

---

# Zotter Trinkschokoladen

---



Es gibt das ganze Jahr über 18 verschiedene Sorten und saisonal im Winter eine 19te Sorte:

- 1. Winterzauber:** Mandel-Kokos mit Zimt und Orange  
Eine heiße Schokolade für kalte Wintertage komponiert aus nussigem Mandelnougat und einer weißen Kokos-Reis-Kuvertüre. Orangen, Zimt und Lebkuchengewürze setzen feine fruchtige und winterliche Akzente.
- 2. Weisse mit Vanille**  
Weiße Schokolade mit viel aromatischer Bergmilch von den glücklichen Kühen der Tiroler Bergbauern. Viel Kakaobutter, unraffiniertes Rohrohrzucker, süße Mandeln und echte Vanille verschmelzen zu einem süßen Trinkbonbon.
- 3. Kaffee Kardamon**  
Sein feines Duftspiel mit Zitrusnoten entfaltet der Kardamom in dieser Trinkschokolade, die aus Milkschokolade und süßer Kaffeekuvertüre gemixt wurde. Hausgerösteter Kaffee mit Kardamom schmeckt sensationell. In arabischen Ländern peppt man schon seit langem den Kaffee mit Kardamom auf – die Trinkschoko der arabischen Nächte, nur den tollen Sternenhimmel muss man sich selbst dazu denken.
- 4. Mandelnougat**  
Ein hausgemachtes, zartes Mandelnougat gepaart mit weißer Schokolade, etwas Milkschoko und ein kleiner Hauch Orange verwandeln sich in einen nussig-süßen Schoko-Drink.

5. **Chili Bird`s Eye\***  
Ganz viel Chili. Chili "Bird`s Eye" gilt als die Urform von Chili und ist selten, feurig und voller Aromen. Diese hochprozentige dunkle Trinkschokolade wird von der Bohne weg im Haus gefertigt und in Tafel gegossen. Ein scharfer Drink, der die Sinne belebt.
6. **Indian Chai**  
Rassige dunkle Schokolade, gepaart mit süßer Karamellkuvertüre, veredelt mit Auszügen des berühmten indischen Tees: India Masala. Intensiv und würzig mit Sternanis, Shiitake, Kardamom, Langpfeffer und echter Vanille.
7. **Ingwer Kokos\***  
Ein erfrischender Schoko-Drink gemixt aus weißer Kokoschoko, die rein pflanzlich ist und durch Kokosnussmilch einen exotisch-karibischen Flair entwickelt. Dazu kommt dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil und natürlich noch Ingwer, der mit seiner leichten Schärfe das Ganze belebt.  
Der belebende Schoko-Drink ist rein pflanzlich und komplett vegan.
8. **Hanf-Drink\***  
Feiner, selbstgemachter Hanfnougat aus gerösteten Hanfsamen, die natürlich kein THC, dafür aber sehr viele wertvolle Stoffe besitzen und schon seit Ewigkeiten als Heilmittel eingesetzt werden. Hanf ist einfach kultig. Veredelt mit einer dunklen 70-prozentigen Schokolade. In Milchalternativen verwandelt sich der Hanf zu einem coolen Powerdrink, der absolut vegan ist.
9. **Nuss Nougat\*** (Haselnuss)  
Selbst gemachter Haselnussnougat gemischt mit hausgemachter 70%iger nobelbitterer Schokolade bringen, wie sollte es anders sein, Ge-Nuss!
10. **Zimt Banane**  
Pfiffig fruchtige Bananenschokolade: Josef Zotter hat statt Milch Bananen in die Rezeptur der Weißen Schokolade gemischt. Ein Spritzer Zitrone sorgt für Frische und der Zimt für warme Würze.
11. **Grüntee\***  
Schon die Samurai machten sich die Stärke des Matcha-Grüntees zunutze: In Japan werden die Teepflanzen 4 Wochen vor der Ernte beschattet, damit die Blätter aromatischer, wertvoller und grüner werden. Anschließend werden die Blätter zu feinstem Pulver zerrieben und mit weißer Reisschoko gemischt. Daraus entsteht eine grüne Trinkschokolade mit fabelhaftem Grüntee-Aroma. Diese Kreation ist natürlich vegan.
12. **Karamell**  
Der feine Karamell-Drink: Für die Karamellschokolade wird der Milchzucker vorab karamellisiert und mit feinem Mascobadozucker, der von Natur aus nach Karamell schmeckt, veredelt. Natürlich steckt noch echte Kakaobutter und viel Milch von den Tiroler Bio-Bergbauern in dieser Komposition, die sich in Milch in einen intensiven und unwiderstehlichen Karamell-Drink verwandelt.
13. **Xoxitto\* 100%**  
ein cremiger Powerdrink, der zu 100% aus edlem ecuadorianischen Kakao besteht.

#### 14. **Götterdrink**

Der Duft der Tonkabohnen aus den Anden ist umwerfend betörend. Kein Wunder, dass er auch in Parfums verwendet wird. Die Dufttonkas, kombiniert mit Macadamianougat und Maca, der Wunder-Knolle aus Peru, der eine aphrodisierende Wirkung nachgesagt wird. Dazu gesellen sich Rosenblüten, Bird´s Eye Chili, Kardamom, Koriander, Zimt und Bourbon Vanille.

#### 15. **Caffè Latte**

Ein süßer Muntermacher. Frisch gemahlener, fair gehandelter Kaffee aus unserer eigenen Kaffeerösterei ersetzt einen Großteil der Milch in der Weißen Schokolade. Was bleibt, ist der wunderbare Schmelz von 30% Kakaobutter und ein klares Kaffeearoma, versüßt von Rohrohrzucker.

#### 16. **Bitter Classic\***

Kompromisslos intensiv. Mit einem besonders hohem Kakaoanteil von den besten Kakaosorten aus Lateinamerika, die bei Zotter bean-to-bar in eine hochprozentige Trinkschokolade voller Kakaoaroma verwandelt werden.

#### 17. **Cashew Karamell**

Süße Karamellkuvertüre, gemischt mit einem köstlichen Cashewnougat und Karamell-Crisps, die sich wunderbar in heißer Milch auflösen. Veredelt mit einer japanischen Gewürzmischung aus Pfefferminz, Chili, Ingwer und Pfeffer.

#### 18. **Honig Zimt**

In der Creme-Edelweiß-Schokolade steckt ganz viel Milch und dazu Honigflocken von fleißigen Bienchen. Ein leichter Zimtgeschmack huscht kurz vorüber.

#### 19. **Milch Kakao**

Trinkschokolade für Kinder und all jene, die es süß mögen: Süßer Schokoladen-Karamellgeschmack. Gemischt aus dunkler Bergmilchschokolade und ein wenig Karamellkuvertüre.

Die mit einem \* gekennzeichneten Sorten sind vegan und können sowohl klassisch mit Milch als auch mit Pflanzenmilch als veganes Getränk zubereitet werden.

Einen „Guten Genuss“ wünscht

