

TIROLER EDLE*

* edle Schokolade

von edlem Grauvieh

für edle Genießerinnen

und Genießer





HÖCHSTE QUALITÄT OHNE KOMPROMISSE



Das vergangene Jahr war geprägt von einer äußerst schwierigen Situation auf dem Kakaomarkt. Durch die sich verändernden klimatischen Bedingungen kam es vermehrt zu Ernteaussfällen, das Angebot wurde knapp und die Produktionskosten stiegen deutlich an. Dadurch ist der Kakaopreis enorm gestiegen, zwischen 2023 und 2025 hat er sich sogar verdoppelt. Daher mussten auch wir Anfang des Jahres leider die Preise anpassen. Trotz aller Herausforderungen bleiben wir unserem Anspruch treu: Bei der Qualität unserer Schokoladen gehen wir keine Kompromisse ein.

Dank der langjährigen, partnerschaftlichen und fairen Zusammenarbeit unserer Couverture-Lieferanten mit ihren Kakaobauern ist die Verfügbarkeit des Kakaos weitgehend gesichert und wir erhalten beste Qualität, wenn auch weiterhin zu einem hohen Preis.

Unsere Chocolatiers haben heuer wieder viel getüftelt und neue Geschmackserlebnisse geschaffen. Freuen Sie sich auf die „Tiroler Edle mit Karamell und Zitrone“, die für besondere Genussmomente sorgt, sowie auf die „Tiroler Edle mit Walnussnougat und Zirbensalz“, die Ihren Gaumen verzaubern wird!

Für die festliche Jahreszeit präsentieren wir zwei besondere Adventkalender: einen „Schokoplättchen-Adventkalender“ in einer praktischen Schokoladen-Spenderbox und einen „Märchen-Adventkalender“, der nicht nur Schokolade, sondern auch Märchen zum Lesen und Hören bietet.



Schokoladensommelier Christoph Haag, der wie sein Vater Hansjörg ein feines Gespür für edle Schokoladengenüsse hat, beeindruckt seit einiger Zeit auch mit seinem fotografischen Talent. Das Foto für das Titelbild dieses Produktkatalogs wurde von ihm aufgenommen und ist ein Beispiel seiner vielseitigen Fähigkeiten.

Wir laden Sie herzlich ein, unsere neuen Kreationen zu entdecken und sich von der Qualität und dem Geschmack unserer Tiroler Edle Schokoladen begeistern zu lassen. Tauchen Sie ein in eine Welt voller Genuss und Qualität – wir freuen uns auf Sie!



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 arbeitet nur mit Couverture-Herstellern zusammen, die an ihre Kakaobauern Preise über dem Fairtrade-Niveau bezahlen.

Der wichtigste Partner ist FELCHLIN, ein Schweizer Traditionsunternehmen, das für höchste Qualität und erlesenste Couverturen steht und 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. Bei Sohn Christoph scheint die Schokoladen-Affinität genetisch angelegt zu sein, seit über einem Jahrzehnt arbeitet er im elterlichen Betrieb, wo er das Schokoladenhandwerk von seinem Vater gelernt hat. Um sein Wissen zu erweitern, tauchte er tief in die Welt der Schokolade ein und absolvierte 2023 die Ausbildung zum Schokoladen-sommelier - der erste Tirols, einer von nur sechs in ganz Österreich und einer von 80 weltweit!

... 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. Die luftdicht in Folie eingehüllten Schokoladentafeln werden Stück für Stück händisch in hochwertigen Kartonschachteln verpackt.

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!

HOF-SCHOKOLADE 1760



Ein handgeschriebenes Schokoladenrezept aus dem Jahr 1760, wiederentdeckt im Archiv der Innsbrucker Stadtapotheke, von Hansjörg Haag neu zum Leben erweckt! Mit der HOF-SCHOKOLADE 1760 holen Sie sich ein Stück edelste Genuss-Geschichte in die Gegenwart.

Mit der HOF-SCHOKOLADE 1760 haben wir erstmals eine Schokolade aus der Zeit Maria Theresias auf den Markt gebracht. Andreas Winkler, der leider im Jänner 2025 plötzlich verstorbene Historiker und Spross einer alteingesessenen Innsbrucker Apothekerfamilie, ist bei seinen Recherchen im hauseigenen Apothekenmuseum auf eine Rarität gestoßen, nämlich auf ein **handgeschriebenes Rezept** seines Vorfahren Anton Maria Winkler aus dem Jahr 1760.

