

# TIROLER EDLE\*

\* edle Schokolade  
von edlem Grauvieh  
für edle Genießer



WEG WEISEND\*



Foto: Doris Kirchebner

# EINE FRAGE DES GUTEN GESCHMACKS



Was jeweils schmeckt, mag subjektiv sein. Bei den TIROLER EDLE Schokoladen liegt der gute Geschmack allerdings auch objektiv an einer Reihe von Qualitätskriterien.

Nur das Beste ist für die edlen Tafeln gut genug. Es trifft die Kakaobohne aus Ghana, Ecuador und Venezuela auf die Milch vom Tiroler Grauvieh, die Edelbitter auf die Ötztaler Preiselbeere, Schüttelbrot bettet sich auf Milkschokolade, Almrosenhonig verbindet sich mit Frischrahm. Jede der über 50 TIROLER EDLE Sorten und Spezialeditionen ist wohldurchdacht, fein abgestimmt, das Ergebnis langjähriger Erfahrung und des kompromisslosen Bekenntnisses zu Hochwertigem.



Je näher, desto besser – muss nicht sein, aber im Fall der TIROLER EDLE gilt das ganz sicher. Das Gute liegt nämlich, auch im Sinne von Nachhaltigkeit, in unserer Nachbarschaft zur heimischen Natur, zu regionalen Produzent:innen, zur Tiroler Landwirtschaft. Was es an Gutem vor Ort gibt, soll wertgeschätzt werden. Eine edle Schokolade kann so Werbeträgerin und zugleich Wertschöpfung sein.

Klein, aber sehr fein: Im Vergleich zu großen Schokoladenproduzenten mag die TIROLER EDLE ein Nischenprodukt sein, aber in der Kleinheit liegt das Potential zu wahrer Größe. Was nicht massenhaft verfügbar ist, wird umso wertvoller und von Konsument:innen bewusst gewählt und genossen.



Über die Jahre wurde die TIROLER EDLE auch über die Grenzen des Landes hinaus für viele zu einer Botschafterin wahrer Schokoladenkunst. Hansjörg und Christoph Haag, der Vater wie der Sohn, teilen eine ausgeprägte Leidenschaft für die Schokoladenherstellung und bringen diese in jede Tafel ein. So wurde die Kunst und das Handwerk des Chocolatiers, einst geschult bei den Besten der Zunft in der Schweiz, im Tiroler Landeck zu einem Mehrgenerationenprojekt und Traditionsbetrieb.

Eine runde Sache – das muss wirklich gute Schokolade sein, auch wenn sie eckig ist. Diesem edlen Auftrag bleiben wir mit Überzeugung treu und teilen jederzeit und sehr gerne mit Ihnen ein Stück vom Glück, also eine oder mehrere TIROLER EDLE.

Herzlichst

Therese Fiegl

Hansjörg Haag

Christoph Haag

## EDLE SCHOKOLADE FÜR EDLE GENIESSER ...

Die Qualität der Rohstoffe und die Förderung der regionalen, kleinstrukturierten Landwirtschaft haben oberste Priorität für die Produktentwicklung bei Tiroler Edle. Die Zutaten für die Füllungen kommen möglichst aus der näheren Umgebung. Auch bei der Auswahl der Kakaolieferanten sind für uns die Nachvollziehbarkeit der Herkunft, die Nachhaltigkeit des Anbaus, humane Arbeitsbedingungen und eine gerechte Entlohnung für die Kakaobauern ganz wesentliche Kriterien.



Tiroler Edle wird von zwei Couvertureherstellern beliefert, die an ihre Kakaobauern Preise über dem Fairtrade-Niveau bezahlen.

Das sind DOMORI, ein Turiner Schokoladenherzeuger, der nur mit den rarsten und besten Kakaosorten arbeitet, und FELCHLIN, ein Schweizer Traditionsunternehmen, das seine Kakaobohnen auch für Tiroler Edle direkt von Kleinbauern in den Herkunftsländern bezieht.



Die Milch und der Rahm für die edlen Schokoladen stammen vom Tiroler Grauvieh, einer Rinderrasse, die schon seit mehreren tausend Jahren in den Tiroler Bergen beheimatet ist und heute nur mehr von wenigen engagierten Bergbauern gehalten wird.

Die Sommermonate dürfen die „Edlen“, wie die Grauviehkühe von den Bauern oft liebevoll genannt werden, auf den Tiroler Almen verbringen.



Hansjörg Haag, Konditormeister und begeisterter Bergsteiger und Schifahrer, hat sein Wissen über edle Schokolade in der Schweizer Fachhochschule Richemont in Luzern erworben und über die Jahre durch viel Tun und Probieren vertieft. Es scheint, bei Sohn Christoph ist die Schokoladen-Affinität genetisch angelegt, was die Weitergabe von Know-how durchaus befördert. So wurde die Schokoladenwerkstatt in Landeck im Nordtiroler Oberland für das Vater-Sohn-Gespänn im Laufe der vergangenen Jahre zur gemeinsamen Produktionsstätte und zum leidenschaftlich beackerten Experimentierfeld.

## ... UND WER EDEL IST, TEILT SIE



Die Produktion in Haags Schoko-Laden ist nach wie vor auch mit viel Handwerk und Fingerspitzengefühl verbunden, zum Beispiel bei der Verarbeitung von Beeren oder bei der Herstellung von Füllungen. Mittlerweile werden die Schokoladen nicht mehr manuell verpackt, sondern dank einer hochmodernen Maschine ganz umweltbewusst in Bio-Folie aus nachwachsenden Rohstoffen.

Bei Tiroler Edle kommen keinerlei Konservierungsmittel zum Einsatz, daher sind die Haltbarkeiten auch kürzer als bei industriell gefertigter Schokolade.



Die Idee, eine Tiroler Edelschokolade herzustellen mit der Milch vom Grauvieh, führte Therese Fiegl zu Hansjörg Haag nach Landeck. Seit 2001 machen die beiden gemeinsame Sache. Wer edel ist, teilt – das gilt allerdings nicht nur für die Schokolade, sondern auch für die Arbeit. Hansjörg und Christoph Haag sind die Meister der Schokoladenerzeugung, Petra Haag ist die Schaltzentrale für Buchhaltung, Bestellungen, Koordination etc. und Therese Fiegl ist Initiatorin, Werberin, Netzwerkerin, Ideengeberin, Geschäftspartnerin ... und leidenschaftliche Verkosterin.



Das umfangreiche Tiroler Edle-Sortiment lädt zum Kosten und Ausprobieren ein – von den reinen Schokoladen über die gefüllten Sorten bis hin zu edlen Pralinen ist für jeden Schokolienhaber etwas dabei.

Und wer edel ist, teilt den Genuss!

## TIROLER EDLE\*, Zeig dich! – NEUES DESIGN

Neues Design, neuer Name, neue Sorten: So präsentiert sich die Nachfolge der OBEN OHNE-Linie. Die neue Edition Zeig dich! basiert wie die Vorgängerin auf bester purissima-Couverture von Domori (hergestellt mit der Milch vom Tiroler Grauvieh) und eröffnet ebenfalls einen freien Blick auf Früchtchen und Nüsse. Das gefällt dem Auge und macht Widerstand zwecklos.

Die **Zeig dich!** Schokoladen sind in Schachteln mit einem Sichtfenster verpackt – so sind sie gut geschützt und doch zum Greifen nah.

Gewicht: 50 g pro Tafel \* Ohne Konservierungsstoffe \* Haltbarkeit ab Produktion: 12 Monate



### Mit Tiroler Heidelbeeren

Wildwachsende Moosbeeren (so werden in Tirol die Heidelbeeren genannt) schmücken die 48%ige Schokoladencouverture.

Milkschokolade (Kakao: 48% mindestens) bestreut mit getrockneten Tiroler Heidelbeeren.

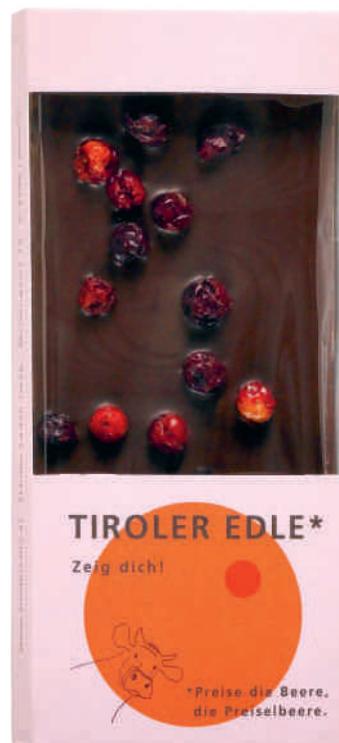
Art.-Nr. 041 / 50 g

### Mit Tiroler Preiselbeeren

Meist schon über der Baumgrenze befinden sich die besten Plätze für unsere Preiselbeeren. Wo genau? Verraten wir nicht.

Edelbitterschokolade (Kakao: 75% mindestens) bestreut mit getrockneten Tiroler Preiselbeeren.

Art.-Nr. 040 / 50 g



### Mit Haselnüssen

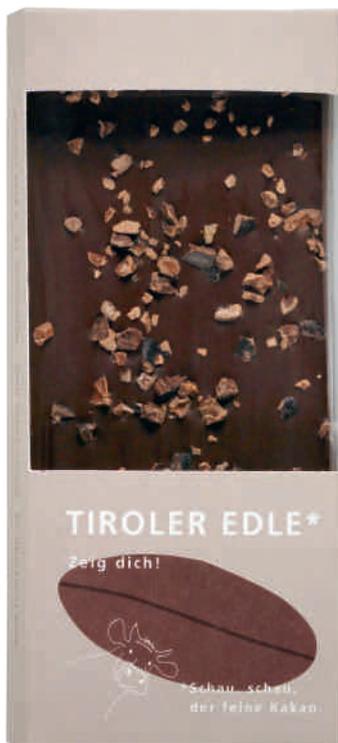
Knackig müssen sie sein – und schön auch. Die Piemonteser Nüsse sind neuerdings statt auf Edelbitterschokolade auf Milkschokolade gebettet.

Milkschokolade (Kakao: 35% mindestens) bestreut mit karamellisierten Haselnüssen.

Art.-Nr. 043 / 50 g



# TIROLER EDLE\*, Zeig dich! – NEUE SORTEN



## Mit Kakaonibs

Diese Schokolade kommt sozusagen zu ihrem Ursprung zurück, denn auf der Edelbittercouverture befinden sich geriebene Kakaobohnen aus Ghana – es kommt zusammen, was zusammengehört.

Edelbitterschokolade (Kakao: 75% mind.) bestreut mit Kakaonibs.

