

TIROLER EDLE*

* edle Schokolade
von edlem Grauvieh
für edle Genießer





EINE SCHOKOLADE MIT GESCHICHTE



Dass einst aus 700 Weihnachtstafeln eine Produktion von über 200.000 Schokoladen im Jahr werden würde, hatte damals niemand gedacht. Klein und experimentell, so hat es begonnen. Prächtig hat sie sich im Zeitenlauf entwickelt und an Variationen vervielfältigt, die Tiroler Edle. Im Jahr 2021 feiern wir mit großer Freude und Dankbarkeit für das Erreichte den **20. Geburtstag** unserer vielgefragten und vielgeschätzten handgemachten Schokolade im klassischen Format der 50-Gramm-Täfelchen.

Von Beginn an war die Stärke der Tiroler Edle ihre regionale Verwurzelung, die besondere Herkunft und Produktionsweise – von Kakao, Couverture und allen anderen Zutaten. Und natürlich die Milch und der Rahm der autochthonen Rinderrasse des **Tiroler Grauviehs**, das unsere Schokolade unverwechselbar macht.



Was immer schon das Herz der Tiroler Edle bildete, entspricht heute mehr denn je dem Trend zu hochwertigen Nischenerzeugnissen mit starken regionalen Bezügen. Wie großartig, wenn eigener Anspruch und Nachfrage zusammenfinden. Dabei wollen wir, trotz allen Wachstums über die Grenzen des Landes hinaus, eine überschaubare Größe bewahren und damit auch die Qualität und unseren lokalen Charakter.

Noch eine gute Nachricht: Die Geschichte der Tiroler Edle scheint auch für die Zukunft gesichert. Seit einiger Zeit schon steht Christoph in der Schokoladenmanufaktur in Landeck an der Seite seines Vaters Hansjörg Haag. Der Vater gibt dem Sohn sein wertvolles Wissen als Chocolatier weiter. Der Sohn wiederum, als gelernter Koch und engagierter Jungchocolatier, fügt gemeinsam mit dem nicht minder energievollen Vater der Tiroler Edle immer wieder **neue Geschmacksnoten** hinzu – wovon Sie sich auf den folgenden Seiten ein Bild machen können.



Eine Geschichte, auch den Veränderungen der Zeit geschuldet, kam 2018 zu einem Ende, als die Familie Haag ihre traditionsreiche Konditorei schloss, um sich mit aller Kraft der Schokoladenherstellung widmen zu können. Nun erfolgte konsequenterweise die offizielle Umbenennung und Umwandlung des Betriebs in **Schoko-Laden Haag GmbH**.

An der Qualität der Schokolade, das ist gewiss, wird sich – Geschichte hin oder her – ganz und gar nichts ändern!

Herzlichst

Therese Fiegl

Hansjörg 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 Rinder rasse, 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-Gespans im Laufe der vergangenen Jahre zur gemeinsamen Produktionsstätte und zum leidenschaftlich beackerten Experimentierfeld.

... UND WER EDEL IST, TEILT SIE



Die Arbeit in Haags Schokoraum ist nach wie vor ganz viel Handwerk. Dabei kann es naturgemäß bei einzelnen Sorten schon mal zu einem Engpass kommen, der von den beiden Chocolatiers aber durch zusätzliche Arbeitsstunden schnell wieder ausgeglichen wird.

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.

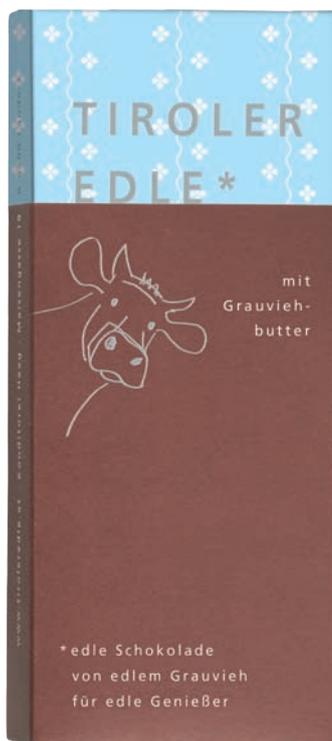
Und wer edel ist, teilt den Genuss!

NEUE SORTEN: TIROLER EDLE*, GEFÜLLT

Die „Tiroler Edle gefüllt“ ist das Herzstück unseres Sortiments. In zahlreichen Produktionsschritten werden die Schokoladen in der Konditorei Haag in Landeck auf handwerkliche Art hergestellt: Vom Begießen der Formen über die Zubereitung der Füllungen bis hin zum Versiegeln mit einer weiteren Schokoladeschicht. 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

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



NEU: Mit Grauviehbutter

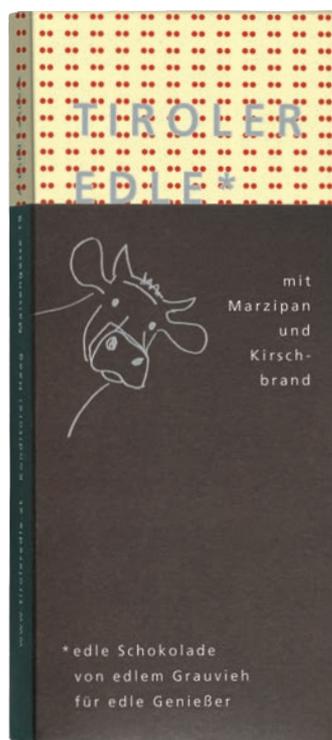
Man könnte sagen, hier ist die Essenz der Tiroler Edle in ein Stück gegossen: Die Milch in der Couverture (Kakao: 39% mindestens), der Frischrahm in der Schokocreame, die mit Bauernbutter aus Ladis, einem Bergdorf auf rund 1.200 Meter im Tiroler Oberland, verfeinert ist. Mehr Grauvieh geht nicht!

Art.-Nr. 056 / 50 g

NEU: 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

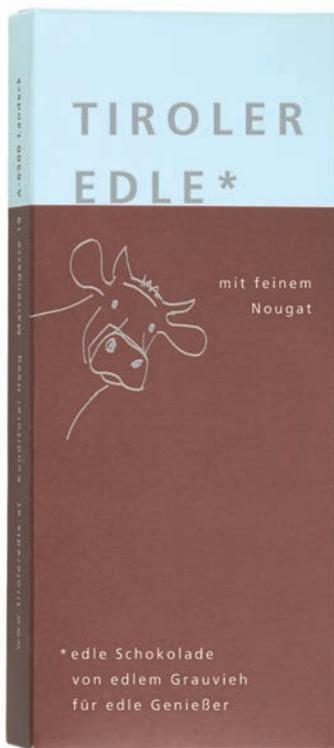


NEU: Mit Marzipan und Kirschbrand

Sehr wahrscheinlich, dass diese neue Edelbitterversion (Kakao: 60% mindestens) eine große Anhängerschar findet. 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

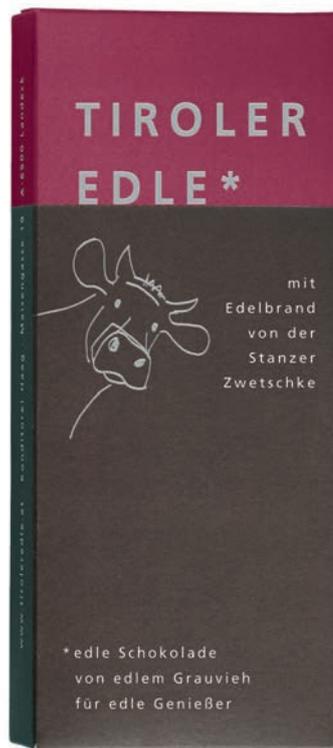
TIROLER EDLE*, GEFÜLLT



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.