Zu jener Zeit war Schokolade ein absolutes Luxusprodukt und daher nur dem Adel oder dem wohlhabenden Bürgertum vorbehalten. Gleichzeitig schrieb man dieser „Speise der Götter“, wie der Kakaobaum ja im Lateinischen heißt, und zu Zeiten Maria Theresias ausschließlich getrunken wurde, anders als etwa dem Kaffee eine lebensstärkende, stimmungsaufhellende und aphrodisierende Wirkung zu.



Hansjörg Haag, Therese Fiegl und Historiker †Andreas Winkler im „Museum“ der Innsbrucker Stadtapotheke

HOF-SCHOKOLADE 1760

Hansjörg Haag hat dieses Schokoladenrezept zu neuem Leben erweckt. Die HOF-SCHOKOLADE 1760 entpuppt sich in der Verkostung als regelrechte **Geschmacksexplosion**. Die irgendwie festlich und gleichzeitig exotisch anmutende Gewürzmischung aus Zimt, Nelken und Langpfeffer verleiht den dünnen Täfelchen, die auch in Milch aufgelöst und als heiße Schokolade genossen werden können, ein fast schon energetisierendes Aroma, das sich erstaunlich lang im Mund und am Gaumen hält.



Angeboten wird die HOF-SCHOKOLADE 1760 in einer Kartonverpackung, auf der eine **Originaltapete aus dem 18. Jahrhundert** abgebildet ist, mit je 3 einzeln verpackten Schokotäfelchen à 14 Gramm.

Jede Packung enthält (wie ein Arzneimittel) auch einen „Beipackzettel“ mit Informationen zu diesem speziellen Produkt auf Deutsch und Englisch:



Art.-Nr. 155 / 42 g * laktosefrei * Haltbarkeit ab Produktion: 12 Monate

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

Das besondere optische Merkmal der gefüllten Sorten sind ihr herrlich bunter Auftritt! Der farbige obere Teil der Packungen kennzeichnet immer die Sorte, der untere Teil gibt Hinweis darauf, wie die Fülle umhüllt ist: Ist die Hülle eine Milkschokolade, dann ist die Packung hellbraun - ist die Hülle eine Edelbitterschokolade, dann ist sie dunkelbraun.

So einfach, so schön, so vielfältig.

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

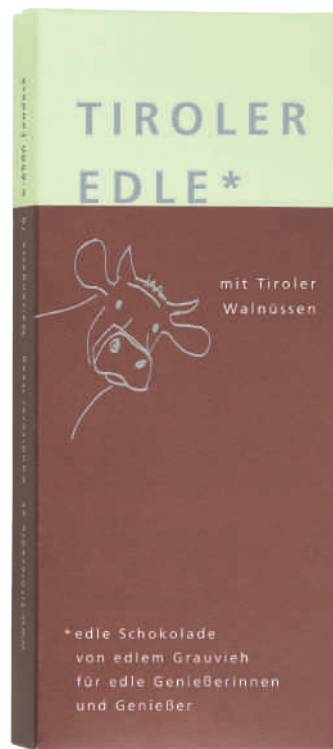
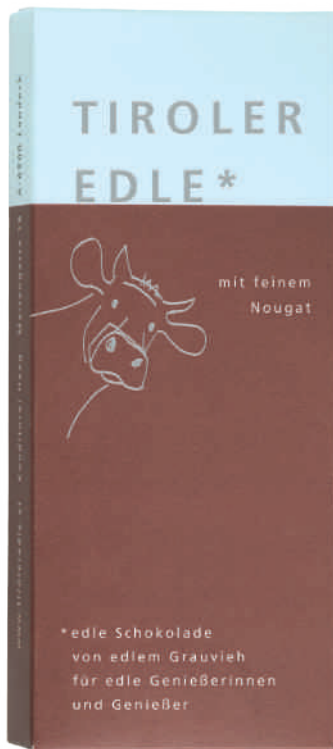


NEU: Mit Karamell und Zitrone

Eine verführerische Sorte, die cremiges Tiroler Edelkaramell mit der fruchtig-säuerlichen Note von frischer sizilianischer Zitrone und edler Couverture vereint und Genießer zum Schwärmen bringt! Die zarte Füllung wird von feiner Edelbitterschokolade umhüllt (Kakao: 60% mindestens) und sorgt so für ein ausgewogenes Geschmackserlebnis – nicht zu süß, eine perfekte Balance zwischen süßer Cremigkeit und erfrischender Fruchtigkeit.