Art.-Nr. 045 / 50 g

## Mit gerösteten Tiroler Hanfsamen

Die neue Kreation überzeugt mit ungeschälten Hanfsamen von Sandl's Hof Manufaktur in Lans bei Innsbruck - in Kombination mit Salz auf Milkschokolade eine erstaunlich stimmige Komposition.

Milkschokolade (Kakao: 35% mindestens) bestreut mit gerösteten Tiroler Hanfsamen\* und Salz.

\* Für Kinder und Schwangere nicht geeignet.

Art.-Nr. 046 / 50 g

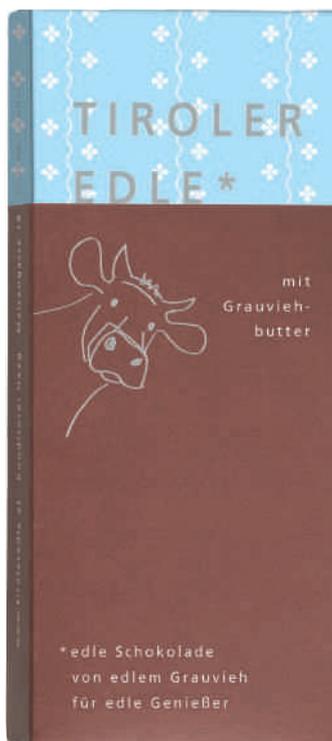


# TIROLER EDLE\*, GEFÜLLT + NEUE SORTE

Die „Tiroler Edle gefüllt“ ist das Herzstück unseres Sortiments. Die Couverturen für diese Schokoladen kommen vom Schweizer Traditionsunternehmen Felchlin, das beste und edelste Kakaobohnen direkt von den Kakaobauern, unter anderem in Ghana über das Projekt „Yayra Glover“, bezieht. Besonders wichtig ist uns dabei, dass nachvollziehbar auf faire Preise, die über dem von Fairtrade definierten Niveau liegen, und auf gute Arbeitsbedingungen für die Kakaobauern geachtet wird.

[www.felchlin.com/cacao-selection/nachhaltigkeit](http://www.felchlin.com/cacao-selection/nachhaltigkeit)

Gewicht: 50 g pro Tafel \* Ohne Konservierungsstoffe \* Haltbarkeit ab Produktion: 5 Monate



## Mit Grauviehbutter

Man könnte sagen, hier ist die Essenz der Tiroler Edle in ein Stück gegossen: Die Milch in der Couverture (Kakao: 39% mindestens), der Frischrahm in der Schokocreame, die mit Butter vom Grauvieh aus Ladis, einem Bergdorf auf rund 1.200 Meter im Tiroler Oberland, verfeinert ist. Mehr Grauvieh geht nicht!

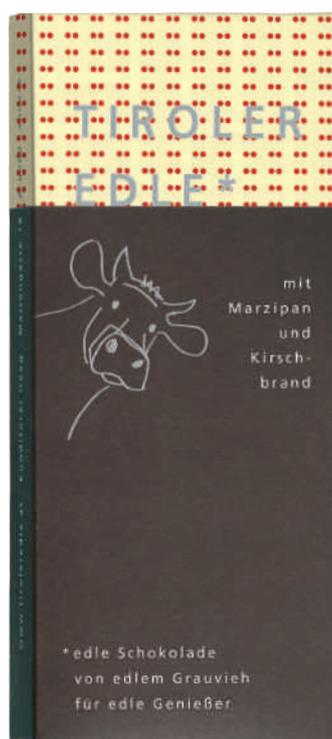
Art.-Nr. 056 / 50 g



## Mit Schüttelbrot

Ungläubige schütteln den Kopf beim Gedanken an Schokolade mit Schüttelbrot. Gläubige wagen mutig und offenherzig eine Kostprobe ... und werden nicht enttäuscht sein von dieser verblüffend harmonischen Verbindung von Milkschokolade (Kakao: 39% mind.) mit einer Creme, die unter anderem Brotgewürze und Walnüsse enthält – und obenauf Schüttelbrotbruch mit spannendem Cruncheffekt.

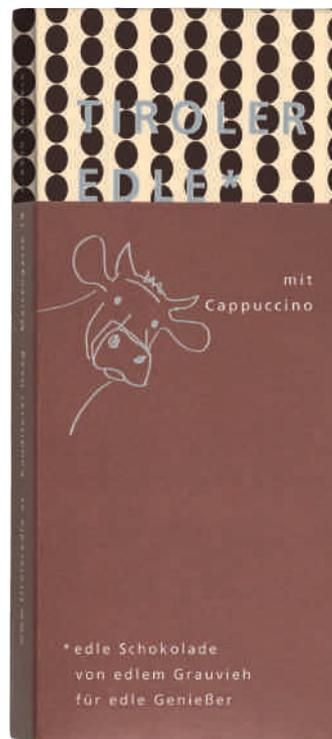
Art.-Nr. 057 / 50 g



## Mit Marzipan und Kirschbrand

Diese Edelbitterversion (Kakao: 60% mindestens) kann auf eine große Fangemeinde zählen. Die herbe Couverture von Felchlin trifft hier auf eine dezent abgestimmte, sämige Marzipancreme mit Frischrahm von Tiroler Grauvieh, die – mit Kirschbrand angereichert – wie geschaffen ist für ein glücklich machendes Geschmackserlebnis. Alkoholhaltig

Art.-Nr. 058 / 50 g

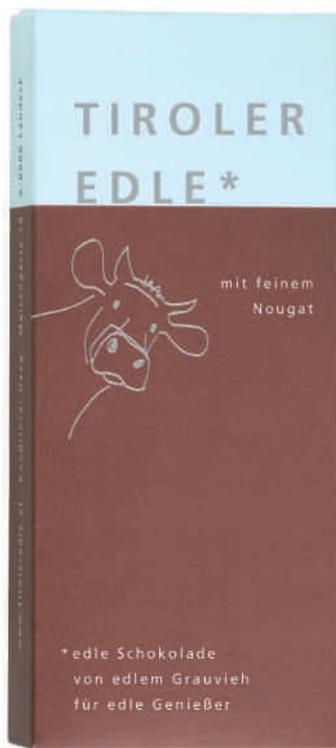


## NEU: Mit Cappuccino

Für so manche und manchen die größte Freude: Kaffee und Schokolade in einem! Bei diesem perfekten Zusammenspiel von Milkschokolade (Kakao: 39% mindestens) und Kaffee-creme mit frischem Rahm vom Tiroler Grauvieh könnte Verzicht schwerfallen.

Art.-Nr. 173 / 50 g

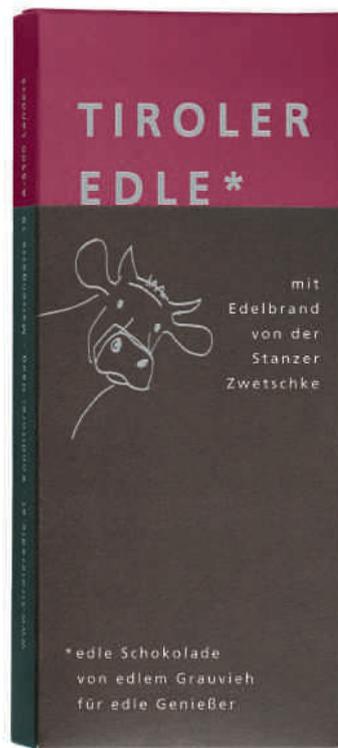
# TIROLER EDLE\*, GEFÜLLT



## Mit feinem Nougat

Der Klassiker – nussig, aber ohne Stückchen. Edle Milkschokolade (Kakao: 39% mindestens), gefüllt mit einer feinen Creme aus Milchcouverture, Haselnussnougat und Frischrahm vom Tiroler Grauvieh.

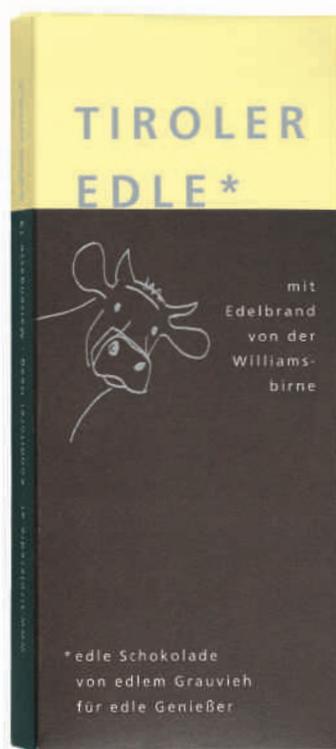
Art.-Nr. 001 / 50 g



## Mit Edelbrand von der Stanzer Zwetschke

Die Zwetschken für Christoph Kösslers Edelbrand reifen in der Wärme der Stanzer Sonnenterrasse. Edelbitterschokolade (Kakao: 60% mindestens) mit einer herrlichen Creme aus weißer Couverture, Frischrahm vom Tiroler Grauvieh und Edelbrand von der Stanzer Zwetschke. Alkoholhaltig

Art.-Nr. 002 / 50 g



## Mit Edelbrand von der Williamsbirne

Die Williamsbirnen für den Edelbrand von Christoph Kössler wachsen vor seiner Haustür. Edelbitterschokolade (Kakao: 60% mindestens) mit einer cremigen Fülle aus weißer Couverture, Frischrahm vom Tiroler Grauvieh und Edelbrand von der Williamsbirne. Alkoholhaltig

Art.-Nr. 003 / 50 g

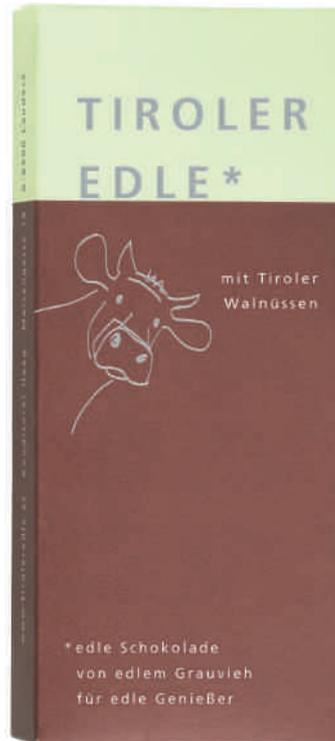
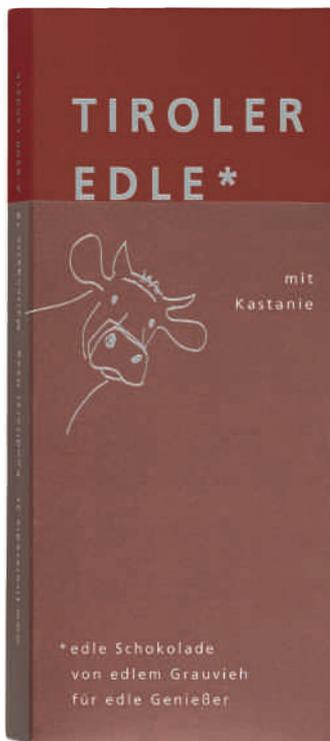


