfiehlt sich die Kombination mit Birne, Blutorange, Mango, Waldfrucht und/oder Himbeere. Orientfans liegen richtig mit Zutaten wie Ingwer oder Feige. Wer's knusprig mag, wählt beispielsweise Pistazie, Macadamia, Mandelstäbchen oder Pecannüsse und für experimentierfreudige Schokoliehaber empfiehlt sich Chili, Meersalz oder Safran.	Aromaextrakte (Orangenöl), Mandelöl, Antioxidationsmittel
Orangestäbli	Im Advent ein würziger Klassiker, aber auch sonst ist die Orange mit ihrem fruchtigen Aroma ein typischer Begleiter von Süßem – ganz besonders aber natürlich von Schokolade	Zucker, Glukosesirup, Dextrose, Orangenschalen, Konzentrierungsmittel E202, Zitronensäure (E330)
Papaya	Bis heute ist der wahre Ursprung der Papaya nicht ganz geklärt. Tatsache ist jedoch, dass die tropische Papayaf Frucht Deiner Schokolade mit ihrem süßen Aroma einen Hauch Exotik verleiht. Schoki + Papaya, eine außergewöhnliche Kombination, die praktischerweise auch noch gesund ist, bringt die Papaya doch eine Menge Vitamin C mit.	Papaya, Zucker
Passionsfrucht-Crisp	Ein herb-fruchtiges Crisp, welches am besten in Kombination zur weissen Schokolade zur Geltung kommt.	Zucker, Passionsfruchtpulver
Pecannüsse	Pekannüsse stammen ursprünglich aus Nordamerika, genauer gesagt aus Texas und Arizona. Da verwundert es nur wenig, dass die Pekannuss der offizielle Staatsbaum des US-Bundesstaats Texas ist. Geschmacklich gehen die auch Hickorynüsse genannten Pekannüsse in Richtung der Walnuss, wenngleich sie milder und süßlicher sind.	Pecannuss
Pfeffer rosa	Beim Rosa Pfeffer, auch Brasilianischer Pfeffer genannt, handelt es sich genau genommen gar nicht um echten Pfeffer. Er sieht diesem nur ähnlich. Geschmacklich ist der Rosa Pfeffer mild und aromatisch. Nicht nur optisch ist er daher auf Deiner Schokolade der perfekte Begleiter von Erdbeeren oder Aprikosen.	Pfeffer rosa

Pfefferminze Geschmacksnote	Pfefferminze - ein unvergesslicher, frischer Geschmack. Einfach herrlich.	Aromaextrakte, natürliche Aromastoffe, Mandelöl, Antioxidationsmittel
Physalis	Diese kleine, orangefarbene Wunderfrucht, auch Kapstachelbeere genannt, darf in keinem Winter fehlen. Dann nämlich versorgt uns die Physalis mit wichtigem Vitamin C – und guter Laune, denn diese Frucht ist einfach nur lecker! Natürlich auch auf Deiner Schokolade, wo sie praktischerweise mit allen Schokosorten geschmacklich hervorragend harmoniert	Kap-Stachelbeeren (Physalis)
Pinienkerne	So viele Köche können nicht irren: Pinienkerne sind sowohl in der mediterranen als auch in der türkischen und arabischen Küche zu Hause. Und das, obwohl die kleinen weißen Samen der Pinie verhältnismäßig teuer sind. Kein Wunder, werden die Kerne doch nach wie vor von Hand aus den Pinienzapfen gelöst und von der harten Schale befreit. So eine edle Zutat verdient den Platz auf zart schmelzender Schokolade – gerne auch in Kombination mit Pistazien.	Pinienkerne
Pistazien geschält grün 1kg	Vor allen Dingen kennen wir sie im Eis, die Pistazie. Aber auch als salziger Snack ist die grüne Frucht äußerst beliebt. Warum denn nicht mal Pistazien mit feiner Schokolade kombinieren, zum Beispiel mit Meersalz, Pinienkernen oder Rosenblättern.	Pistazien
Pistazien-Krokant Chili, Salz	Eine knusprige und zugleich aussergewöhnliche Krokant-Kreation, bei welcher gleich 3 Geschmackssinne angesprochen werden: süss, salzig und scharf.	Zucker, Pistazien, Chili, Salz
Puffreis, karamellisiert	Man nehme Reis mit 14-prozentigem Wasseranteil, erhitze diesen in einer Puffreiskanone auf etwa 120 Grad Celsius – und schwupps, schon hat man Puffreis. Durch die Hitze verdampft nämlich das Wasser und der Reis vergrößert sich circa um das 15-Fache. Die Reisstärke tut ein Übriges, indem sie das gepuffte Reiskorn verkleistert, sodass es in seiner Form bestehen bleibt – und ganz wunderbar auf der Schokolade Deiner Wahl für Knuspergenuss sorgt.	Zucker , gepuffter Reis
Rohrzucker	Egal ob IN oder AUF der Schoggi, diese Zutat verleiht der Schoggi nochmal die Extra-Portion Süsse mit Knuspereffekt.	Rohrzucker
Rosa Zucker-Split	Eine wunderschön süsse Dekoration für Weihnachten. Gib Deiner Schokolade den letzten farblichen Farbtupfer - in diesem Fall Rosarot...hmmmm	Farbstoffe: E120, E171
Rose dunkelrot	Dunkle Rosen sind etwas für leidenschaftliche Menschen. Und darüber, dass Schokolade auch eine grosse Leidenschaft ist, sind wir uns ja wohl einig. Dieses Dekor bringt beides zusammen.	Zucker, Mandeln, Sorbit E420, Glukosesirup, Traganth E413, Xanthan E415, Mandelaroma, Farbstoffe E124, Invertin, Konservierungsmittel E202
Rose Geschmacksnote	Wer kann schon einem herrlich intensivem Rosengeschmack widerstehen.	Wasser, Naturidentische Geschmackssubstanzen, ätherisches Öl, E415
Rosenblätter	Die Rosenblätter sind eine beliebte Dekoration aus Marzipan, die von vielen Geburtstags- oder Hochzeitskuchen bestens bekannt ist. Jetzt könnt Ihr auch Eure Schokolade damit schmücken.	Marzipan, Zutaten: Zucker, Mandeln 32%, Feuchthaltemittel E420, Glucosesirup, Invertase, Farbstoffe E104, E132
Rosenblätter rot, getrocknet	Die rote Rose ist nicht nur ein Zeichen der Liebe sondern garniert auch perfekt Deine Lieblingsschoggi - übrigens auch edel in Kombination mit den blauen Kornblumenblüten.	Rosenblätter rot (getrocknet)