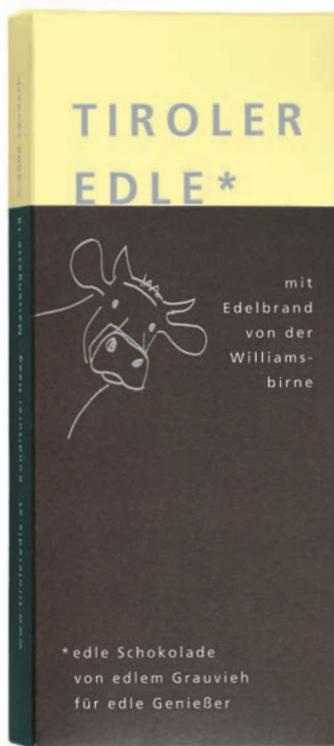
Art.-Nr. 001 / 50 g



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



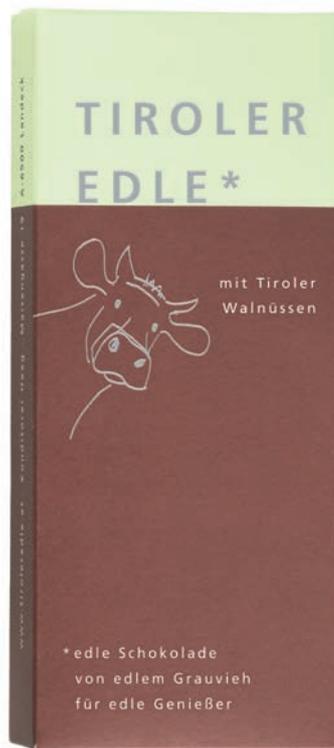
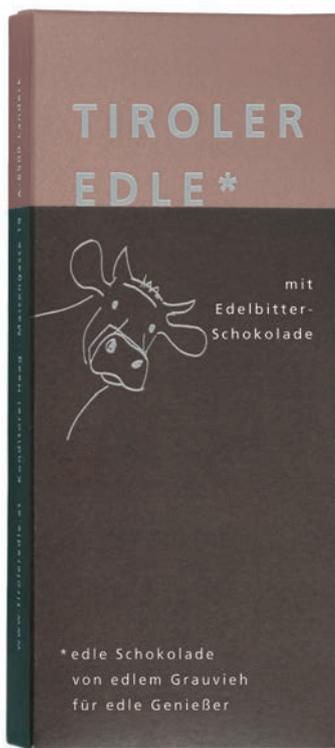
Mit Ötztaler Preiselbeeren

Der Weg zu den wild wachsenden Preiselbeeren der Ötztaler Almen 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 Edelbitter-Schokolade

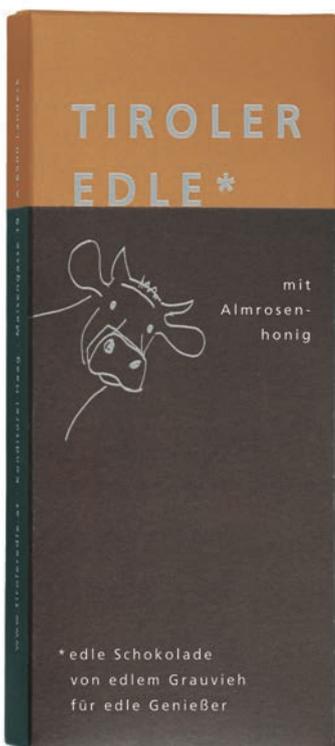
Schokolade mit hohem Kakaoanteil, gefüllt mit einer Creme mit hohem Kakaoanteil – der Himmel für Freunde des Bittersüßen! Edelbitterschokolade (Kakao: 70% mindestens) mit einer Fülle aus Edelbittercouverture und Frischrahm vom Tiroler Grauvieh.

Art.-Nr. 005 / 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.

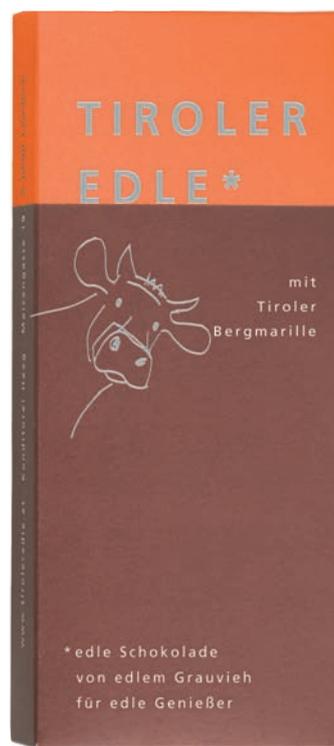
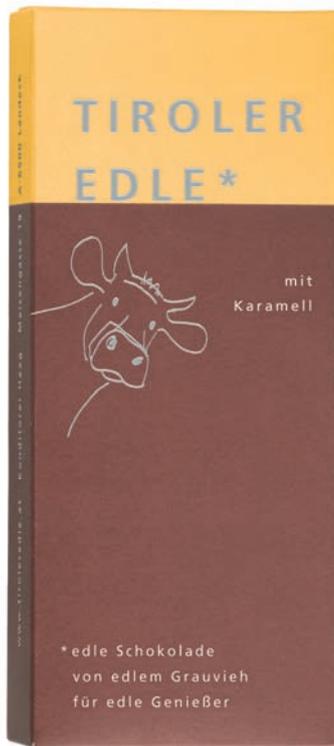
Art.-Nr. 007 / 50 g