Art.-Nr. 175 / 50 g

TIROLER EDLE*, GEFÜLLT



Mit feinem Nougat

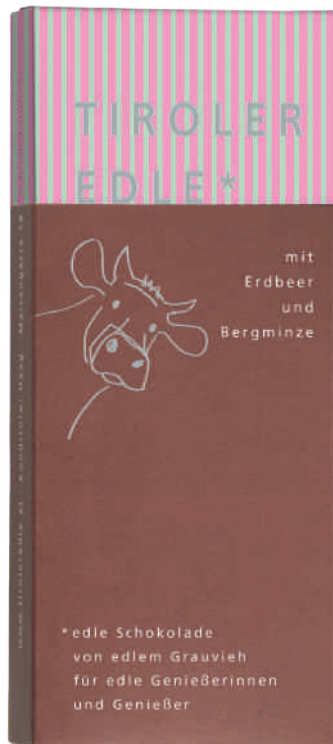
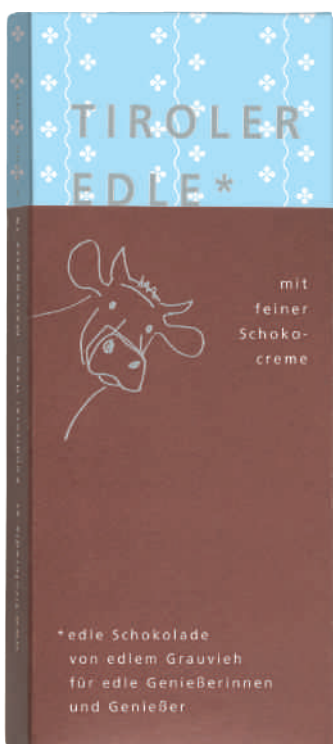
Der Klassiker – nussig, aber ohne Stückchen. Edle Milkschokolade (Kakao: 39% mindestens), gefüllt mit einer feinen Creme aus Milchcouverture, Haselnussnougat und Frischrahm vom Tiroler Grauvieh.

Art.-Nr. 001 / 50 g

Mit 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 feiner Schokocreme

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 Schokocreme, die mit Butter aus Milch vom Grauvieh aus Ladis, einem Bergdorf auf rund 1.200 m im Tiroler Oberland, verfeinert ist. Mehr Grauvieh geht nicht!