## Mit Ötztaler Preiselbeeren

Der Weg zu den wild wachsenden Preiselbeeren der Ötztaler Alpen ist beschwerlich, dafür umso lohnender! Edelbitterschokolade (Kakao: 60% mindestens) mit einer feinen Creme aus Edelbittercouverture, Frischrahm vom Tiroler Grauvieh, Preiselbeeren und Preiselbeerlikör. Alkoholhaltig

Art.-Nr. 004 / 50 g

# TIROLER EDLE\*, GEFÜLLT



## Mit Kastanie

erhältlich von September bis Feber

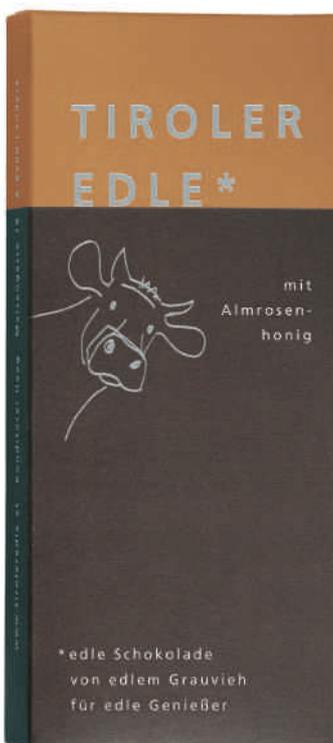
Eine besonders edle Mischung: feinste Milkschokolade (Kakao: 39% mindestens) mit einer herrlichen Fülle aus Milchcouverture, frischem Rahm vom Tiroler Grauvieh und pürierten Kastanien, verfeinert mit einem Schuss Kirschbrand. Alkoholhaltig

Art.-Nr. 028 / 50 g

## Mit Tiroler Walnüssen

Die Walnüsse werden vor ihrer Weiterverarbeitung sorgfältig geröstet, wodurch die Fülle ein ganz besonderes Aroma erhält. Edle Milkschokolade (Kakao: 39% mindestens) mit einer feinen Creme aus Milchcouverture, Walnussnougat und Frischrahm vom Tiroler Grauvieh.

Art.-Nr. 006 / 50 g



## Mit Almrosenhonig

Die Bienen sammeln den Nektar für diesen Honig im Gebiet der Verwallgruppe während der kurzen Blütezeit der Almrosen. Edelbitterschokolade (Kakao: 60% mindestens) mit einer köstlichen Fülle aus Edelbittercouverture, Frischrahm vom Tiroler Grauvieh und Almrosenhonig, verfeinert mit einem Schuss Balsamicoessig.

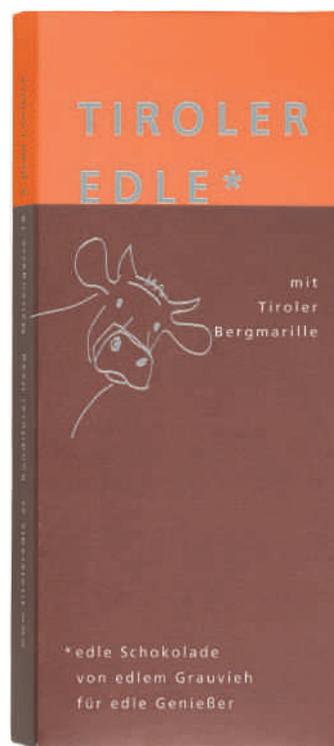
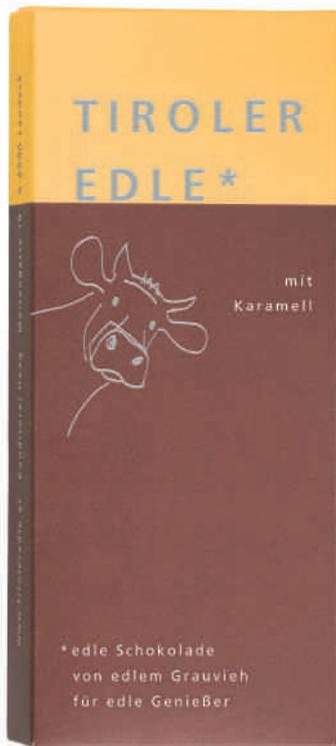
Art.-Nr. 007 / 50 g

## Mit schwarzen Johannisbeeren

Christoph Kössler verarbeitet die besten schwarzen Johannisbeeren zu einem Edelbrand, der mit dieser dunklen Couverture perfekt harmoniert. Edelbitterschokolade (Kakao: 60% mindestens) mit einer feinen Creme aus Edelbitter- und Milchcouverture, Frischrahm vom Tiroler Grauvieh, Schwarzen Johannisbeeren, Johannisbeerlikör und Johannisbeerbrand. Alkoholhaltig

Art.-Nr. 008 / 50 g

# TIROLER EDLE\*, GEFÜLLT



## Mit Karamell

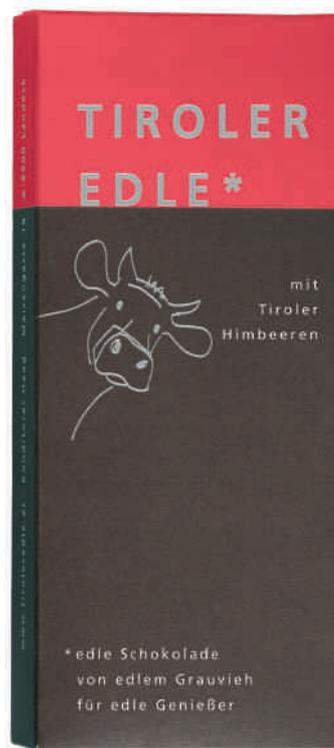
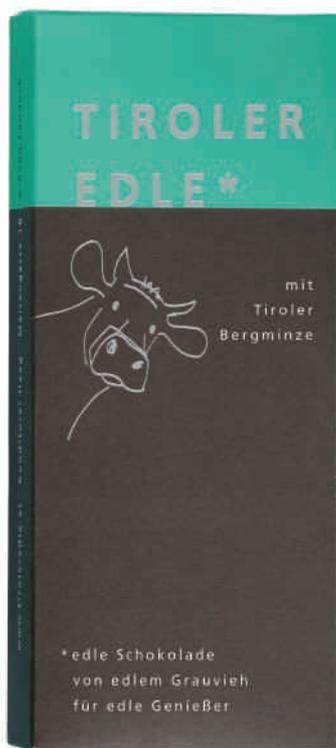
Sanftes Tiroler Edelkaramell, umgeben von Vollmilchschokolade, zergeht auf der Zunge und verspricht den höchsten Genuss! Edle Milchsokolade (Kakao: 39% mindestens) mit einer cremigen Karamell-Fülle aus Milchcouverture, Frischrahm vom Tiroler Grauvieh, Zucker und Butter.

Art.-Nr. 009 / 50 g

## Mit Tiroler Bergmarille

Sonnengereifte Bergmarillen aus dem Tiroler Oberland oder aus dem Vinschgau. Edle Milchsokolade (Kakao: 39% mindestens) mit einer feinen Creme aus Milch- und Edelbittercouverture, Frischrahm vom Tiroler Grauvieh, Marillenmark und Marillenedelbrand. Alkoholhaltig

Art.-Nr. 011 / 50 g



## Mit Tiroler Bergminze

Unsere Minze wächst auf Höhenlagen über 1000 Meter – am Aroma kann man es schmecken. Edelbitterschokolade (Kakao: 60% mindestens) mit einer cremigen Fülle aus Edelbitter- und Milchcouverture, Frischrahm vom Tiroler Grauvieh und Bergminze, gewürzt mit einem Schuss Kirschbrand. Alkoholhaltig

Art.-Nr. 012 / 50 g

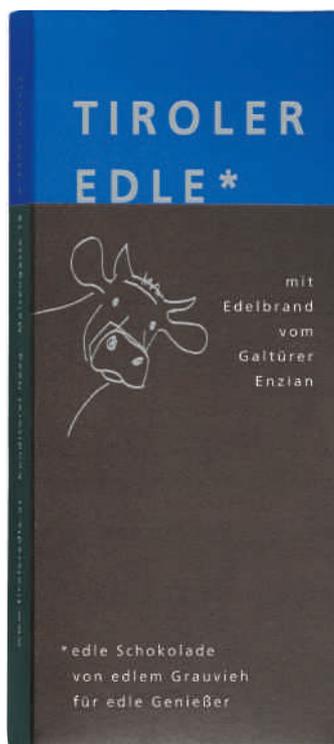
## Mit Tiroler Himbeeren

Die erlesenen Himbeeren und der Himbeerbrand von Christoph Kössler entfalten in dieser Schokolade ihr herrliches Aroma. Edelbitterschokolade (Kakao: 60% mindestens) mit einer feinen Creme aus Edelbitter- und Milchcouverture, Frischrahm vom Tiroler Grauvieh und Himbeeren, verfeinert mit Edelbrand von der Tiroler Himbeere.

Alkoholhaltig

Art.-Nr. 013 / 50 g

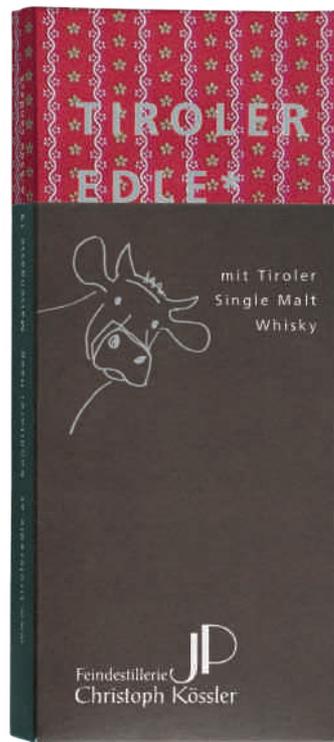
# TIROLER EDLE\*, GEFÜLLT



## Mit Edelbrand vom Galtürer Enzian

Der feine Edelbrand aus der Wurzel des gelben Enzian ist eine ganz seltene Kostbarkeit. Bis heute werden bei seiner Herstellung in Galtür alte Traditionen bewahrt, sodass der Galtürer Enzianbrand sogar in die UNESCO-Liste des „Kulturerbes Österreich“ aufgenommen wurde. Edelbitterschokolade (Kakao: 60% mindestens) mit einer wunderbaren Fülle aus Milchcouverture, Frischrahm vom Tiroler Grauvieh und Edelbrand vom Galtürer Enzian. Alkoholhaltig