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

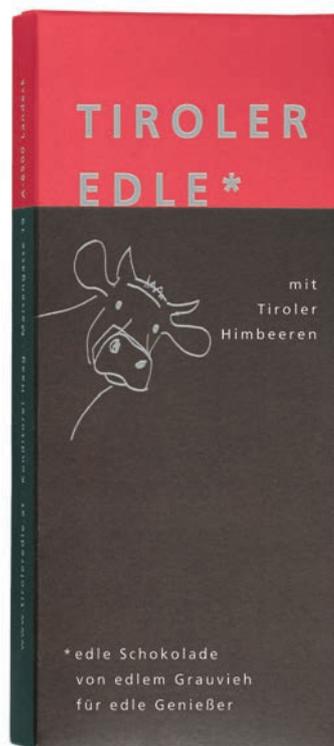
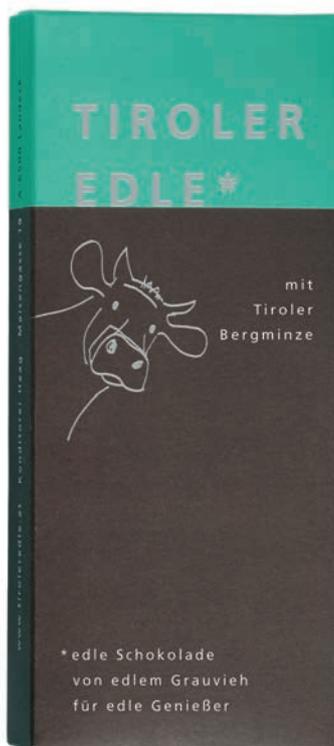
Sanftes Tiroler Edelkaramell, umgeben von Vollmilchschokolade, zergeht auf der Zunge und verspricht den höchsten Genuss! Edle Milchsokolade (Kakao: 39% mindestens) mit einer cremigen Karamell-Fülle aus Milchcouverture, Frischrahm vom Tiroler Grauvieh, Zucker und Butter.

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

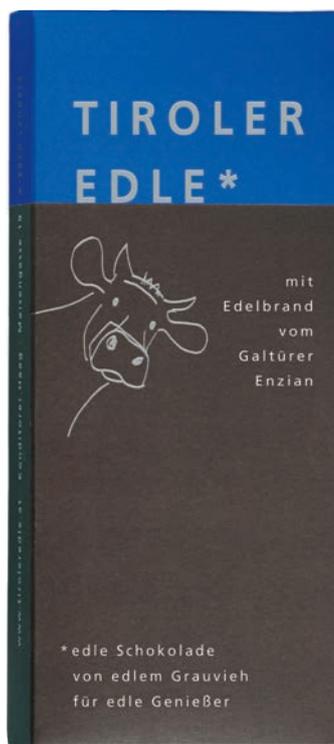
Art.-Nr. 012 / 50 g

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, Testsieger Konsument 2009

Art.-Nr. 013 / 50 g

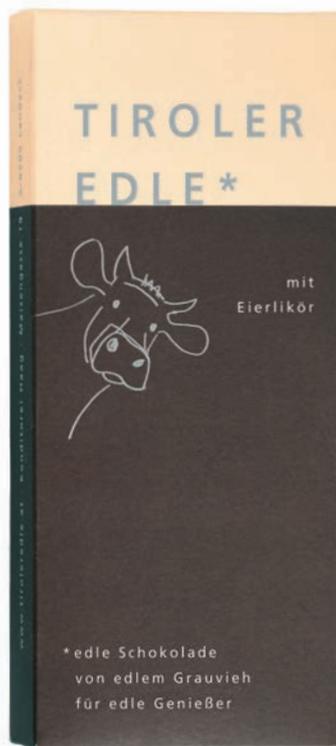
TIROLER EDLE*, GEFÜLLT



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

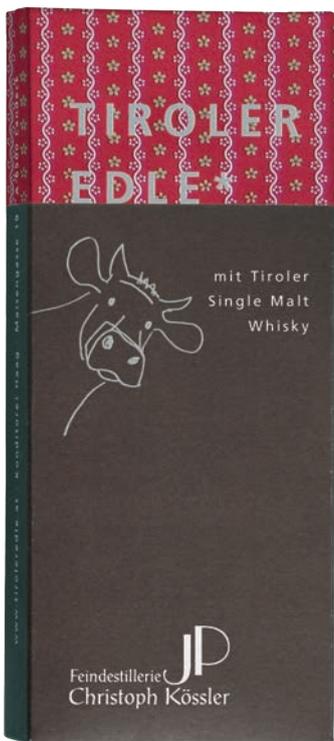
Art.-Nr. 027 / 50 g



Mit 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

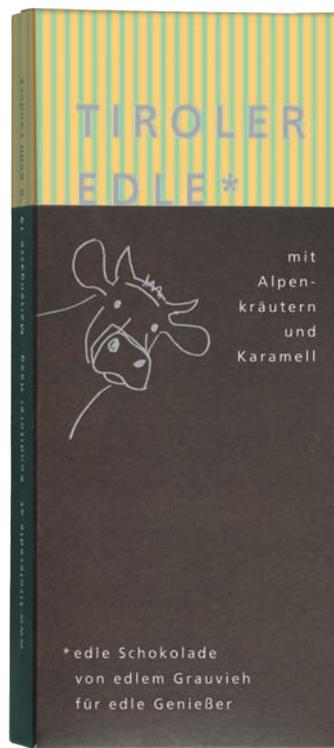
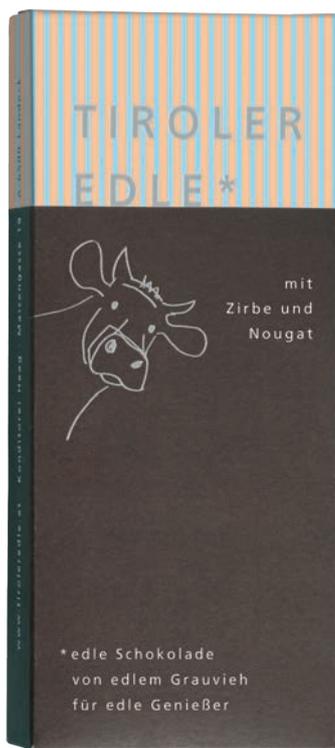


Mit Tiroler Single Malt Whisky

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

TIROLER EDLE*, GEFÜLLT



Mit Zirbe und Nougat

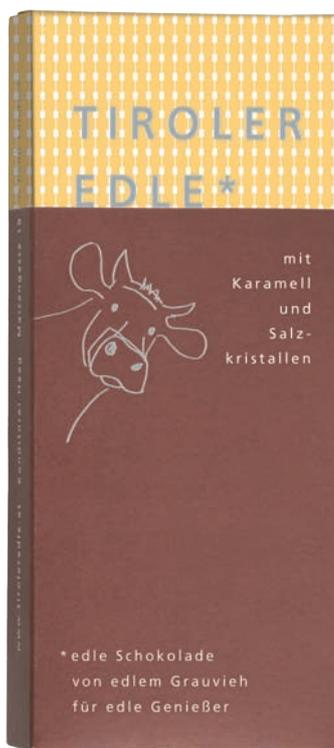
Eine besonders harmonische Geschmackskomposition: Edelbitterschokolade (Kakao: 60% mindestens) gefüllt mit einer ausgewogenen Haselnussnougat-Creme mit Frischrahm vom Tiroler Grauvieh und feinstem Zirbenlikör. Alkoholhaltig

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 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.