Art.-Nr. 056 / 50 g

Mit Erdbeer und Bergminze

erhältlich von Feber bis August

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

TIROLER EDLE*, GEFÜLLT



Mit Tiroler Bergmarille

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

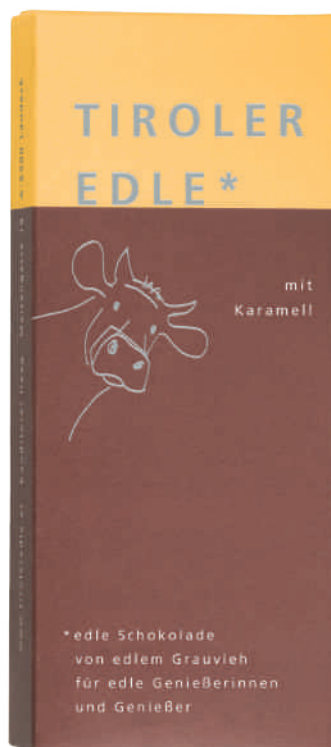
Art.-Nr. 011 / 50 g

Mit Kastanie

erhältlich von September bis Feber

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

Art.-Nr. 028 / 50 g



Mit Karamell

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

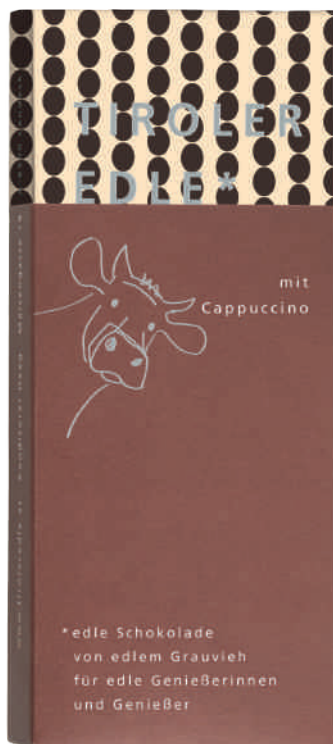
Art.-Nr. 009 / 50 g

Mit Karamell und Salzkristallen

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

Art.-Nr. 099 / 50 g

TIROLER EDLE*, GEFÜLLT



Mit Cappuccino

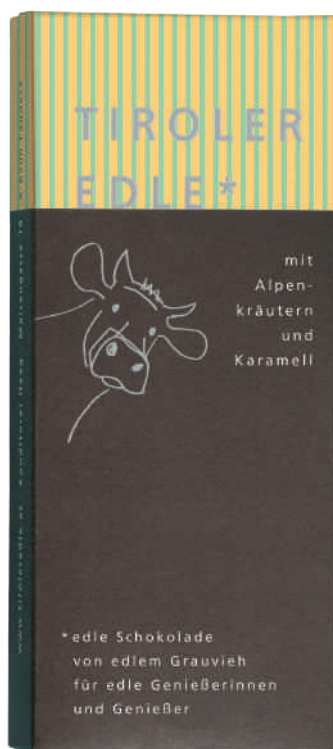
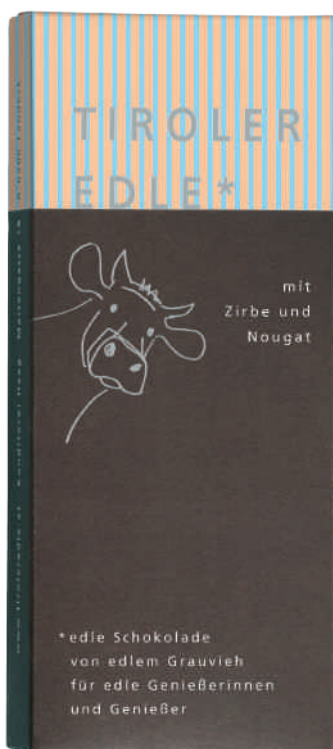
Für so manche und manchen die größte Freude: Kaffee und Schokolade in einem! Bei diesem perfekten Zusammenspiel von Milchsokolade (Kakao: 39% mindestens) und Kaffee-creme mit frischem Rahm vom Tiroler Grauvieh könnte Verzicht schwerfallen.

Art.-Nr. 173 / 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 Milchsokolade (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 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

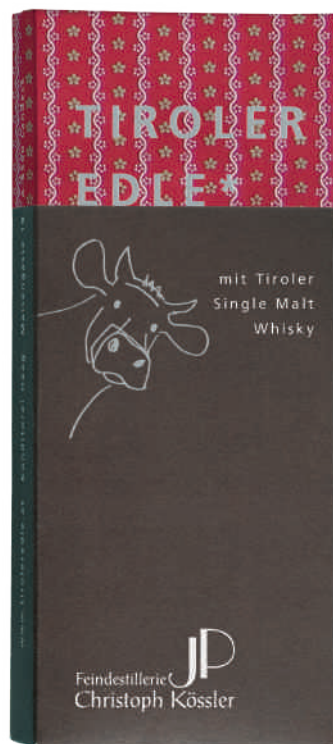
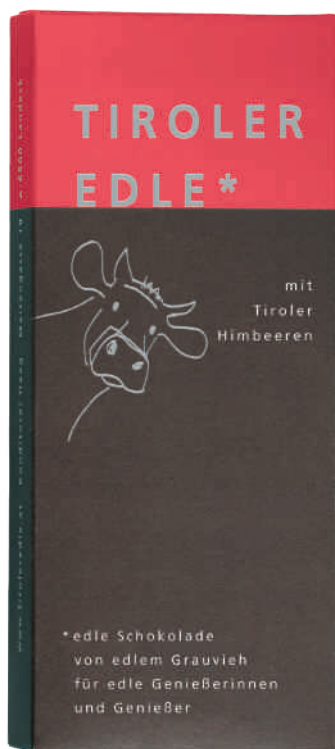
Art.-Nr. 025 / 50 g

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

TIROLER EDLE*, GEFÜLLT



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.

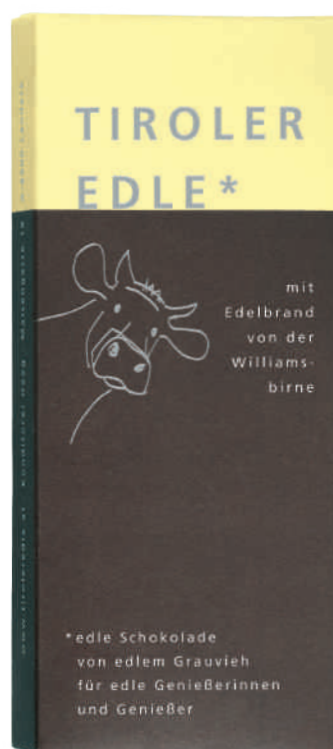
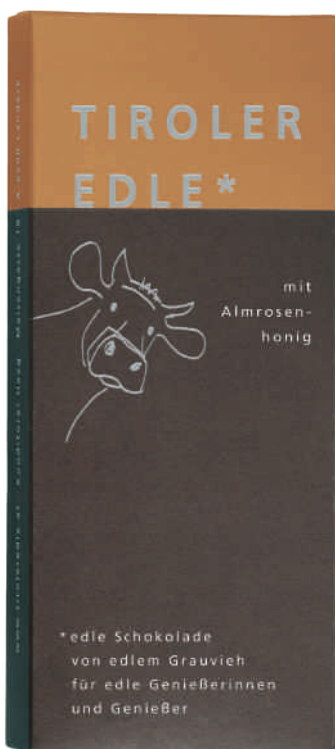
Alkoholhaltig