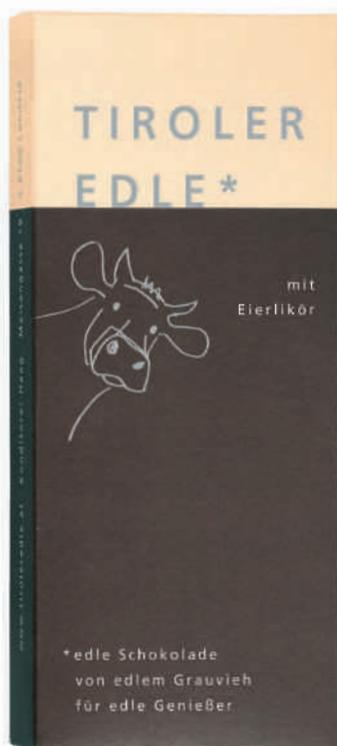
Art.-Nr. 027 / 50 g



## Mit Tiroler Single Malt Whisky

Edelbitterschokolade (Kakao: 60% mindestens) mit einer cremigen Fülle aus Edelbitter- und Milchcouverture, Frischrahm vom Tiroler Grauvieh und Tiroler Single Malt Whisky vom Spitzenbrenner Christoph Kössler. Alkoholhaltig

Art.-Nr. 055 / 50 g



## Mit Eierlikör

Aus der beliebten Ostersorte entstand ein Ganzjahresklassiker. Edelbitterschokolade (Kakao: 60% mind.) mit einer herrlichen Creme aus weißer Couverture, Frischrahm vom Tiroler Grauvieh und hausgemachtem Eierlikör. Alkoholhaltig

Art.-Nr. 023 / 50 g

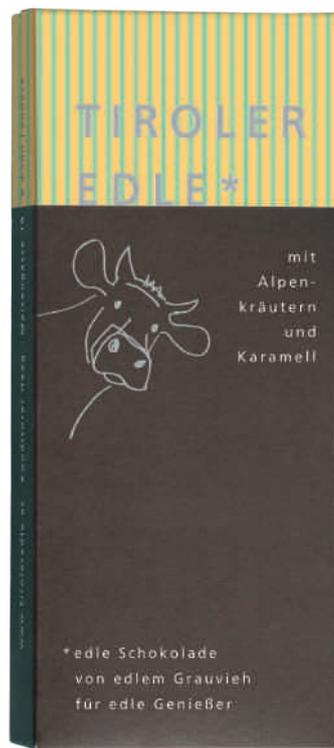
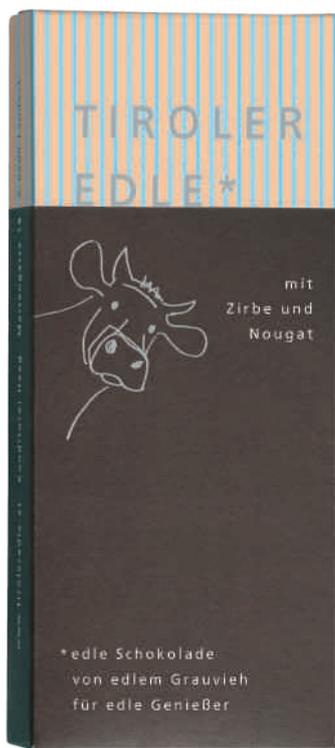


## Mit Karamell und Salzkristallen

Sanftes Karamell in zarter Vollmilchschokolade, Salzkristalle betonen den herrlichen Geschmack und geben eine besondere Note – ein edler Genuss! Milchschokolade (Kakao: 39% mind.) gefüllt mit einer herrlichen Karamell-Creme aus Milchcouverture, Frischrahm vom Tiroler Grauvieh, Zucker und Butter, verfeinert mit Salzkristallen.

Art.-Nr. 099 / 50 g

# TIROLER EDLE\*, GEFÜLLT



## Mit Zitrone und Nougat

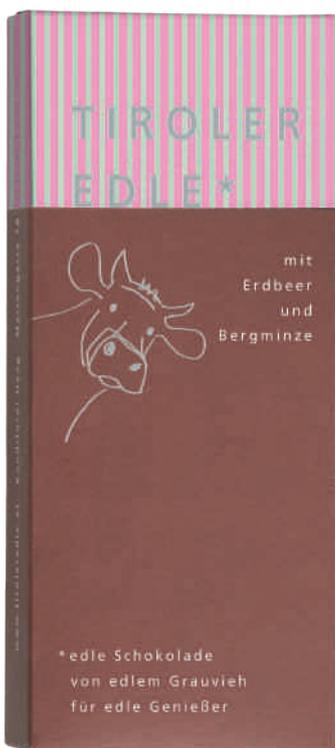
Eine besonders harmonische Geschmackskomposition: Edelbitterschokolade (Kakao: 60% mindestens) gefüllt mit einer ausgewogenen Haselnussnougat-Creme mit Frischrahm vom Tiroler Grauvieh und feinstem Zitruslikör. Alkoholhaltig

Art.-Nr. 025 / 50 g

## Mit Alpenkräutern und Karamell

Die Alpenkräuter sammelt die Musikerin und Bergbäuerin Julia Moretti für uns. Sie wachsen zum Teil in ihrem Bio-Garten auf 1000 Meter Seehöhe und zum Teil wild in höheren Lagen. Edelbitterschokolade (Kakao: 60% mindestens) gefüllt mit einer herrlichen Alpenkräuter-Karamell-Creme mit Frischrahm vom Tiroler Grauvieh.

Art.-Nr. 026 / 50 g



## Mit Erdbeer und Bergminze

erhältlich von Feber bis Juni

Ein klassischer Genuss mit Frischekick, speziell für die wärmere Jahreszeit. Edle Milkschokolade (Kakao: 39% mindestens) mit einer wunderbaren Fülle aus weißer Couverture, Frischrahm vom Tiroler Grauvieh, Erdbeeren und Tiroler Bergminze.

Art.-Nr. 024 / 50 g

## Mit Joghurt und Preiselbeeren

Gemeinsam mit dem Milchhof Sterzing, unserem Partner für die Sammlung der Grauviehmilch, haben wir diese feine Schokolade entwickelt. Edelbitterschokolade (Kakao: 60% mindestens) mit einer wunderbaren Fülle aus weißer Couverture, Sterzinger Bio-Joghurt und Frischrahm vom Tiroler Grauvieh, bestreut mit getrockneten, wild gewachsenen Tiroler Preiselbeeren.

Art.Nr. 170 / 50 g

## OH DU EDLE\*, WEIHNACHTEN + NEUE SORTE



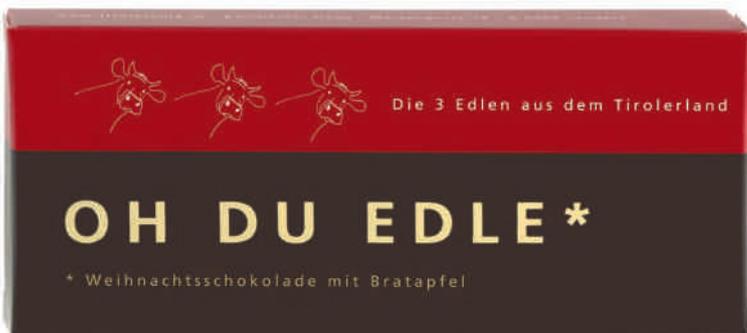
### **NEU: Weihnachtsschokolade mit Lebkuchen**

Mit dieser neuen Sorte werden unsere OH DU EDLE Schokoladen zum Quintett vollendet.

Wer Lebkuchen mag, könnte bei dieser Edelbitterschokolade (Kakao: 60% mindestens) leicht verführt werden, denn innen drin trifft Frischmilch auf Nougat und Lebkuchengewürze.

erhältlich von Oktober bis Dezember

Art.-Nr. 174 / 50 g



### **Weihnachtsschokolade mit Bratapfel**

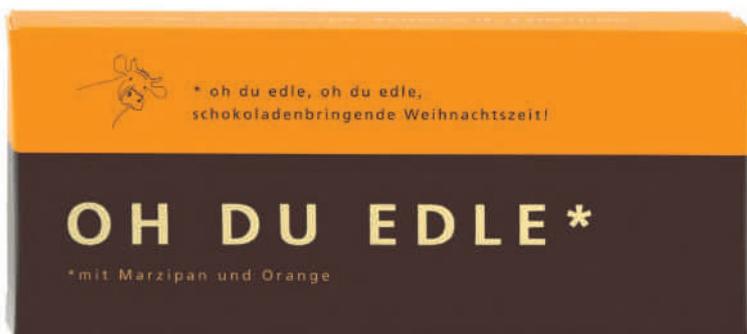
Wie der weihnachtliche Duft aus der Küche!

Edle Milkschokolade (Kakao: 39% mindestens) mit einer Fülle aus weißer Couverture, Frischrahm vom Tiroler Grauvieh, Apfelsaft, Apfelbrand, Zimt und Nelken.

Alkohohlaltig

erhältlich von Oktober bis Dezember

Art.-Nr. 014 / 50 g



### **Weihnachtsschokolade mit Marzipan und Orange**

Edle Milkschokolade (Kakao: 39% mindestens) mit einer Fülle aus weißer Couverture, Frischrahm vom Tiroler Grauvieh, Marzipan, Marillenmarmelade, Orangenöl und Orangenlikör.

Alkohohlaltig

erhältlich von Oktober bis Dezember

Art.-Nr. 017 / 50 g



### **Weihnachtsschokolade mit Glühweinfülle**

Hier wird der Klassiker der Christkindlmärkte zur edlen Schokoladenversion.

Edelbitterschokolade (Kakao: 60% mindestens) mit einer Fülle aus Edelbitter- und Milchcouverture, Frischrahm vom Tiroler Grauvieh und mit Gewürzen verfeinertem Rotwein. Alkohohlaltig

erhältlich von Oktober bis Dezember

Art.-Nr. 010 / 50 g

## OH DU EDLE\*, WEIHNACHTEN



### Weihnachtsschokolade mit Weihrauch

Sehr edel und außergewöhnlich: Feine Milchsokolade (Kakao: 48% mindestens) von Domori bestreut mit handverlesenem Boswellia-Sacra-Weihrauch aus dem Oman, der dort von Beduinen nach alter Tradition geerntet wird. Eine Kooperation mit der Innsbruckerin Stephanie Cammerlander. [www.baumharz.at](http://www.baumharz.at)

Art.-Nr. 097 / 50 g



## EI DU EDLE\*, OSTERN



In diesem Kartonschuber kann man zwar keine Eier verstecken, dafür drei Tiroler Edle Schokoladen österlich umhüllen. Überraschungseffekt garantiert!

Kartongröße: 180 x 136 x 15 mm

# TIROLER EDLE\*, PURISSIMA

purissima ist das Ergebnis einer Zusammenarbeit von Domori und Tiroler Edle.