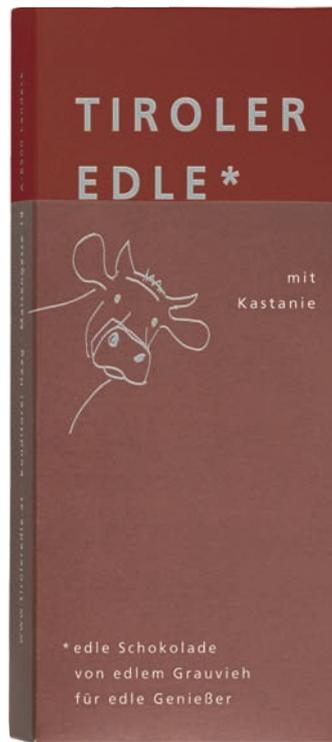
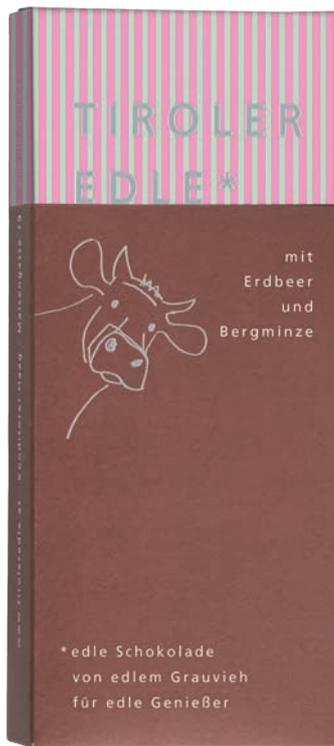
Art.-Nr. 099 / 50 g

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, wildgewachsenen Tiroler Preiselbeeren.

Art.Nr. 170 / 50 g

TIROLER EDLE*, GEFÜLLT – SAISONALE SORTEN



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 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

EI DU EDLE*, OSTERN



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

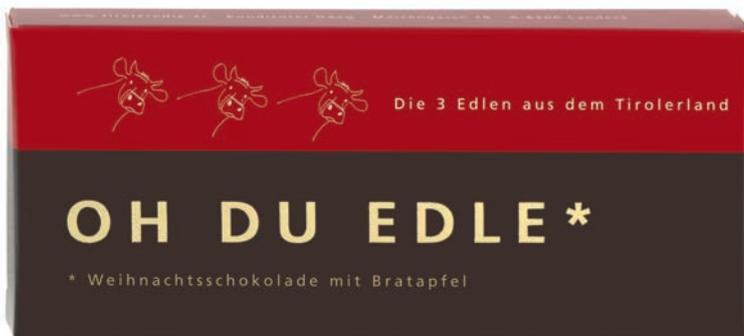
OH DU EDLE*, WEIHNACHTEN



Weihnachtsschokolade mit Glühweinfülle

Oh du edle Weihnachtszeit – diese Schokolade ist ein Genuss, der auf der Zunge zergeht. Edelbitterschokolade (Kakao: 60% mindestens) mit einer Fülle aus Edelbitter- und Milchcouverture, Frischrahm vom Tiroler Grauvieh und mit Gewürzen verfeinertem Rotwein. Alkoholhaltig

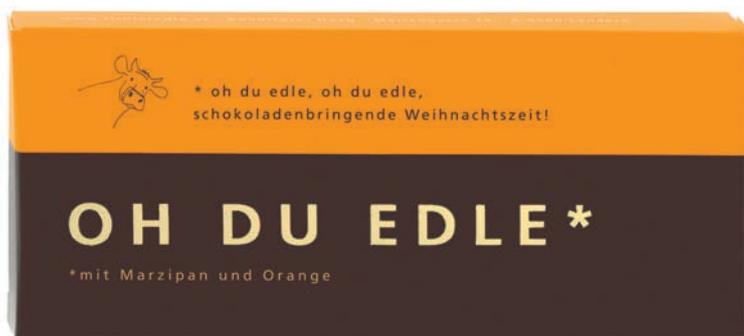
erhältlich von Oktober bis Dezember
Art.-Nr. 010 / 50 g



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. Alkoholhaltig

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. Alkoholhaltig

erhältlich von Oktober bis Dezember
Art.-Nr. 017 / 50 g



Weihnachtsschokolade mit Weihrauch

Sehr edel und außergewöhnlich: Feine Milkschokolade (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

Art.-Nr. 097 / 50 g

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

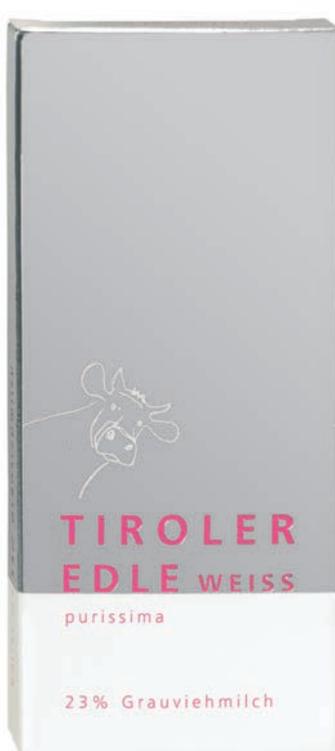
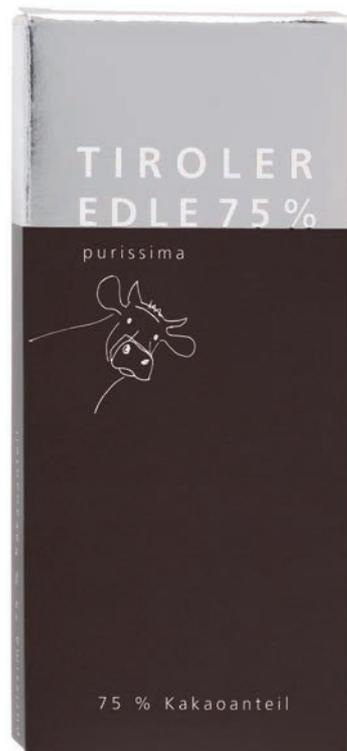
Art.-Nr. 030 / 50 g

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, Kaffee oder Nougat kombiniert und ergeben so ein edles Genusserlebnis!