Art.-Nr. 013 / 50 g

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 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.

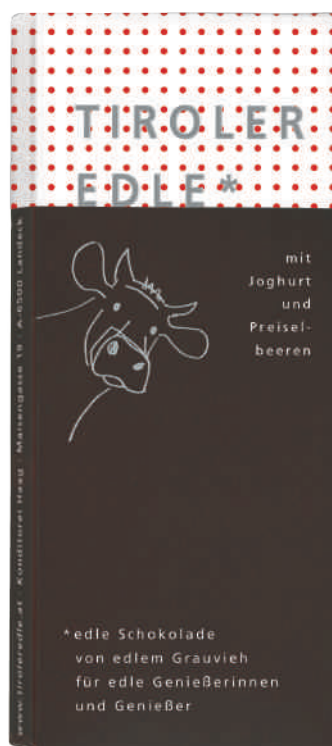
Art.-Nr. 007 / 50 g

Mit 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

TIROLER EDLE*, GEFÜLLT



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

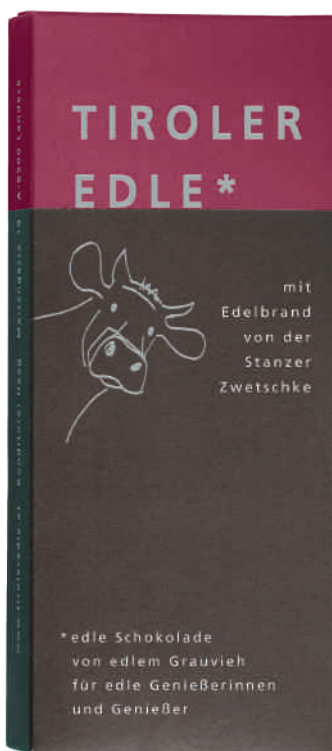
Art.-Nr. 004 / 50 g

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



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

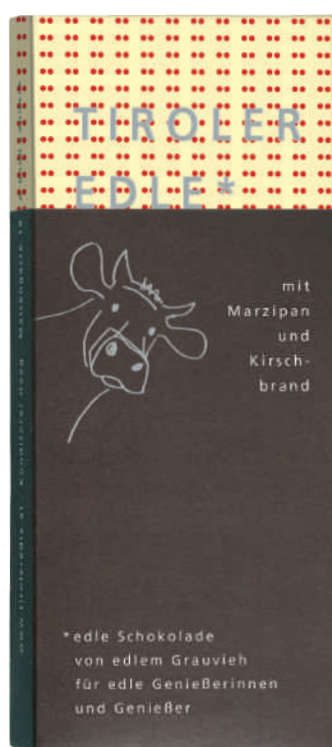
Art.-Nr. 008 / 50 g

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

TIROLER EDLE*, GEFÜLLT

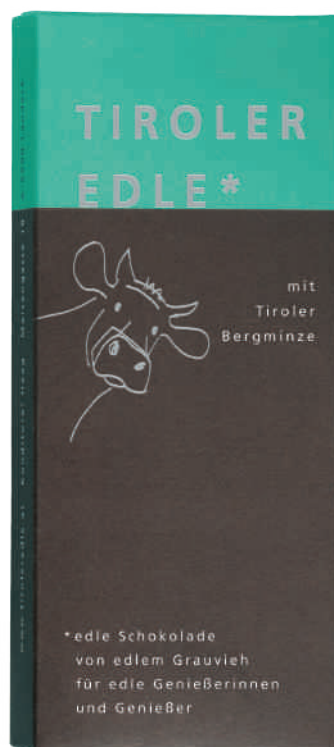


Mit Marzipan und Kirschbrand

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

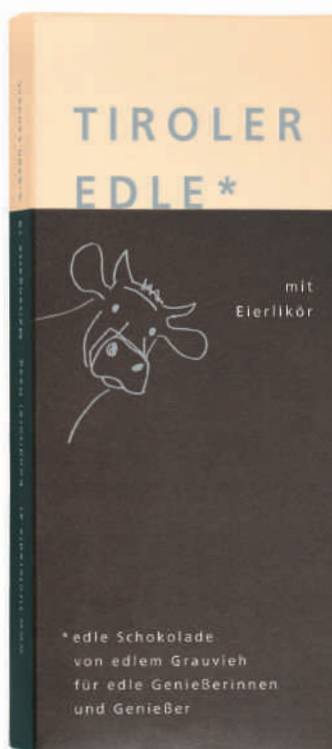


Mit Tiroler Bergminze

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 Milchsoufflé, Frischrahm vom Tiroler Grauvieh und Bergminze, gewürzt mit einem Schuss Kirschbrand.

Alkoholhaltig

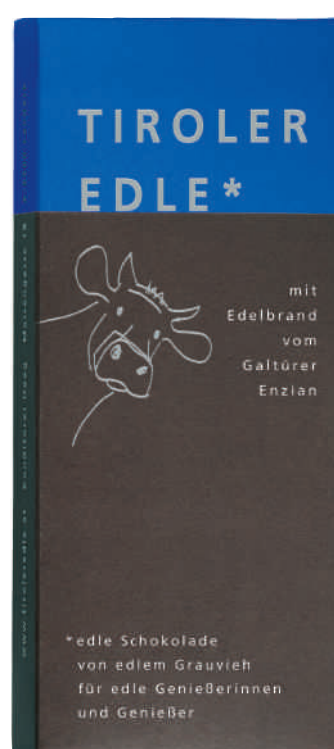
Art.-Nr. 012 / 50 g



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.

