Sortimentsliste

ab Feb 2024

FAIR DIRECT CACAO

Felchlin

Grand Cru Couvertüren aus Edelkakaobohnen mit Herkunftsbezeichnung (ohne Lecithin, palmölfrei)

CS36	Maracaibo Criolait 38%, Venezuela, 6 kg		
CO28	Costa Rica 40% - 36h, Costa Rica, 6 kg		
CR40	Rio Huimbi 42%, Ecuador, 6 kg		
CS58	Maracaibo Creole 49%, Venezuela, Soja-Lecithin, 6 kg		
CR60	Rio Huimbi 62%, Ecuador, 6 kg	VEGAN	
CS88	Madagascar 64% - 72h, Madagascar, 6 kg	VEGAN	
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Venezuela, 6 kg, **ausgezeichnet als weltbeste Couvertüre**	VEGAN	
CS29	Maracaibo Clasificado 65%, **geraspelt**, Venezuela, 5 kg **Xocolatl, ausgezeichnet als weltbeste Couvertüre**	VEGAN	
CU30	Sambirano 68%, Madagascar, 6 kg	VEGAN	
CO27	Costa Rica 70% - 72h, Costa Rica, 6 kg	VEGAN	
CR12	Centenario Concha 70% - 48h, Bolivien/Venezuela/Ecuador, 6 kg	VEGAN	
CS87	Arriba 72% - 72h, Ecuador, 6 kg	VEGAN	
CO88	Maracaibo 88%, Venezuela, 6 kg	VEGAN	
CV15	Cacaofruchtsaft Couvertüre 78%, Bolivien/Ghana, 6 kg	VEGAN	

Couvertüren (mit Soja-Lecithin, palmölfrei)

CR17	Sao Palme 30%, weiss, 20 kg		
CR18	Sao Palme 36%, milch, Ghana, 20 kg		
PS60	Sao Palme 43%, zuckerreduziert, Sonnenblumen-Lecithin, Ghana, 20 kg		
CR19	Sao Palme 60%, dunkel, Ghana, 20 kg	VEGAN	
CR27	Sao Palme 68%, dunkel, Ghana, ohne Lecithin, 20 kg	**NEU** VEGAN	
CO45	Sao Palme 75%, dunkel, Sao Thomé, 20 kg	VEGAN	
CO38	Caramelito 36%, Caramel Milchcouvertüre, Ghana, 6 kg		
CO49	Bionda 36%, blonde Couvertüre, 6 kg		
CS84	Edelweiss 36%, 6 kg		
CS85	Ambra 38%, milch, Ghana, 6 kg		
CS73	Accra 62%, dunkel, Ghana, 6 kg	VEGAN	

Bio-Produkte von Felchlin (palmölfrei, bio. inspecta AG: CH-Bio-006, DE-ÖKO-037)

CO02	Suhum 40%, Bio-Milch-Couvertüre, Ghana, ohne Lecithin, 6 kg	**NEU**		
CR49	Elvesia 42% - 30h, Bio-Milch-Couvertüre, Dom. Rep., 6 kg, Sonnenblumen-Lecithin			
CV01	Cru Suhum 65%, Ghana, ohne Lecithin, 20 kg		VEGAN	
CR74	Elvesia 74% - 72h, Dom. Republik, ohne Lecithin, 6 kg		VEGAN	
CO92	Dominicana Blanc, weiße Schokoladen-Couv., Dom. Rep., Sonnenblumen-Lecithin, 6 kg			
DF02	Vegan Choc blanc 38%, Ghana, Sonnenblumen-Lecithin, glutenfrei, Tafeln, 5 kg		VEGAN	
DF03	Vegan Choc brun 44%, Ghana, Sonnenblumen-Lecithin, glutenfrei, Tafeln, 5 kg		VEGAN	
CA71	Suhum Nibs, Cacaonibs geröstet, Ghana, 1 kg		VEGAN	
CS76	Cacaobutter-Granulat, 2,5 kg (ehem. CS11)		VEGAN	
CS06	Cacaomasse Suhum, 6 kg		VEGAN	
BA01	Bâtons Suhum 60%, dunkle Schokoladen-Couvertüre, Karton mit 280 Stk.	**NEU**	VEGAN	
BA02	Bâtuja Noisette Noir, Gianduja Haselnuss, Karton mit 168 Stk.	**NEU**	VEGAN	
BA03	Bâtuja Noisette Lait, Gianduja Haselnuss, Karton mit 168 Stk.	**NEU**	VEGAN	