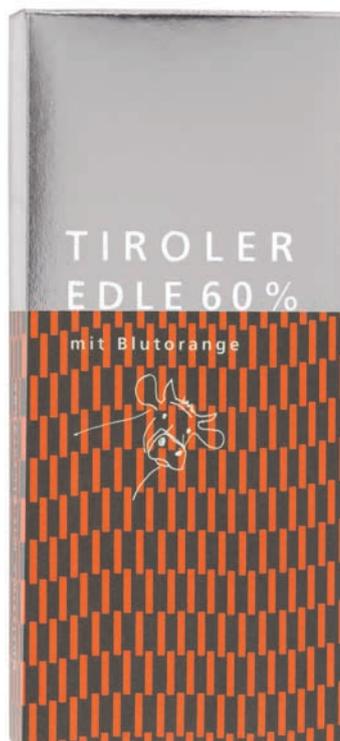
Gewicht: 50 g pro Tafel * Ohne Konservierungsstoffe * Haltbarkeit ab Produktion: 12 Monate



purissima 48% mit Bergkaffee

Feinste purissima-Milkschokolade wird mit herrlichem Bio-Urkaffee kombiniert, der im Regenwald Äthiopiens von Hand gepflückt und fair gehandelt wird. Schmeckt herrlich ausgewogen!
Kakao: 48% mindestens (im Schokoladenanteil)

Art.-Nr. 038 / 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)

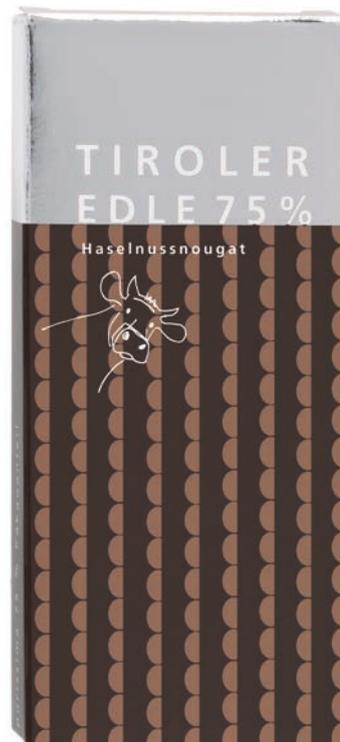
Art.-Nr. 039 / 50 g



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

TIROLER EDLE*, PURISSIMA „Winterzauber“

Die Couverturen für die purissima-Schokoladen liefert Domori, ein Turiner Schokoladenerzeuger, der die Kakaobohnen für diese edle Schokolade bei der Hacienda San José in Venezuela direkt einkauft. Dort wird zu fairen Bedingungen und nachhaltig gearbeitet, die Kakaobauern erhalten Löhne, die über dem von Fairtrade definierten Niveau liegen. Und die Milch für diese edlen Schokoladen stammt natürlich vom Tiroler Grauvieh.



Nougatmilchschokolade mit Wintergewürzen

erhältlich von Oktober bis Feber

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

Kakao: 35% mindestens (im Schokoladenanteil)

Art.-Nr. 098 / 50 g

World Chocolate Awards

Alle vier Jahre erscheint das Buch zu den „World Chocolate Awards“. Nach objektiven Kriterien werden von unabhängigen Jurymitgliedern herausragende Schokoladen gewählt. Rund 600 Schokoladen aus der ganzen Welt werden verkostet und bewertet. Ziel ist es, den Konsumenten einen Überblick über die besten Schokoladen der Welt zu geben.

160 Schokoladen aus 17 Ländern weltweit werden in diesem umfassenden Nachschlagewerk empfohlen.

Tiroler Edle purissima ist sogar mit mehreren Sorten in den Guide aufgenommen worden: Die purissima 75% und die purissima 48% wurden mit jeweils einem Stern ausgezeichnet.

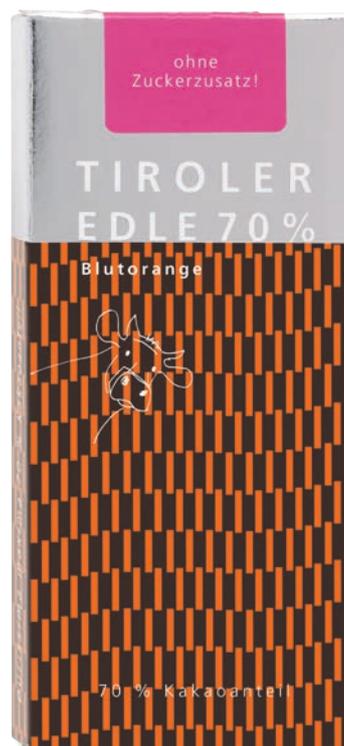
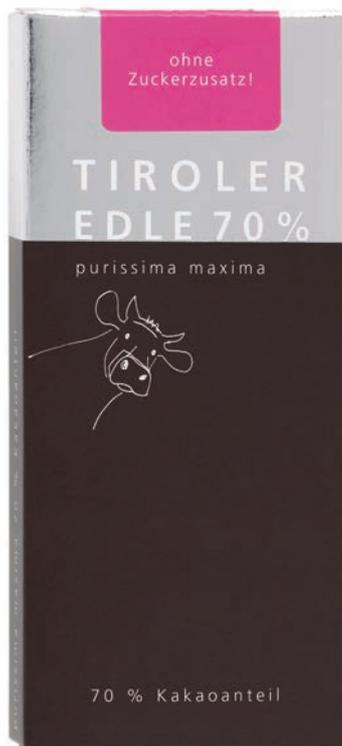
Die purissima 70% ohne Zuckerzusatz wurde als einzige Schokolade Österreichs mit drei Sternen prämiert und zählt somit zu den herausragendsten Schokoladen der Welt. Unter den zuckerfreien Schokoladen wurde sie sogar als die weltweite Nummer 1 prämiert!



TIROLER EDLE*, PURISSIMA MAXIMA

Die purissima maxima ist unsere zuckerfreie Produktlinie. Beste Schokoladenrohmasse wird nur mit der Milch vom Tiroler Grauvieh verfeinert. Kein Zucker und auch kein Zuckerersatzstoff werden zugegeben. Diese Schokolade ist also beinahe unverfälscht, weswegen sie ihre besondere Anhängerschaft hat und als Nischenprodukt bereits mehrfach ausgezeichnet wurde. Wir haben die purissima maxima um drei Geschmacksversionen erweitert: Bergminze, Bergkaffee und Blutorange.

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 Milchzucker. Zutaten: Kakaomasse, Grauviehmilch, Kakaobutter. Kakao: 70% mindestens. Beliebt bei Diabetikern und Menschen, die sich gerne kohlenhydratarm ernähren wollen.

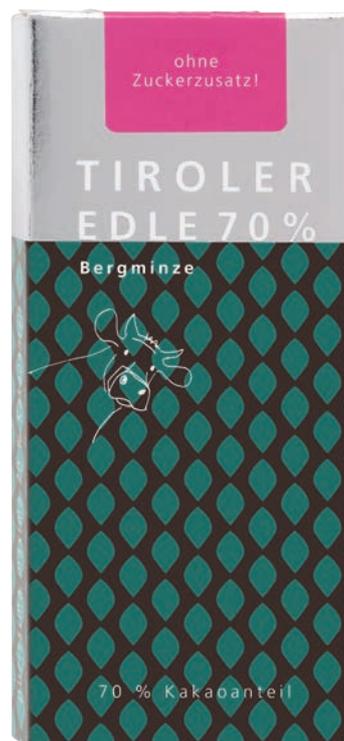
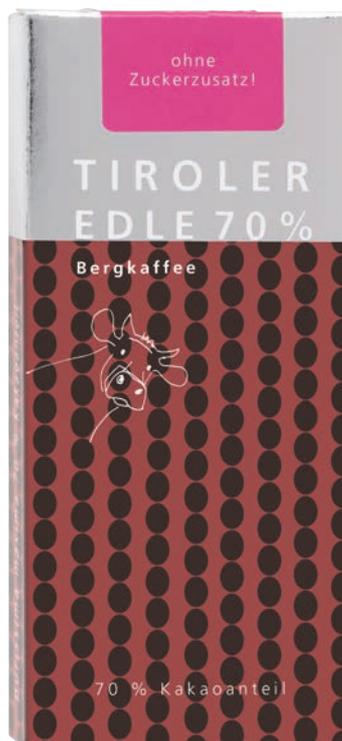