Rosmarin geschnitten	Rosmarin kommt vom lateinischen „ros marinus“, was so viel heißt wie Tau (ros) des Meeres (maris / marinus = vom Meer herkommend). Der vor allem im Mittelmeerraum wachsende Strauch hat ein intensives Aroma. Klein geschnitten und richtig portioniert ist er kombiniert mit süßer Schokolade für Entdecker-Schleckermäuler allemal einen Versuch wert.	Rosmarin
Rum Geschmacksnote	Hol dir das Karibik-Feeling in deine Schoggi!	Wasser, Zucker, naturidentische Aromastoffe, Caramel E150b
Safran	„Safran macht den Kuchen gebl ...“ und nun auch Deine Schoggi. :-). Das edle Gewürz passt hervorragend zur weissen Schoggi.	Safran
Schmetterling dunkel Flügelpaar	Schmetterlingsdekor aus Schokolade. Wer Schmetterlinge im Bauch mag, ist hier absolut richtig!	Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator Sojalecithin, Vanille, Farbstoffe
Schmetterling hell Flügelpaar	Schmetterlingsdekor aus weisser Schokolade. Wer Schmetterlinge im Bauch mag, ist hier absolut richtig!	Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator Sojalecithin, Vanille, Farbstoffe
Schoggoplosionen	Schoggi Explosion in Deinen Mundwinkeln und nicht zu knapp. Da kommt neben dem feinen Schoggigenuss noch ein echter Knaller dazu. Schon vor der Lancierung ein echter Knüller.	Zucker, Glukose, Laktose, Kohlendioxid, Kakaobutter, Milchpulver, Kakaopulver Sojalecithin, Vanilla Aroma
Schokokaffeebohnen	Schokolade + Kaffee kennen wir ja, aber Schoko-Kaffeebohnen + Schoki. Ein Klassiker in modernem Gewand, der auch noch farblich einiges zu bieten hat. Probier doch mal dunkle Schoko-Kaffeebohnen mit weißer Schoki. Schaut nicht nur super aus, sondern schmeckt auch genial.	Zucker, Kaffee (3%), Emulgator Sojalecithin, Geliemittel E414, Überzugsmittel E904
Silberner Zucker-Split	Eine wunderschön süsse Dekoration. Verleiht Deiner Schokolade einen silbrigen Glanz – eine Veredelung die ihresgleichen sucht	Farbstoff E173, Gelatine
Sultaninen Bio	Die zu den getrockneten Weinbeeren (auch Rosinen) gehörenden Sultaninen zeichnen sich durch ihre besondere Süße aus und dadurch, dass sie keine Kerne haben. Kombiniert mit Schokolade etwas für ganz Süße. Wer's etwas herzhafter und knackiger möchte, kann zum Beispiel auch Nüsse dazu wählen.	Sultaninen
Vanille Geschmacksnote	Die Vanille ist eines der beliebtesten Aromen überhaupt. Es ist ein Gewürz, das aus den fermentierten Kapseln verschiedener Arten der Gattung Vanilla gewonnen wird. Sie wird auch als Königin der Gewürze bezeichnet und ganz zu Recht. In Verbindung mit fein schmelzender Schokolade verstärkt sie gerade richtig den Kakaogeschmack. Einfach perfekt für Schokoladentafeln.	Natürliche Aromastoffe, Mandelöl, Emulgator Sojalecithin, Antioxidationsmittel
Veilchenblüten, kristallisiert	Hübscher Blätterdekor in blau zum Abrunden Deiner persönlichen Kreation.	Zucker, Naturblume 3%, Akazie, Aroma, CI 73015, CI 75470
Waldfrucht-Crisp	Die besten Früchte des Waldes in einem feinen Crisp vereint. Sie schaffen ein ausgewogenes Verhältnis von süß und herb und passen hervorragend zu allen 3 Basis-Schokoladen.	Zucker, Fruchtzucker, Brombeerfruchtpulver, Erdbeerfruchtpulver, Himbeerfruchtpulver, Säuerungsmittel ( E330: Zitronensäure), Aroma
Walnusskerne	Seit 1961 hat sich die Weltjahresproduktion verdreifacht! Kein Wunder bei diesem leckeren und gesunden Energiepaket, das sich besonders durch hochwertige Öle, einen hohen Vitamin-A-Gehalt und besonders viel Eiweiß auszeichnet. Das kräftige Aroma der Walnüsse passt hervorragend zu Schokolade. Die Kombination mit Feigen weckt Erinnerungen an den Orient.	Walnuss-Kerne