Bio-Produkte von Choba Choba « ich helfe dir, du hilfst mir » (ohne Lecithin, palmölfrei)

CR09	Choba Choba Bio-Couvertüre „Pasiona“ 41%, Peru, 6 kg	**NEU**		
CR04	Choba Choba Bio-Couvertüre „Elmer“ 64%, Peru, 6 kg	**NEU**	VEGAN	
CR03	Choba Choba Bio-Couvertüre „Oswaldo“ 71%, Peru, 6 kg	**NEU**	VEGAN	
CO04	Choba Choba Elmer 64% **geraspelt**, Peru, 5 kg	**NEU**	VEGAN	

Cru Sauvage (die erste Couvertüre der Welt aus Wildkakao) (ohne Lecithin)

CS90	Cru Sauvage, Bolivia 45% - 60h, Wildkakaobohnen, Bolivien, 6 kg		
CS93	Cru Sauvage, Bolivia 68% - 60h, Wildkakaobohnen, Bolivien, 6 kg	VEGAN	

Opus "Lait de Terroir" Couvertüren

Definierte Herkunftsmilch aus der UNESCO Biospäre Entlebuch (mit Sonnenblumen-Lecithin, palmölfrei)

CO35	OPUS Blanc, Bergheumilch Couvertüre 35%, Dom. Rep., 6 kg		
CO22	OPUS Lait, Bergheumilch Couvertüre 38%, Madagascar, 6 kg		

Cacao Produkte

CA19	Cacao Nibs Qroquant, caramelisiert, 1 kg	VEGAN	
CS04	Cacaomasse Maracaibo 100%, Venezuela 6 kg	VEGAN	
HA01	Cacao-Pulver 20 – 22%, 1 kg	VEGAN	

Glasuren

TM99	Choco Brillant, dunkle Schokoladen Glasur, 6 kg	VEGAN	
CU50	Ultra Milk - Fettglasur, Rondo, palmölfrei, 6 kg		
CU51	Ultra Dark, dunkle Fettglasur, Rondo, palmölfrei, 6 kg	VEGAN	
CS97	Ultra White M, weisse Fettglasur, Rondo, Sonnenblumen-Lecithin, 6 kg		

Giandujas und Füllungen

CP74	Gianduja Intenso M **Mandel, hell**, zuckerreduziert, palmölfrei, 6 kg		
CP77	Gianduja Intenso M **Haselnuss, dunkel**, palmölfrei, 6 kg	**NEU**	
CP83	Gianduja Intenso D **Haselnuss, dunkel**, zuckerreduziert, palmölfrei, 6 kg		
CP82	Gianduja **Haselnuss, dunkel**, palmölfrei, 6 kg	VEGAN	
FE56	Gianduja **Mandel, weiss**, Amande, palmölfrei, 6 kg		
FE98	Cocos Gianduja, weiss, palmölfrei, glutenfrei, 6 kg (ehem. FE93)		
DC12	Pralinosa F, ohne Lecithin, 5 kg	VEGAN	
DC15	Praline Croquantine, Mandelcreme mit Waffelsplitter, palmölfrei, 5 kg		
DC44	Rustica Noble **Piemontese** 60%, Giandujagrundmasse **Haselnuss**, 5 kg **grob**, palmölfrei, ohne Lecithin	VEGAN	
DC74	Fina Noble **Piemontese** 60%, Giandujagrundmasse **Haselnuss**, 5 kg **fein**, palmölfrei, ohne Lecithin	VEGAN	
DC54	Rustica Noble **Valencia** 60%, Giandujagrundmasse **Mandel**, 5 kg **grob**, palmölfrei, ohne Lecithin	VEGAN	
DC46	Praline 1:1, glatte, cremige Paste aus 1 Teil Haselnussmark : 1 Teil Zucker, 5 kg	VEGAN	
DC25	Lemonosa, Zitronenfüllung, palmölfrei, 6 kg		
DC06	Orangeosa, Orangenfüllung, Sonnenblumen-Lecithin, palmölfrei, 6 kg		
DC20	Pistachiosa F, Pistaziencreme fest, natürliche Aromen, 6 kg	VEGAN	
DC22	Fraganosa F, Erdbeerfüllung, palmölfrei, 6 kg		
DC76	Frambonosa, Himbeerfüllung, palmölfrei, natürliche Aromen, 6 kg		
DC77	Mangonosa, Mango-Passionsfruchtfüllung, palmölfrei, 6 kg		
DC35	Veryberryosa, Beerenfüllung, palmölfrei, 6 kg	VEGAN	
DF32	Mascarponosa, Mascarponefüllung, palmölfrei, 6 kg (ehem. DF33)		
DF37	Coffeenosa, Füllung mit Kaffee, 6 kg		
DC39	Choco Pain Noisette, backfeste Choco-Haselnusscreme, glutenfrei, 6 kg		
DC18	Caramelosa, Caramellfüllung mit Meersalz, palmölfrei, Sonnenblumen-Lecithin, 6 kg		
TM01	Caramel Brûle mit Fleur de Sel, palmölfrei, ohne Lecithin, 5,5 kg		