Art.-Nr. 033 / 50 g

purissima maxima 70% mit Blutorange

Herbe Süße und wenig Reue beim Genießen! Die pure Schokolade 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 Schokolade kommt ganz ohne Zuckerzusatz aus, dafür schmeckt sie neuerdings 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

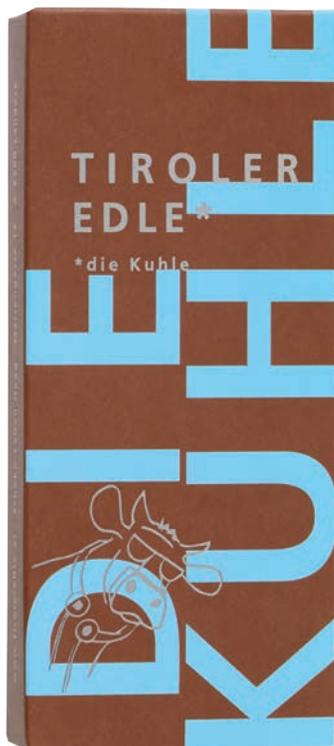
Kakao, Grauviehmilch, getrocknete Tiroler Bergminze – und das war's! Die zuckerfreie Variante mit natürlichem Milchzucker verträgt sich bestens mit der Minze aus den Tiroler Bergen. Zutaten: Kakaomasse, Grauviehmilch, Kakaobutter, Bergminze. Kakao: 70% mindestens

Art.-Nr. 101 / 50 g

TIROLER EDLE*, FÜR KINDER – NEUES DESIGN

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. Unseren bewährten „kindgerechten“ Sorten haben wir ein neues Kleid verpasst – und DIE KUHLE schmeckt obendrein, also innen drin, noch besser als ihre Vorgängerin.

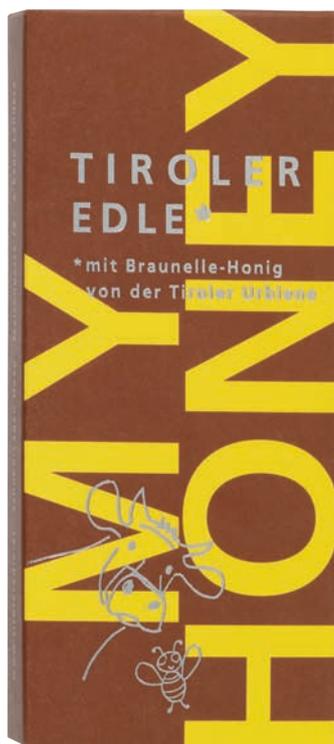
Gewicht: 50 g pro Tafel * Ohne Konservierungsstoffe * Haltbarkeit ab Produktion: 5 Monate



DIE KUHLE

Unsere beliebte Kinderschokolade bekam nicht nur eine neue Verkleidung, sondern hat auch ihr Innenleben verändert. Nun ist, wo vorher eine Schicht weiße Schokolade war, eine leckere weiße Schokocreme – 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.

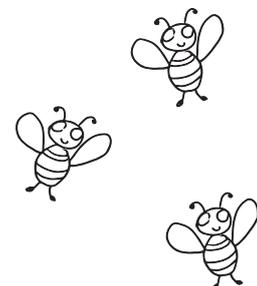
Art.-Nr. 090 / 50 g



MY HONEY

Neuer Name und neues Design, aber bekannter Inhalt: 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 Milcouverture, Frischrahm von der Tiroler Graukuh und Braunelle-Gebirgshonig.

Art.-Nr. 029 / 50 g



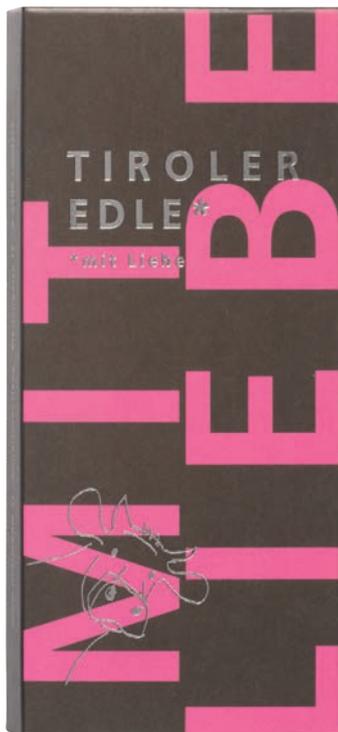
TIROLER EDLE*, MOTTOSCHOKOLADEN

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

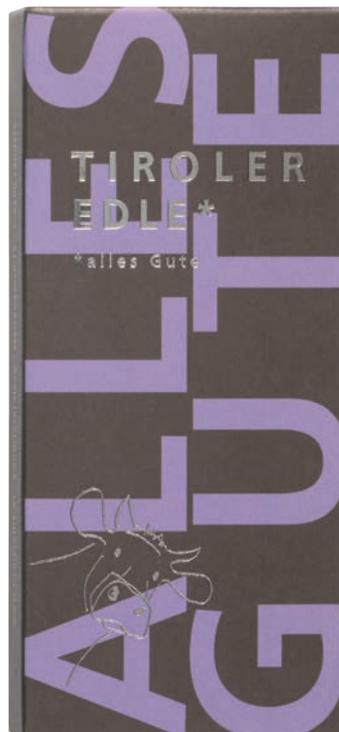


Tiroler Edle MIT LIEBE

Von ganzem Herzen!

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

Art.-Nr. 091 / 50 g

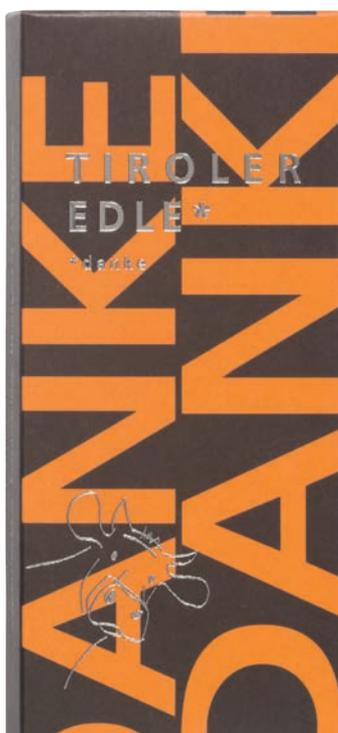


Tiroler Edle ALLES GUTE

... 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.