Die purissima-Kakaobohnen kommen von der Hacienda San José, die im besten Anbaugebiet Venezuelas, der Paria Peninsula, liegt. Gianluca Franzoni, „Edelmann“ des Kakao, hat alte Kakaosorten für Domori und die Tiroler Edle wiederentdeckt. Es sind Trinitario-Sorten, die aus einer Kreuzung von Criollo- und Forasteropflanzen entstanden sind – selten, ausdrucksstark und mit angenehmen Nebendaromen. Die Milch für die purissima liefert wie immer das Tiroler Grauvieh. Es ist uns auch wichtig zu erwähnen, dass Domori auf seiner Hacienda Löhne ausbezahlt, die Fairtrade-Erfordernisse übertreffen.

Gewicht: 50 g pro Tafel \* Ohne Konservierungsstoffe \* Haltbarkeit ab Produktion: 12 Monate

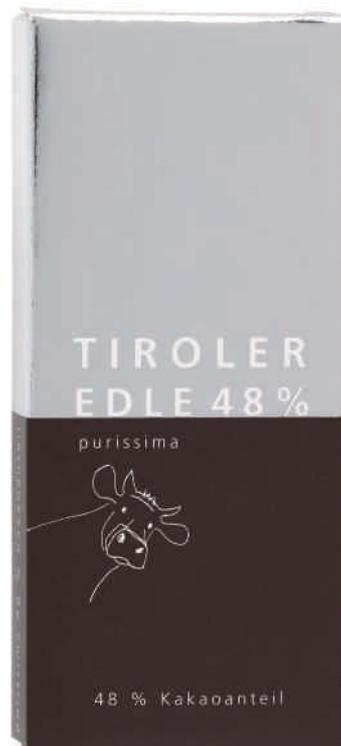


## **purissima 35%**

Aus Kakaobohnen der Sorte Rio Caribe Superior mit ihrer Note von Erdnuss, reifen Früchten und Tabak. Zutaten: Rohrzucker, Kakaobutter, Grauviehmilch, Kakaomasse.

Kakao: 35% mindestens

Art.-Nr. 030 / 50 g

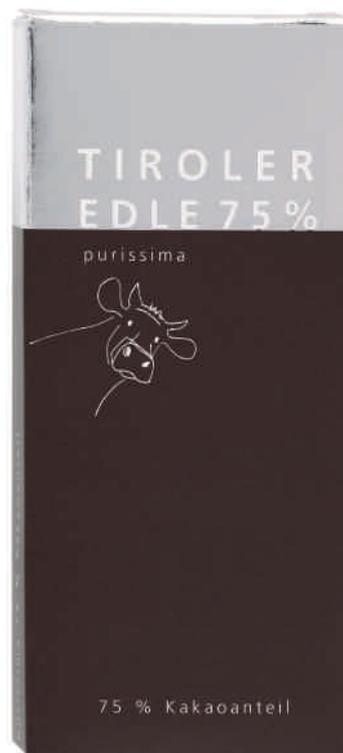


## **purissima 48%**

Aus Kakaobohnen der Sorte Rio Caribe Superior mit ihrer Note von Erdnuss, reifen Früchten und Tabak. Zutaten: Rohrzucker, Kakaobutter, Kakaomasse, Grauviehmilch.

Kakao: 48% mindestens

Art.-Nr. 031 / 50 g

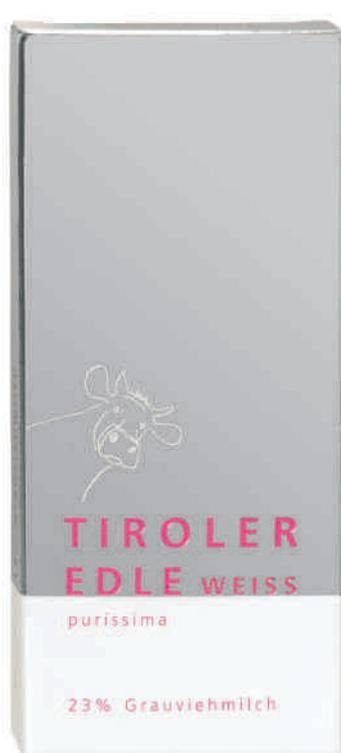


## **purissima 75%**

Aus Kakaobohnen der Sorte Rio Caribe Superior mit ihrer Note von Erdnuss, reifen Früchten und Tabak. Zutaten: Kakaomasse, Grauviehmilch, Kakaobutter, Rohrzucker.

Kakao: 75% mindestens

Art.-Nr. 032 / 50 g



## **purissima weiß**

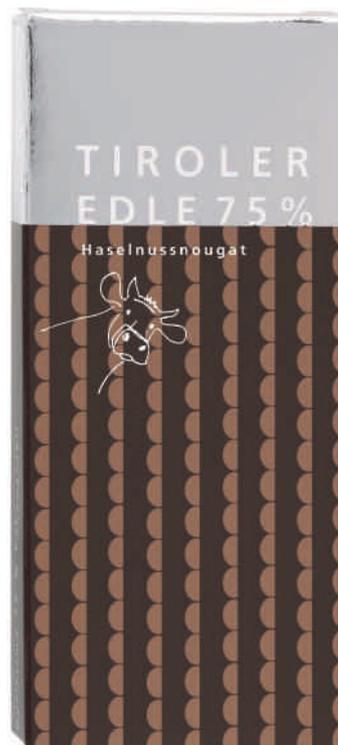
Zutaten: Rohrzucker, Kakaobutter, Grauviehmilch, Emulgator: Soja-Lecithin, natürliche Vanille. Kakao: 36% mindestens

Art.-Nr. 034 / 50 g

# TIROLER EDLE\*, PURISSIMA SPEZIAL

Feinste purissima-Couverturen von Domori werden mit Früchten oder Nougat kombiniert und ergeben so ein edles Genusserlebnis!

Gewicht: 50 g pro Tafel \* Ohne Konservierungsstoffe \* Haltbarkeit ab Produktion: 12 Monate



## **purissima Haselnussnougat 35%**

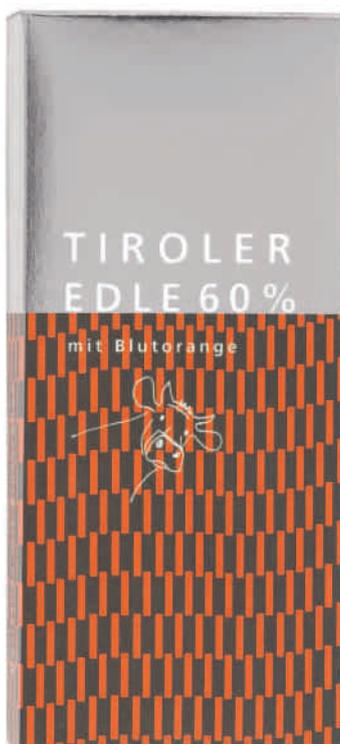
Edle purissima-Milkschokolade, vereint mit feinem Haselnussnougat – ein erlesener Genuss!  
Kakao: 35% mindestens (im Schokoladenanteil)

Art.-Nr. 036 / 50 g

## **purissima Haselnussnougat 75%**

purissima-Edelbitterschokolade verschmilzt mit feinem Haselnussnougat.  
Kakao: 75% mindestens (im Schokoladenanteil)

Art.-Nr. 037 / 50 g



## **purissima 60% mit Blutorange**

Die edle purissima-Schokolade wird mit fruchtigen Blutorangen-Crispies vermischt und mit Bio-Orangenöl aus Sizilien verfeinert.  
Ein harmonisches Geschmackserlebnis!  
Kakao: 60% mindestens (im Schokoladenanteil)

Art.-Nr. 039 / 50 g

## **Nougatmilkschokolade mit Wintergewürzen erhältlich von Oktober bis Feber**

Ein zartschmelzender, besonderer Genuss:  
Edle Milkschokolade, vereint mit feinem Haselnussnougat und abgerundet mit ausgewählten winterlichen Gewürzen.

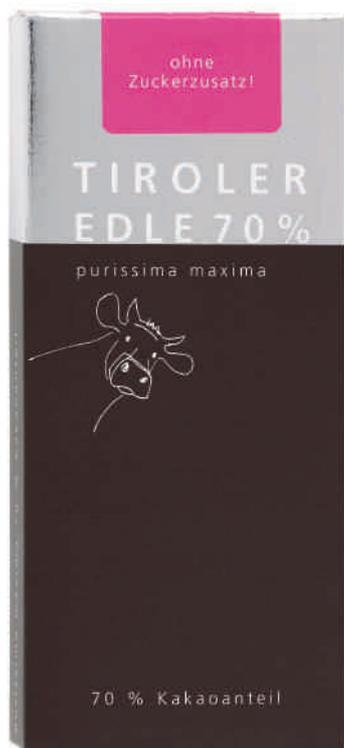
Kakao: 35% mindestens (im Schokoladenanteil)

Art.-Nr. 098 / 50 g

# TIROLER EDLE\*, PURISSIMA MAXIMA

Unsere Produktlinie purissima maxima kommt ganz ohne Zuckerzusatz aus. Beste Kakaorohmasse wird nur mit der Milch vom Tiroler Grauvieh verfeinert. Kein Zucker und auch kein Zuckerersatzstoff werden zugegeben. Diese Kakaoversion ist also beinahe unverfälscht, weswegen sie ihre besondere Anhängerschaft hat und als Nischenprodukt bereits mehrfach ausgezeichnet wurde.

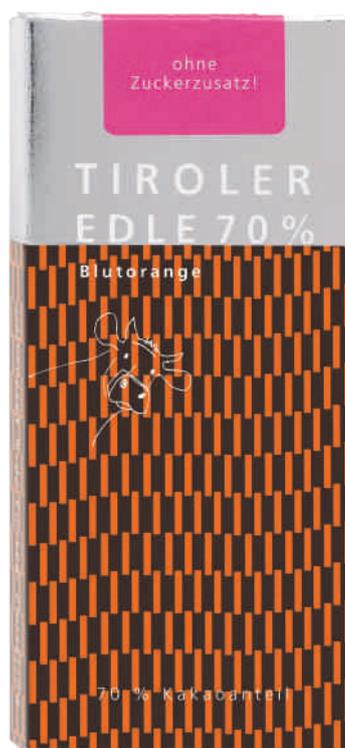
Gewicht: 50 g pro Tafel \* Ohne Konservierungsstoffe \* Haltbarkeit ab Produktion: 12 Monate



## **purissima maxima 70%**

70% Kakao, 30% Milch – und sonst gar nichts! Ohne Zuckerzusatz, nur mit natürlichem Milchsüßholz. Zutaten: Kakaomasse, Grauviehmilch, Kakaobutter. Kakao: 70% mindestens. Beliebt bei Menschen, die es weniger süß mögen und den reinen Schokogenuss lieben.