Art.-Nr. 023 / 50 g



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 Milchsoufflé, Frischrahm vom Tiroler Grauvieh und Edelbrand vom Galtürer Enzian.

Art.-Nr. 027 / 50 g

TIROLER EDLE*, PURISSIMA

Die Idee für die purissima-Linie entstand aus einer Zusammenarbeit von Tiroler Edle und dem Turiner Schokoladenerzeuger Domori. Gianluca Franzoni, „Edelmann“ des Kakaos, hat alte Kakaosorten für Domori und Tiroler Edle in Venezuela wiederentdeckt und angebaut. Noch immer kommen nur sortenreine, ausdrucksstarke Kakaosorten aus Südamerika für unsere purissima-Linie zum Einsatz, für die die Kakaobauern weit über dem Fair-Trade-Niveau bezahlt werden. Die Milch für diese puren Schokoladen liefert wie immer das Tiroler Grauvieh.

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



purissima 35%

Diese edle Milkschokolade besteht nur aus Zucker, Kakaobutter, Grauviehmilch und Kakao-masse.

Kakao: 35% mindestens

Art.-Nr. 030 / 50 g

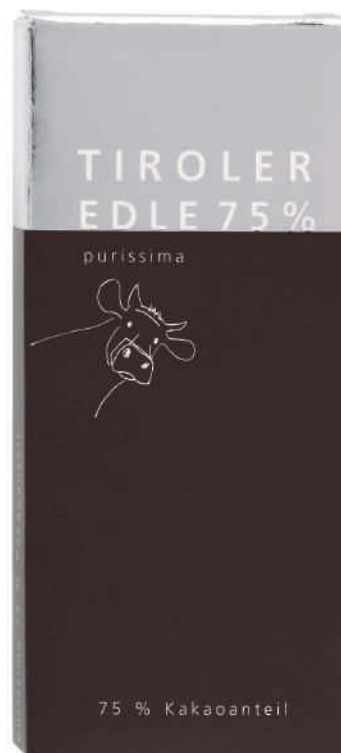


purissima 48%

Nur wenige Zutaten zeichnen auch diese dunkle Milkschokolade aus: Zucker, Kakaobutter, Kakaomasse und Grauviehmilch.