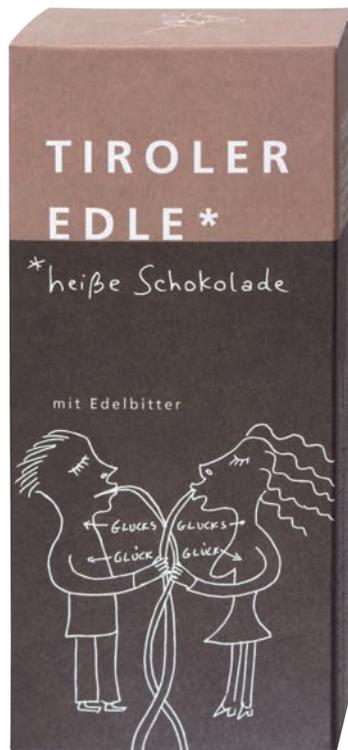
Art.-Nr. 094 / 50 g

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!

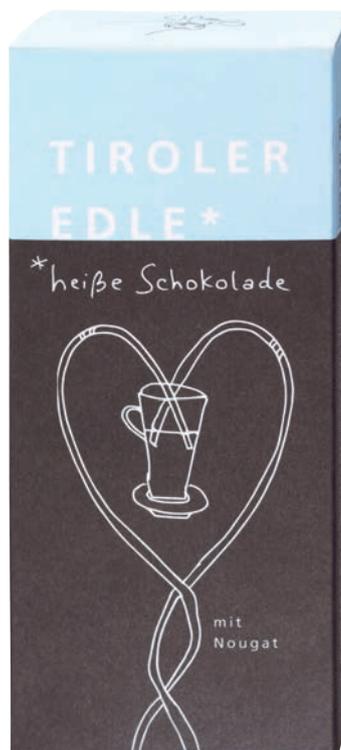
Inhalt: 150 g * Ohne Konservierungsstoffe * Haltbarkeit ab Produktion: 12 Monate



Mit Edelbitter

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

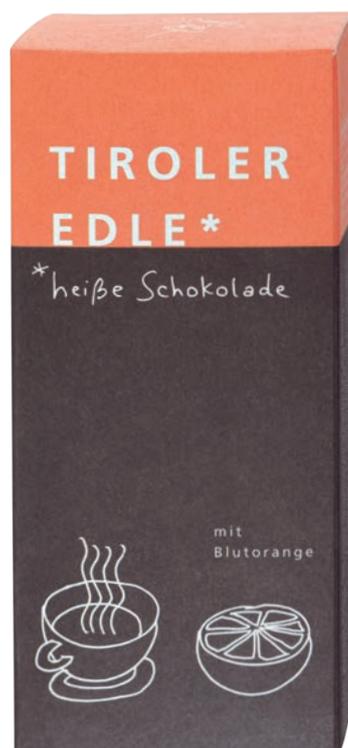
Art.-Nr. 180 / 150 g



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.

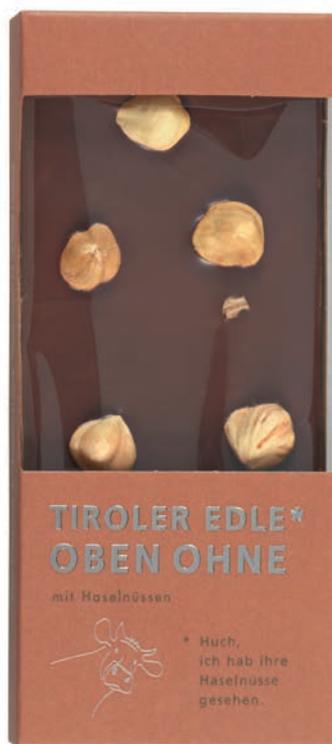
Art.-Nr. 182 / 150 g

TIROLER EDLE*, OBEN OHNE

Freche Früchtchen zeigen sich ganz ungeniert: „oben ohne“ nennen wir daher unsere Schokoladen auf Basis der purissima-Couverture (aus Kakaobohnen der Sorte Rio Caribe Superior) von Domori, die mit Walnüssen, Preiselbeeren, Heidelbeeren oder Haselnüssen bestreut werden.

Auch die „oben ohne“-Schokoladen werden in einer Schachtel verpackt. So sind die Schokoladen gut geschützt, die Früchtchen sieht man schön durch das große Sichtfenster.

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



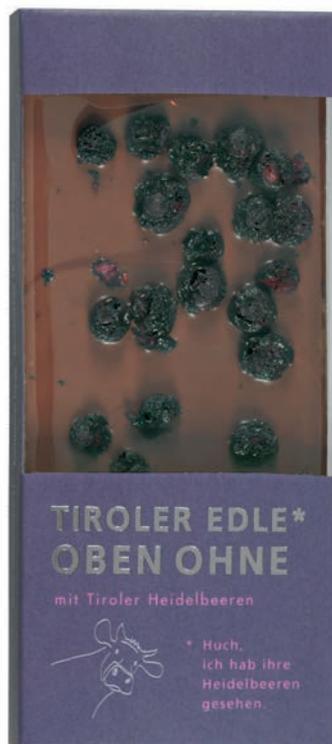
Mit Haselnüssen

Knackig und aromatisch müssen sie sein – und schön auch.

Zutaten: Kakaomasse, Rohrzucker, Kakaobutter, Grauviehmilch. Kakao: 75% mindestens.

Bestreut mit karamellisierten Haselnüssen.

Art.-Nr. 043 / 50 g



Mit Tiroler Heidelbeeren

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

Zutaten: Rohrzucker, Kakaobutter, Kakaomasse, Grauviehmilch. Kakao: 48% mindestens.

Bestreut mit getrockneten, wildwachsenden Tiroler Heidelbeeren.

Art.-Nr. 041 / 50 g



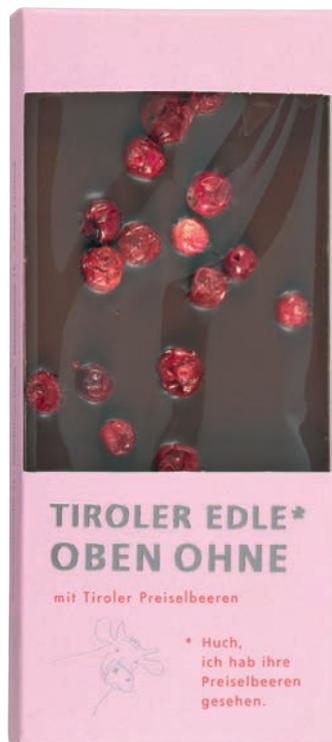
Mit Tiroler Walnüssen

Die zarte Milkschokolade harmoniert herrlich mit den Tiroler Walnüssen.

Zutaten: Rohrzucker, Kakaobutter, Grauviehmilch, Kakaomasse. Kakao: 35% mindestens.