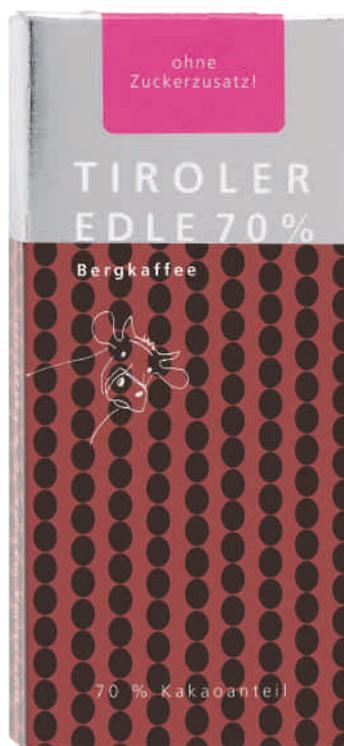
Art.-Nr. 033 / 50 g



## **purissima maxima 70% mit Blutorange**

Herbe Süße und wenig Reue beim Genießen! Diese feine Tafel lässt nur Kakao, Grauviehmilch und Bio-Orangenöl aus Sizilien an sich ran. Ohne Zuckerzusatz – und trotzdem herrlich im Abgang. Zutaten: Kakaomasse, Grauviehmilch, Kakaobutter, Bio-Orangenöl aus Sizilien. Kakao: 70% mindestens

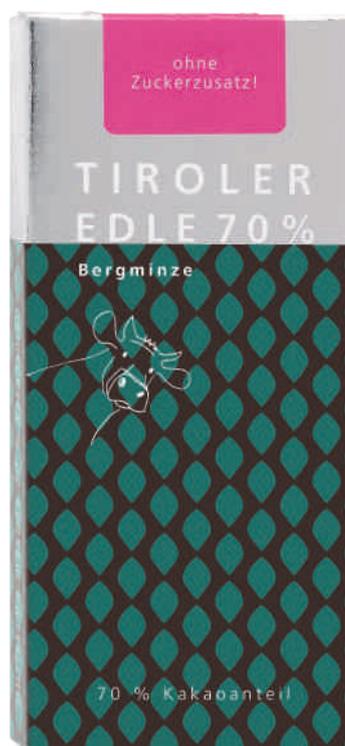
Art.-Nr. 103 / 50 g



## **purissima maxima 70% mit Bergkaffee**

Kakao aus Venezuela trifft auf Urkaffee aus Äthiopien trifft auf Milch der Tiroler Grauviehkühe – was für ein Stelldichein. Diese Kakaotafel kommt ganz ohne Zuckerzusatz aus, dafür schmeckt sie nach Bio-Kaffee aus dem Regenwald Äthiopiens. Zutaten: Kakaomasse, Grauviehmilch, Kakaobutter, Bio-Urkaffee. Kakao: 70% mindestens

Art.-Nr. 102 / 50 g



## **purissima maxima 70% mit Bergminze**

Kakao, Grauviehmilch, getrocknete Tiroler Bergminze – und das war's! Die Kakaoversion mit der natürlichen Süße des Milchsüßholzes verträgt sich bestens mit der Minze aus den Tiroler Bergen. Zutaten: Kakaomasse, Grauviehmilch, Kakaobutter, Bergminze. Kakao: 70% mindestens

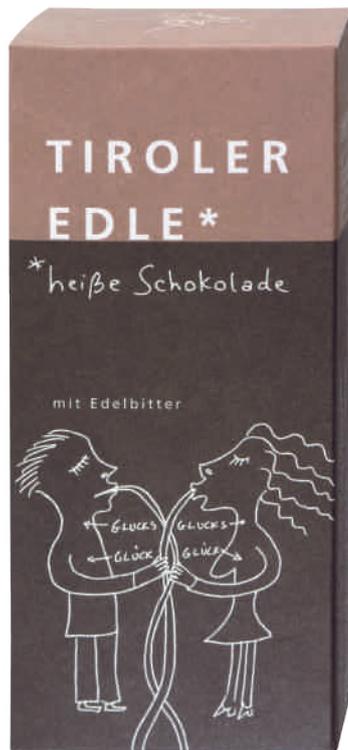
Art.-Nr. 101 / 50 g

# TIROLER EDLE\*, HEISSE SCHOKOLADE

Schokolade wurde ursprünglich nur in flüssiger Form genossen. Die alten Völker Mittelamerikas stellten aus Kakaobohnen ein Getränk her, das als berauschend galt und zu bestimmten Anlässen getrunken wurde. Im 16. Jahrhundert brachten die Spanier das edle Getränk nach Europa, wo es lange Zeit dem Adel vorbehalten war.

Im Laufe der Zeit wurde der „Ursprung der Schokoladenkultur“ immer wieder neu interpretiert. Hansjörg Haag hat ganz besondere Trinkschokolade-Sorten aus Couverturen von Felchlin entwickelt. Die Kakaobohnen dafür stammen aus dem Gebiet „Sur del Lago“ in Maracaibo, Venezuela. Mit dabei ist wie immer die wertvolle Milch vom Tiroler Grauvieh, die hervorragend mit dieser Couverture harmoniert. Schluck für Schluck ein Glücksgefühl!

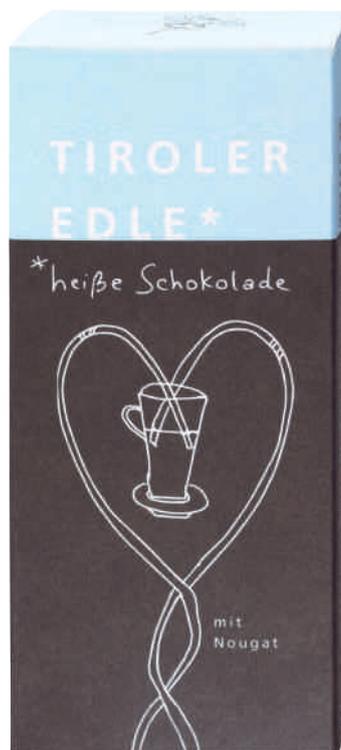
Inhalt: 150 g \* Ohne Konservierungsstoffe \* Haltbarkeit ab Produktion: 12 Monate



## Mit Edelbitter

Zarte Edelbitterschokolade (Kakao: 65% mindestens) vermischt mit extra viel Grauviehmilch. Fein geraspelt, ideal zum Auflösen in heißer Milch.

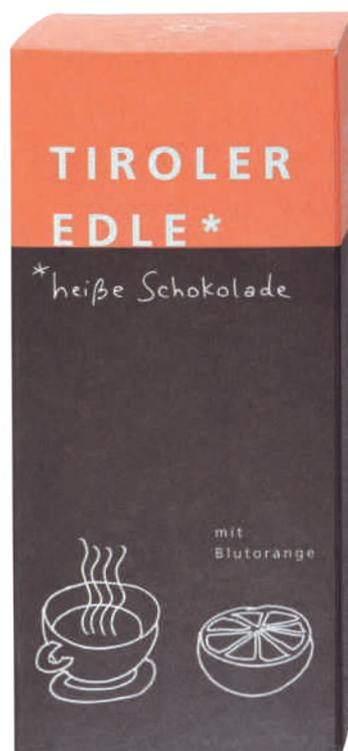
Art.-Nr. 180 / 150 g



## Mit Nougat

Edelbitterschokolade (Kakao: 65% mindestens) vermischt mit feinem Haselnussnougat und einer Extraportion Grauviehmilch. Fein geraspelt, ideal zum Auflösen in heißer Milch.

Art.-Nr. 181 / 150 g



## Mit Blutorange

Edelbitterschokolade (Kakao: 65% mindestens) mit extra viel Grauviehmilch und herrlichem Blutorangenöl.

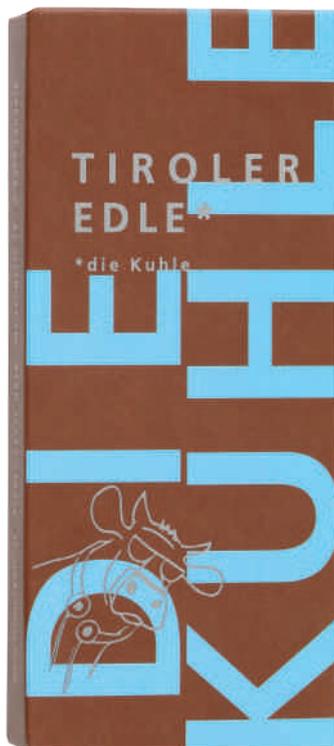
Fein geraspelt, ideal zum Auflösen in heißer Milch.

Art.-Nr. 182 / 150 g

# TIROLER EDLE\*, FÜR KINDER

Bekanntermaßen haben nicht nur Erwachsene eine Schwäche für Schokolade, sondern auch die lieben Kleinen. Unsere Kinderschokoladen sind natürlich ebenso von erlesener Qualität, hergestellt aus Milkschokolade, nicht zu süß, gerade richtig für den Kindermund - und in „kuhlem“ Design.

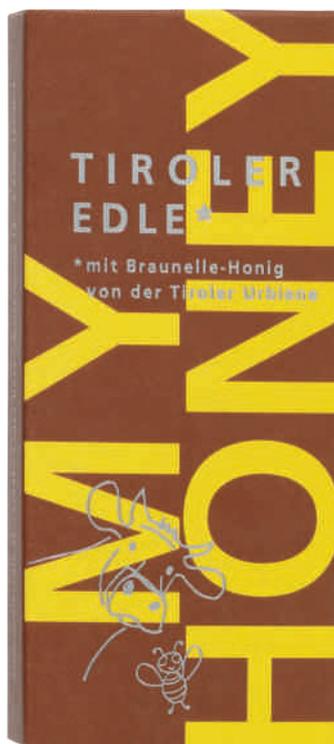
Gewicht: 50 g pro Tafel \* Ohne Konservierungsstoffe \* Haltbarkeit ab Produktion: 5 Monate



## DIE KUHLE

Unsere beliebte Kinderschokolade natürlich mit extra viel Frischrahm aus Grauviehmilch und weißer Couverture von Domori. Umhüllt von feiner Milkschokolade (Kakao: 39% mindestens). Die Ku(h)ltschokolade für Kinder.

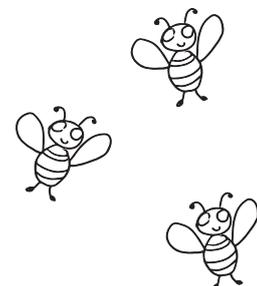
Art.-Nr. 090 / 50 g



## MY HONEY

Unsere Tiroler Edle mit Gebirgshonig von der Braunelle, der Tiroler Ur-Biene, die im Naturpark Kaunergrat geschützt ist. Durch gezielte Bienenzucht wird versucht, die Braunelle zu erhalten und in ihrem Bestand zu fördern. Diese Schokolade mögen die Kleinen ganz besonders, begeistert aber durchaus auch große Menschen. Edle Milkschokolade (Kakao: 39% mindestens), gefüllt mit einer herrlichen Creme aus Milchcouverture, Frischrahm von der Tiroler Graukuh und Braunelle-Gebirgshonig.