Wappen CH	Dieses Dekor war für uns eigentlich Pflicht. Wir bieten nicht nur Schweizer Schokolade, wir können sie auch als solche ausweisen. Mit dem Schweizer Wappen wird der Überbringer zu einem Schweizer Schokoladenbotschafter. ;-)	Zucker, Mandeln, Glukosesirup, Kakaobutter, Invertzuckersirup, Wasseer, Vollmilchpulver, Molkepulver, Verdickungsmittel (E413, E466, E551), Feuchthaltemittel E420, Bittermandelaroma naturindetisch, Emulgator Sojalecithin E322, Konservierungsmittel (E200, E202), natürlicher Vanille-Extrakt, Farbstoffe
Wassermelone Geschmacksnote	Saftig lecker und frisch wie der Sommer sein sollte.	Zuckersirup, naturidentische Aromastoffe
Weihnachten Geschmacksnote	Weihnachtszeit auch im Geschmack. Mit einer spannenden Mischung aus Lebkuchen, Zimt und einer "geheimen" Mischung aus weiteren weihnachtlichen Aromen, wird diese Schokolade bestimmt zu einem Genuss.	Aromaextrakte, natürliche Aromastoffe, Mandelöl, Antioxidationsmittel, Alpha-Tocopherol
Weisser Stern (2 Stück)	Was wäre Weihnachten ohne seine Sterne: Zwei Weihnachtssterne in weisser Schokolade und goldigen Zeichnungen	Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Emulgator Sojalecithin, natürlicher Vanille-Extrakt, Farbstoffe
Zimt Geschmacksnote	Ein Stück Schokolade mit Zimt-Geschmack – und schon bist Du mitten auf einem orientalischen Basar, zwischen lauter Säcken voller Gewürze. Mit Honig oriental ergänzt besteht hohe Suchtgefahr! Zum Glück ist Zimt ja nicht nur gut für die Seele, sondern ganz besonders auch für Magen und Verdauung. So macht das ein oder andere Stück Schokolade mehr nicht wirklich viel aus. Winterliche Freude bringt Dir die Zimt-Schokolade mit Apfelchips, kombiniert mit Ingwer kann man ohne Weiteres von einem Klassiker sprechen, und wer's Festlich möchte, nimmt auf die Zimt-Schokolade einfach noch Goldperlen aus Zucker drauf.	Aromaextrakte, natürliche Aromastoffe, Mandelöl, Antioxidationsmittel
Zitrone Geschmacksnote	Die Zitrone ist eine uralte Frucht. Um das Jahr 1000 sind erste sichere Nachweise sowohl in China als auch im Mittelmeerraum zu finden. Das saftige, saure Fruchtfleisch enthält neben Zitronensäure auch viel Vitamin C. Die Zitrone in leckerer Schokolade gibt ihr einen spritzigen, frischen und fruchtigen Geschmack. Super Kombination im Sommer!	Aromaextrakte (Orangenöl), Mandelöl, Antioxidationsmittel
Zucker Herzen Streudecor	Eine Symbolik derer es keiner weiteren Worte bedarf. Die kleinen Herzchen stehen sowohl von der Farbe, als auch von der Form eindeutig im Zeichen der Liebe.	Zucker, Reismehl, Erdnussöl gehärtet, Kartoffelstärke, Aroma, Farbstoffe: (E120, E160a) Aroma Vanilin, Speisesalz, Farbstoff E104

## Alles ab 1 Schokolade

Deine eigene Geschmacksnote wählen und verschiedenste Zutaten beifügen – alles auf Basis einer top Schweizer Schokoladentafel... und das bereits ab 1 Schokolade!