Kakao: 48% mindestens

Art.-Nr. 031 / 50 g

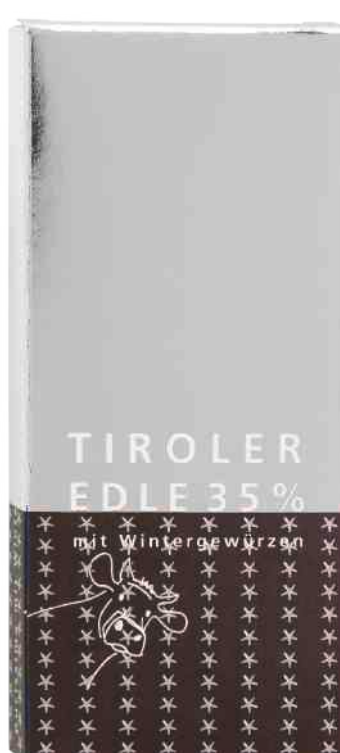


purissima 75%

Purer Schokoladengenuss mit hohem Kakaoanteil und nur wenigen Zutaten: Kakaomasse, Grauviehmilch, Kakaobutter und Zucker.

Kakao: 75% mindestens

Art.-Nr. 032 / 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 SPEZIAL + NEUE SORTE

Feinste purissima-Couverturen 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-Milchschokolade, gefüllt mit feinem Haselnussnougat – ein erlesener Genuss!
Kakao: 35% mindestens (im Schokoladenanteil)

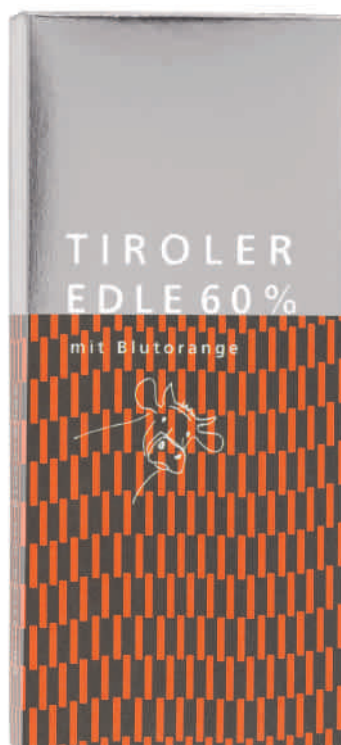
Art.-Nr. 036 / 50 g



purissima Haselnussnougat 75%

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

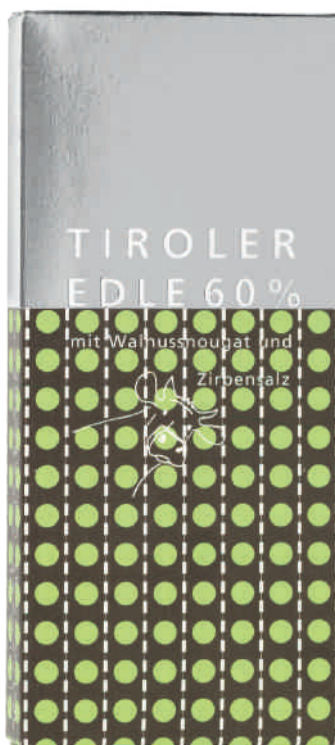
Art.-Nr. 037 / 50 g



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



NEU: purissima 60% mit Walnussnougat und Zirbensalz

Die Hülle aus hochwertiger Edelbitter-Couverture wird mit feinem Nougat aus gerösteten Walnüssen gefüllt und mit Zirbensalz bestreut.
Eine wunderbare Kombination, die in Zusammenarbeit mit der Tiroler Salzsiederei „Essenz der Alpen“ entstanden ist.

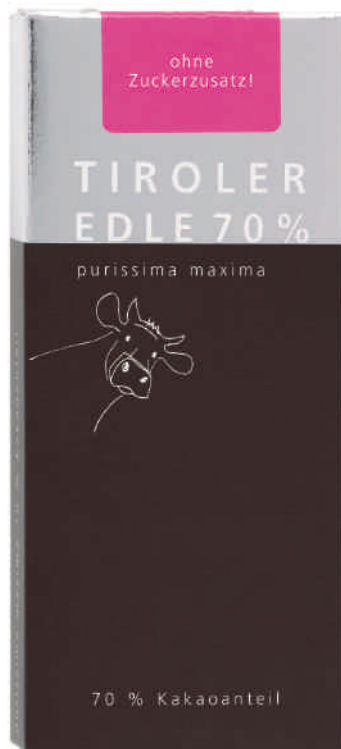
Kakao: 60% mindestens (im Schokoladenanteil)