Art.-Nr. 029 / 50 g



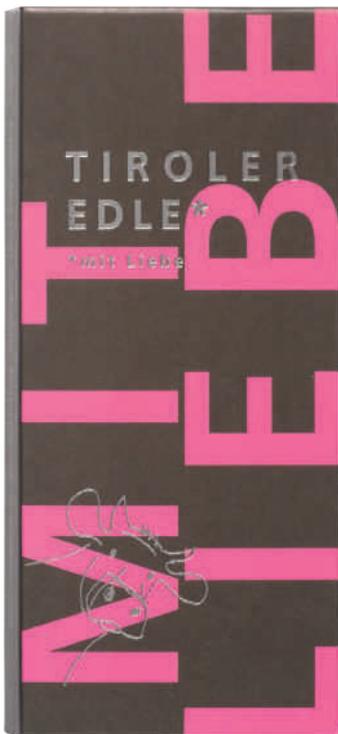
## TIROLER EDLE\*, MOTTOSCHOKOLADEN

Es gibt viele Gelegenheiten, jemanden zu beschenken ... egal ob man alles Gute wünschen, eine Botschaft mit Liebe überbringen oder einfach von Herzen Danke sagen möchte. Ein süßer Gruß passt zu nahezu jedem Anlass!

Mit unseren Mottoschokoladen im plakativen Design findet man immer die richtigen Worte.

Wir verwenden dafür unsere beliebte Milkschokolade von Felchlin, die mit der Milch des Tiroler Grauviehs, einer seit 3000 Jahren in den Bergen beheimateten Rinderrasse, hergestellt wird.

Gewicht: 50 g pro Tafel \* Ohne Konservierungsstoffe \* Haltbarkeit ab Produktion: 12 Monate

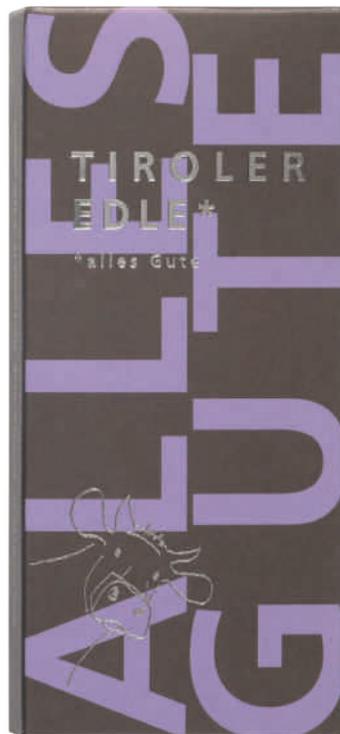


### **Tiroler Edle MIT LIEBE**

Von ganzem Herzen!

Edle Milkschokolade (Kakao: 39% mindestens)  
mit der Milch von Tiroler Grauviehkühen.

Art.-Nr. 091 / 50 g

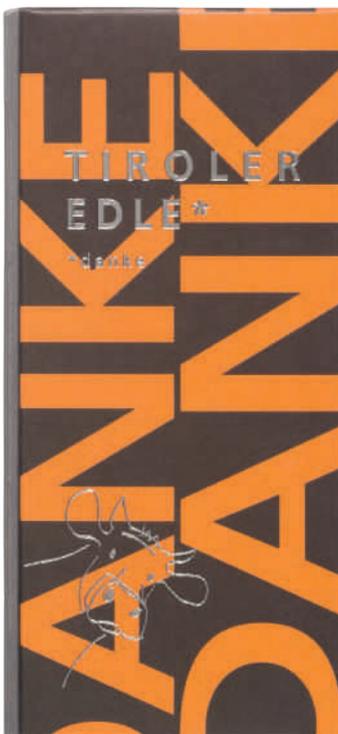


### **Tiroler Edle ALLES GUTE**

... und noch viel mehr!

Edle Milkschokolade (Kakao: 39% mindestens)  
mit der Milch von Tiroler Grauviehkühen.

Art.-Nr. 095 / 50 g



### **Tiroler Edle DANKE**

Danke, Thank you, Merci, Grazie

– sag's durch die Schokolade ...

Edle Milkschokolade (Kakao: 39% mindestens)  
mit der Milch von Tiroler Grauviehkühen.

Art.-Nr. 094 / 50 g

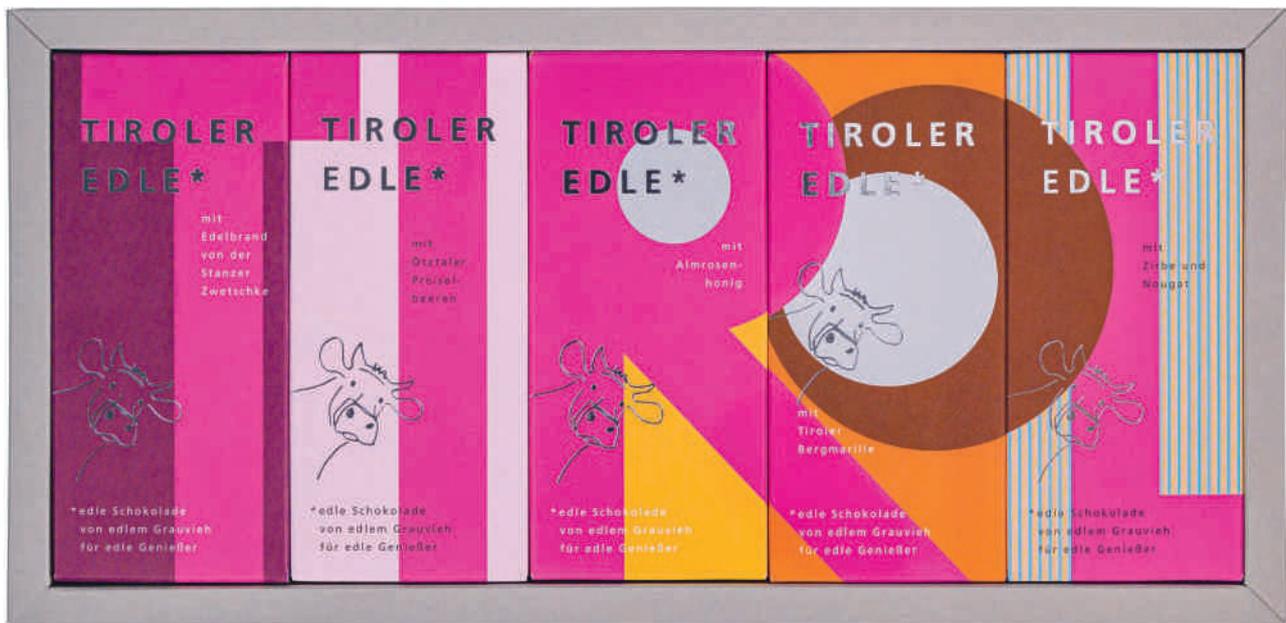
## NEU: TIROL Edition

Tirol in Wort und Schokolade: Fünf Schoko-Schachteln, designt von der Innsbrucker Agentur Weiberwirtschaft, ergeben knallig-modern den Namen TIROL. Auf diese Weise verpassen wir dem Gebirgsland ein zeitgemäßes Outfit.

Die gefüllten Sorten **Stanzer Zwetschke**, **Öztaler Preiselbeere**, **Almrosenhonig**, **Tiroler Bergmarille** und **Zirbe/Nougat** stehen auch geschmacklich für fünf charakteristische Tiroler:innen.

Die fünf Tafeln werden in einem Kartontray mit silbernem Band angeboten.

Gewicht: 5 x 50 g = 250 g \* Ohne Konservierungsstoffe \* Haltbarkeit ab Produktion: 5 Monate



TIROL schmeckt nach

**Stanzer Zwetschke:** Edelbitterschokolade (Kakao: 60% mindestens) mit einer herrlichen Creme aus weißer Couverture, Frischrahm vom Tiroler Grauvieh und Edelbrand von der Stanzer Zwetschke. Alkoholhaltig

**Öztaler Preiselbeere:** Edelbitterschokolade (Kakao: 60% mindestens) mit einer feinen Füllung aus Edelbittercouverture, Frischrahm vom Tiroler Grauvieh, wild gewachsenen Preiselbeeren und Preiselbeerlikör. Alkoholhaltig

**Almrosenhonig:** Edelbitterschokolade (Kakao: 60% mindestens) mit einer köstlichen Fülle aus Edelbittercouverture, Frischrahm vom Tiroler Grauvieh und Almrosenhonig, verfeinert mit einem Schuss Balsamicoessig.

**Tiroler Bergmarille:** Edle Milkschokolade (Kakao: 39% mindestens) mit einer feinen Creme aus Milch- und Edelbittercouverture, Marillenmark und Marillenedelbrand. Alkoholhaltig

**Zirbe und Nougat:** Edelbitterschokolade (Kakao: 60% mindestens) gefüllt mit einer ausgewogenen Haselnussnougat-Creme mit Frischrahm vom Tiroler Grauvieh und feinstem Zirbenlikör. Alkoholhaltig

Art.-Nr. 215 / 250 g

## NEU: EDLE\* PAU SE

Es sollte einfach viel mehr pausiert werden! Das geht besonders leicht mit der EDLE\* PAU SE. Die Kartonbox beinhaltet 15 teils gefüllte Schokoplättchen in den fünf Sorten Preiselbeer, Nougat, Karamell, Edelmilch und Edelbitter. Feine Häppchen für das Pauschen zwischendurch, die – eines nach dem anderen – aus einem Seitenschlitz gezogen werden. Sich eine Pause nehmen ist hier also ganz wörtlich gemeint.

Gewicht: 15 x 7 g = 105 g \* Ohne Konservierungsstoffe \* Haltbarkeit ab Produktion: 5 Monate



Kartongröße: 76 x 50 x 122 mm

Art.-Nr. 128 / 105 g

## Adventkalender mit TIROLER EDLE mini\*

Es hat sich halt eröffnet ...

Wir versüßen die Adventzeit mit einer besonderen Art von Adventkalender, befüllt mit extra viel Schokolade. Der Kalender funktioniert wie eine kleine Glücksspendenbox: Aus einem Seitenschlitz entnimmt man jeden Tag eine kleine feine Schoko-Tafel - einzeln verpackt in Bio-Folie aus nachwachsenden Rohstoffen - und weiß wie bei einem Barometer, wie lange es noch bis Weihnachten dauert.

24 x ein andächtiger Genussmoment mit sechs gefüllten Sorten: Lebkuchen, Orange-Marzipan, Bratapfel, Karamell, Nougat-Zirbe, Preiselbeere.