Bestreut mit karamellisierten Walnüssen.

Art.-Nr. 042 / 50 g



Mit Tiroler Preiselbeeren

Meist schon über der Baumgrenze sind die besten Plätze für unsere Preiselbeeren.

Wo genau? Verraten wir nicht.

Zutaten: Kakaomasse, Rohrzucker, Kakaobutter, Grauviehmilch. Kakao: 75% mindestens.

Bestreut mit getrockneten, wild gewachsenen Tiroler Preiselbeeren.

Art.-Nr. 040 / 50 g

TIROLER EDLE*, HANDGEMACHTES KONFEKT



Handgemachtes Konfekt von Tiroler Edle

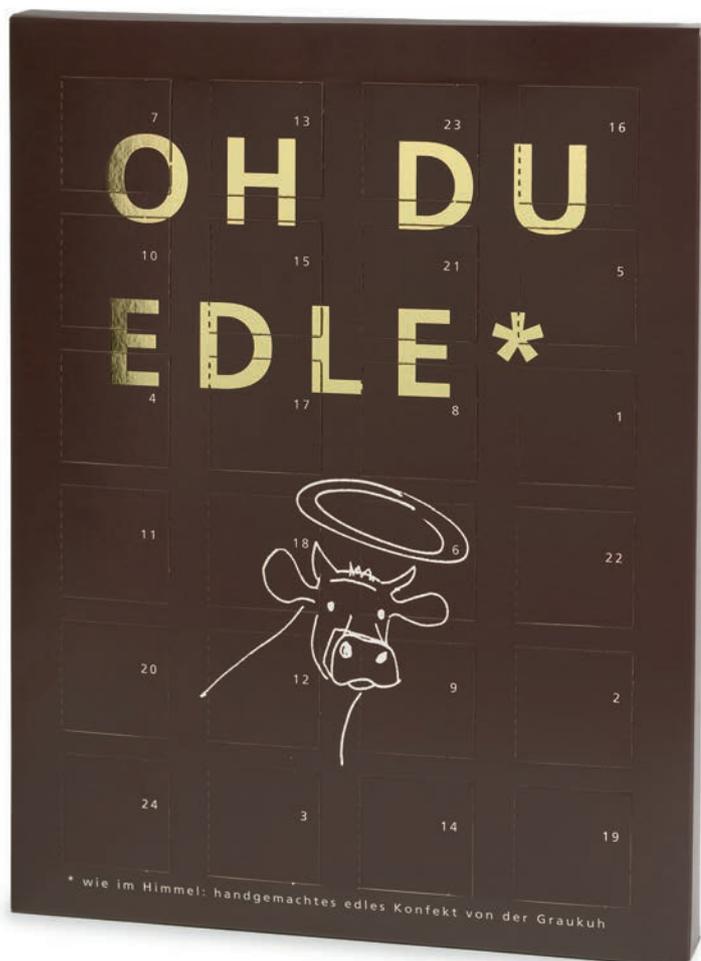
Tiroler Edle einmal anders: feine Pralinen in 6 erlesenen Sorten, handgemacht in der Schokomanufaktur in Landeck, präsentiert in einer geschmackvollen Geschenkschachtel.

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.

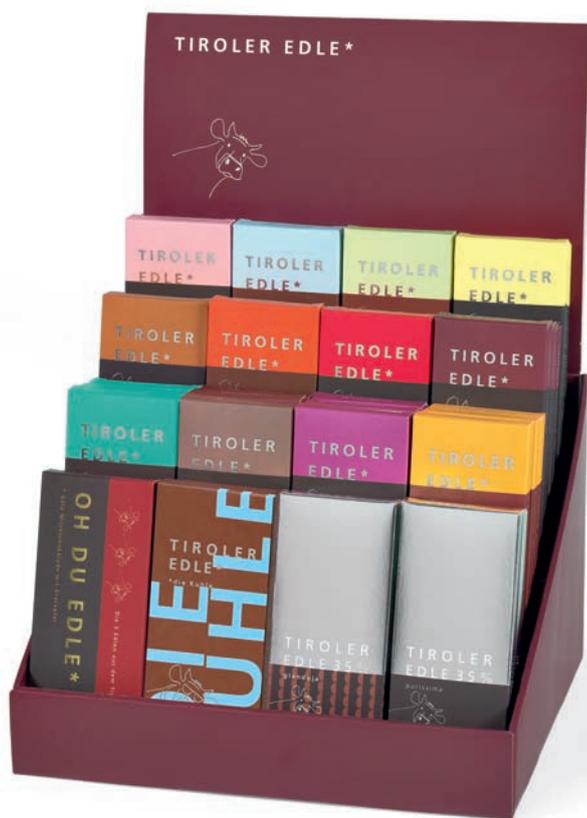
Haltbarkeit ab Produktion: 3 Monate

Lieferbar von Anfang Oktober bis Mitte Dezember

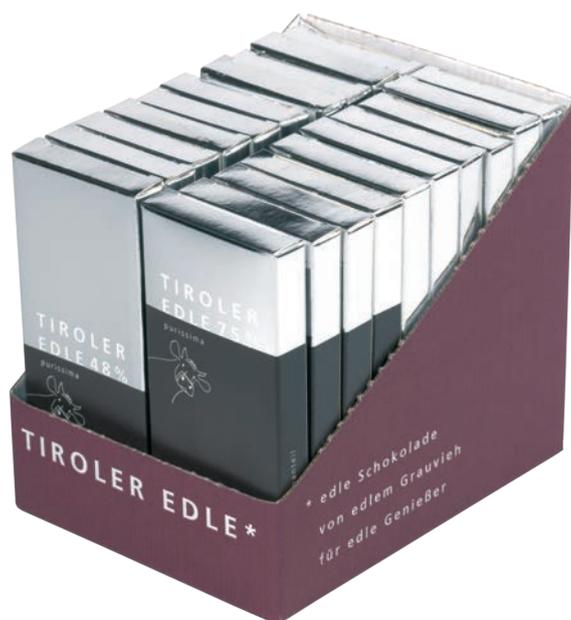
Art.-Nr. 151 / 280 g

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

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

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



* nur für Genießerinnen und Genießer

Kontakt:
www.tiroleredle.at

Bestellungen, Fakturierung:
Petra Haag
Schoko-Laden Haag GmbH
Maisengasse 19
A-6500 Landeck
T: (+43) 0 5442 62328
haag@tiroleredle.at

Produktion, Qualitätssicherung, Produktentwicklung:
Hansjörg und Christoph Haag
M: (+43) 0 664 5881277

Marketing, Produktentwicklung, Marke:
Therese Fiegl, DIⁱⁿ (Agrarökonomie)
Höhenstraße 24 e
A-6020 Innsbruck
T: (+43) 0 512 936756
fiegl@tiroleredle.at

Titelbild, Fotos Seiten 2+3: Doris Kirchebner, Mag.^a
Foto Hansjörg Haag + Therese Fiegl, Seite 3: Ursula Aichner

Stand: September 2020