Dekor und weitere Zutaten

CA04	Scrivosa, braune Garniermasse, palmölfrei, 1,25 kg	VEGAN	
FE08	Scrivosa, weisse Garniermasse, 1,25 kg		
HA20	Croquantine, Waffelsplitter (“Waffelbruch”), palmölfrei, 2 kg		
FE70	Gusto Ricco, Mocca-Paste, wasserfrei, palmölfrei, 1 kg		
HA02	Nougat Montelimar Nibs, palmölfrei, 0,7 kg		
TM77	Maracaibo Mousse 49%, Venezuela, palmölfrei, 0,750 kg	**NEU** VEGAN	

Haselnüsse aus dem Piemont IGP

0007	Haselnüsse geröstet, Piemont IGP, 2,5 kg, vakuum verpackt	VEGAN	

Kandierte Früchte aus dem Tessin

2017	Premium Orangenschalen **6 x 6**, in Würfel, 10 kg	VEGAN	
2029	Premium Orangenschalen **9 x 9**, in Würfel, 10 kg	VEGAN	
2030	Zedratschalen in Würfel, **6 x 6**, 10 kg	VEGAN	
2031	Orangenscheiben, glasiert, 3 kg	VEGAN	
2028	Ingwerstäbchen 40 x 8 x 8 , 520 kg	VEGAN	

Gefärbte Cacaobutter, zur Oberflächenfärbung oder zur Verzierung Ihrer Couvertürenerzeugnisse

302401-C	Natural Cocoa Butter **Cuzco White**, 200 g		
302405-C	Natural Cocoa Butter **Incan Yellow**, 200 g		
302415-C	Natural Cocoa Butter **Mayan Gold**, 200 g		
302425-C	Natural Cocoa Butter **Aztec Orange**, 200 g		
302434-C	Natural Cocoa Butter **Isla Green**, 200 g		
302444-C	Natural Cocoa Butter **Zula Blue**, 200 g		
302450-C	Natural Cocoa Butter **Machu Pichu Red**, 200 g		
302457-C	Natural Cocoa Butter **Quenti Pink**, 200 g		
302465-C	Natural Cocoa Butter **Abyss Black**, 200 g		

(Alle Natural Cocoa Butter-Farben sind Azo-frei! Und Cuzco White ist ohne Titan Dioxyd!))

Allgemeine Geschäftsbedingungen:

- Mindestauftragswert 80,00 € netto.
- Lieferung frei Haus ab 300,00 € netto, darunter werden:
  12,50 € (für Deutschland) und 16,50 € (für Österreich) für Versand und Verpackung berechnet.
- Zahlung innerhalb 7 Tagen mit 2 % Skonto oder 14 Tage netto.
- Die Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
- Rücknahme und Entsorgung unserer Verpackungen ist in den Preisen nicht enthalten.
- Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.
- Nach Überschreiten des Zahlungszieles behalten wir uns vor, die bankmäßigen Verzugszinsen zu berechnen.
- Die Gefahr geht auf den Käufer über, sobald die Ware dem Transportunternehmen übergeben worden ist oder unser Lager verlassen hat. Dies gilt auch dann, wenn wir die Transportkosten tragen.
- Offene Schäden sind sofort beim Spediteur/Paketdienst anzuzeigen, versteckte Mängel oder sonstige Reklamationen umgehend nach Entdeckung, spätestens nach 6 Arbeitstagen.
- Erfüllungsort und Gerichtsstand für sämtliche Ansprüche und Verbindlichkeiten ist München.

Gültig ab: 12. Februar 2024

HERMANN RATZINGER

Handelsagentur und Großhandel
Hermann Ratzinger
Rotwandweg 3
82024 Taufkirchen
Tel. +49 89 798 93 51-0
Fax +49 89 798 93 51-1
info@hermannratzinger.de
www.hermannratzinger.de
Bio-Kontrollstelle: DE-ÖKO-037