Gewicht: 24 x 14 g = 336 g \* Ohne Konservierungsstoffe \* Haltbarkeit ab Produktion: 5 Monate

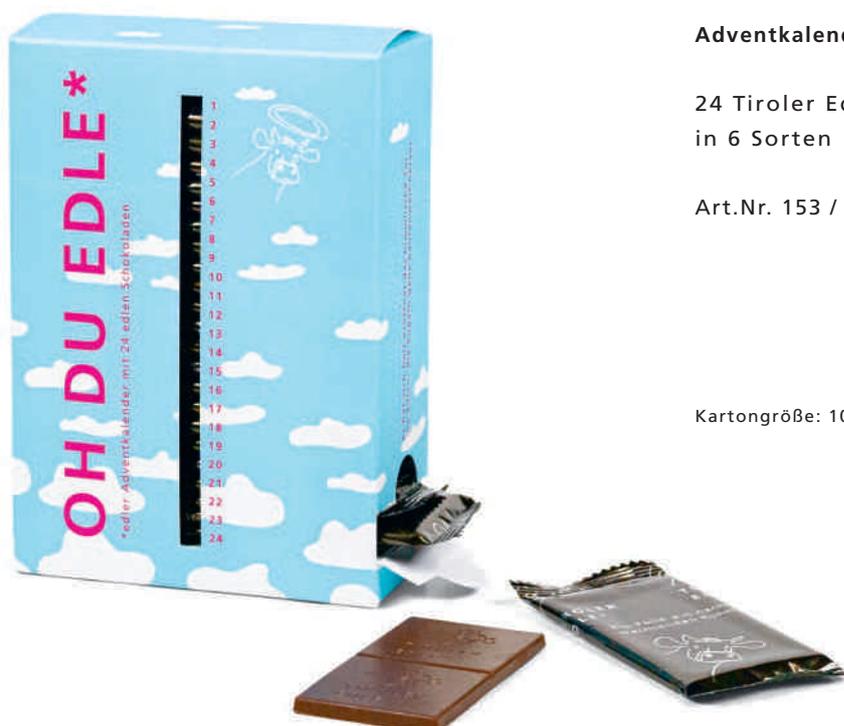


### Adventkalender „Auf Engelsflügeln“

24 Tiroler Edle mini\* Schokotäfelchen (à 14 g)  
in 6 Sorten

Art.Nr. 152 / 336 g

Kartongröße: 105 x 50 x 149 mm



### Adventkalender „Himmelhochjauchzend“

24 Tiroler Edle mini\* Schokotäfelchen (à 14 g)  
in 6 Sorten

Art.Nr. 153 / 336 g

Kartongröße: 105 x 50 x 149 mm

## TIROLER EDLE\*, HANDGEMACHTES KONFEKT



### Handgemachtes Konfekt von Tiroler Edle

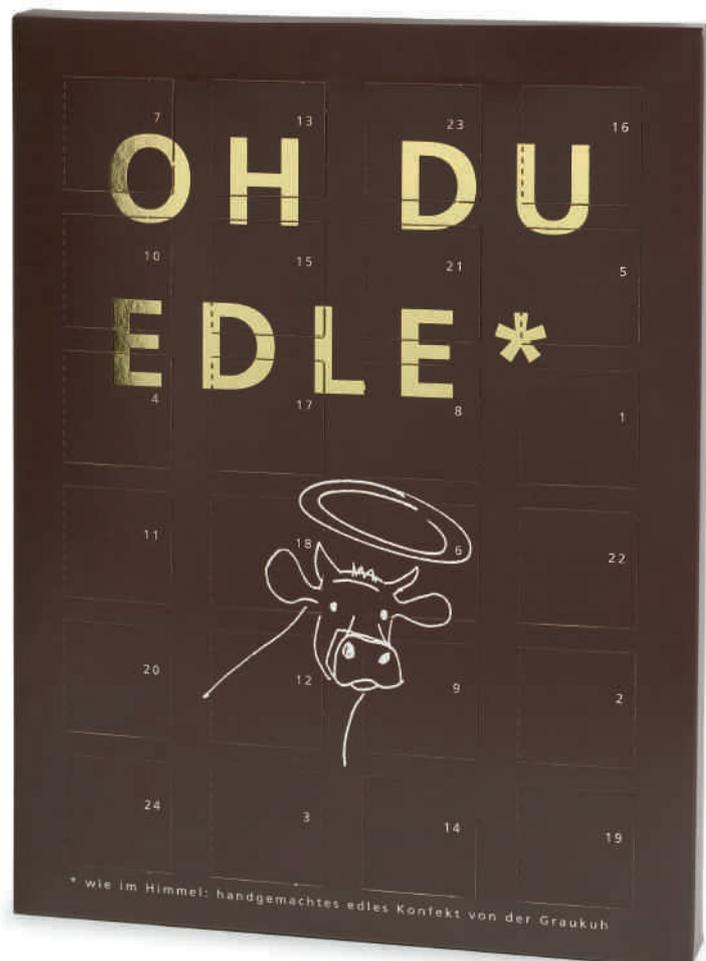
Tiroler Edle einmal anders: feine Pralinen in 6 erlesenen Sorten, handgemacht in der Schokomanufaktur in Landeck, präsentiert in einer geschmackvollen Geschenkschachtel.

Die Sorten: Stanzer Zwetschke, Öztaler Preiselbeere, Tiroler Bergmarille, Apfel-Wacholder, Schichtnougat, Braunelle-Gebirgshonig.

Kakao im Schokoladeanteil: mind. 60% in der Edelbitterschokolade, mind. 39% in der Edelmilchschokolade, mind. 36% in der weißen Schokolade.

Alkoholfaltig

Art.-Nr. 150 / 70 g \* Ohne Konservierungsstoffe \* Haltbarkeit ab Produktion: 3 Monate



### OH DU EDLE Adventkalender

Gefüllt mit handgemachtem Tiroler Edle-Konfekt mit Milch und Rahm vom Tiroler Grauvieh. 24 edle Pralinen in 6 weihnachtlichen Sorten.

Haltbarkeit ab Produktion: 3 Monate

Lieferbar von Anfang Oktober bis Mitte Dezember

Art.-Nr. 151 / 280 g

Maße: L x B x H 379 mm x 287 mm x 33 mm

## TIROLER EDELKARAMELL



### Tiroler Edelkaramell

Eine edle Milchkonfitüre, süß-herb und cremig, aus karamellisiertem Zucker und heißer Frischmilch vom Tiroler Grauvieh, mit etwas Gebirgshonig vom Nationalpark Kaunergrat und heimischer Butter, natürlicher Vanille sowie einer Prise Salz zur Abrundung des Geschmacks.

Schmeckt zu saisonalen Früchten, Eis, Joghurt, als Brotaufstrich, auf Palatschinken (Crêpes) oder Waffeln.

**Tipp:** Ein kleiner Klacks in den Espresso gibt dem Kaffee ein besonderes Aroma.

Im formschönen, schlanken Glas – 250 g

Ohne Konservierungsstoffe

Haltbarkeit ab Produktion: 18 Monate

Art.-Nr. 071

## TIROLER EDLE mini\*



Die Kleinen stehen den Großen in nichts nach.

Im Geschmack sind sie ebenbürtig, nur das reizende Format macht den Unterschied:

Die kleinsten Familienmitglieder der Tiroler Edle sind ein beliebtes Mitbringsel, ein liebenswerter Gruß mit vier Täfelchen à 14 g – in den Sorten Preiselbeere, Haselnussnougat, Zirbe und Edelmilch.

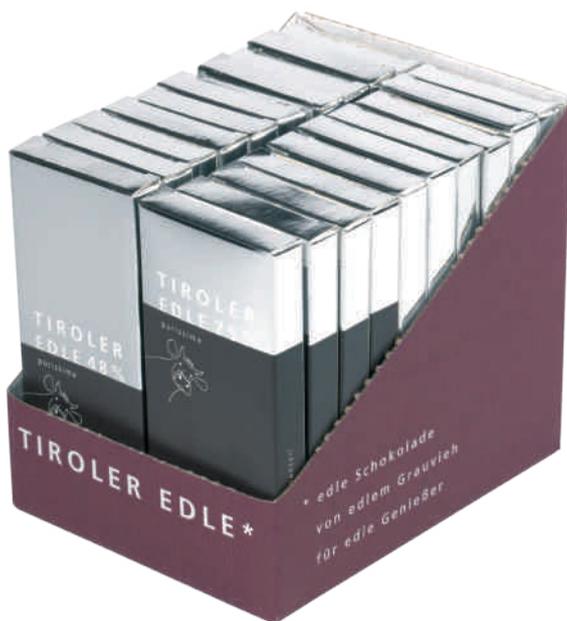
Art.Nr. 124 / 56 g

Kartongröße: 188 x 103 x 14 mm

## VERKAUFSHILFEN / SONSTIGES



**Tischdisplay / Verkaufsaufsteller**  
für ca. 48 Tiroler Edle Tafeln;  
kostenlos ab einer Bestellmenge  
von 48 Schokoladen.



**Versandschachteln**  
Verpackung ab einer Bestellung  
von 20 Stück; kann als Regaldisplay  
verwendet werden.

Weitere Verkaufshilfen:  
Info-Folder für Endkunden



**Bodendisplay  
mit 36 Fächern**

Breite: 30 cm  
Tiefe: 40,5 cm  
Höhe: 224 cm  
Maximales  
Fassungsvermögen  
180 Tafeln;  
pro Fach max. 5 Tafeln



\* nur für Genießerinnen und Genießer

**Kontakt:**

[www.tiroleredle.at](http://www.tiroleredle.at)

**Bestellungen, Fakturierung:**

Petra Haag

Schoko-Laden Haag GmbH

Maisengasse 19, A-6500 Landeck

T: (+43) 0 5442 62328

[haag@tiroleredle.at](mailto:haag@tiroleredle.at)

**Produktion, Qualitätssicherung, Produktentwicklung:**

Hansjörg und Christoph Haag

M: (+43) 0 664 5881277

**Marketing, Produktentwicklung, Marke:**

Therese Fiegl, DI<sup>in</sup> (Agrarökonomie)

[therese.fiegl@tiroleredle.at](mailto:therese.fiegl@tiroleredle.at)

Barbara Wanner, Mag.<sup>a</sup>

[barbara.wanner@tiroleredle.at](mailto:barbara.wanner@tiroleredle.at)

Höhenstraße 24 e, A-6020 Innsbruck

T: (+43) 0 512 936756

**Titelbild: Weiberwirtschaft**

Fotos Seite 2+3+4: Doris Kirchebner, Mag.<sup>a</sup>

Foto Grauvieh Seite 3: Inge Prader

Sonstige Fotos Seite 3+4+5: Ursula Aichner

Stand: September 2022