Art.-Nr. 035 / 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%

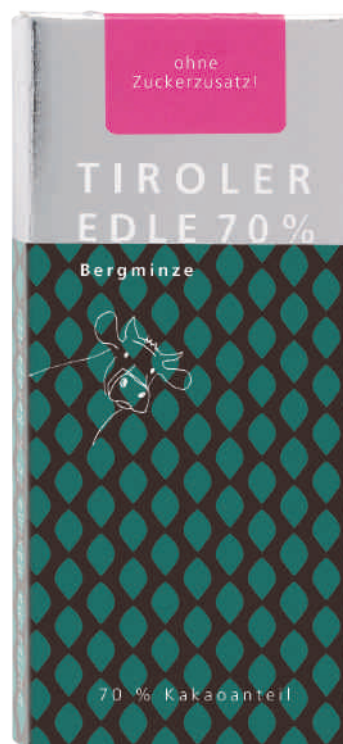
70% Kakao, 30% Milch – und sonst gar nichts! Ohne Zuckerzusatz, nur mit natürlichem Milchsüßholz. Zutaten: Kakaomasse, Grauviehmilch, Kakaobutter. Kakao: 70% mindestens. Beliebt bei Menschen, die es weniger süß mögen und den puren Schokogenuss lieben.

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

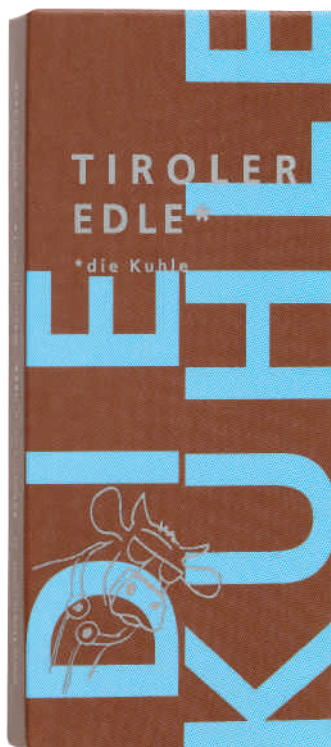
Kakao, Grauviehmilch, getrocknete Tiroler Bergminze – und das war's! Die Kakaoversion mit der natürlichen Süße des Milchsüßholzes verträgt sich bestens mit der Minze aus den Tiroler Bergen. Zutaten: Kakaomasse, Grauviehmilch, Kakaobutter, Bergminze. Kakao: 70% mindestens

Art.-Nr. 101 / 50 g

TIROLER EDLE*, 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.

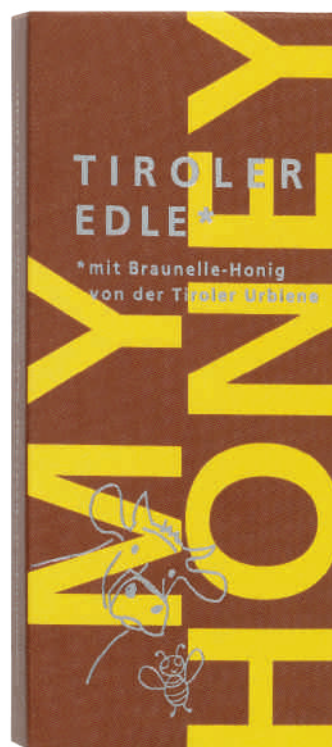
Gewicht: 50 g pro Tafel * Ohne Konservierungsstoffe * Haltbarkeit ab Produktion: 5 Monate



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



NEU: EDLE GRAUE*

Seit 2002 liefern die lieben Graukühe ihre Milch an Tiroler Edle und waren zugleich Namensgeberin für die Schokolade, denn sie werden von den Bauern auch gerne „die Edlen“ genannt. Grund genug, um die Graukuh einmal ganz frech aus der Packung herausschauen zu lassen! Edle Milkschokolade (Kakao: 39% mindestens) mit Milch vom Tiroler Grauvieh.

Art.-Nr. 168 / 50 g

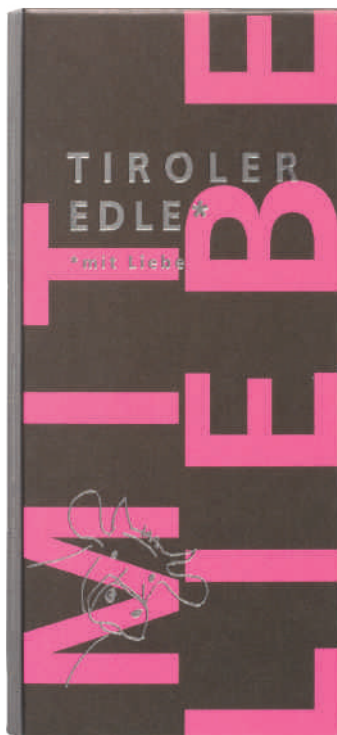
Haltbarkeit ab Produktion: 12 Monate

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

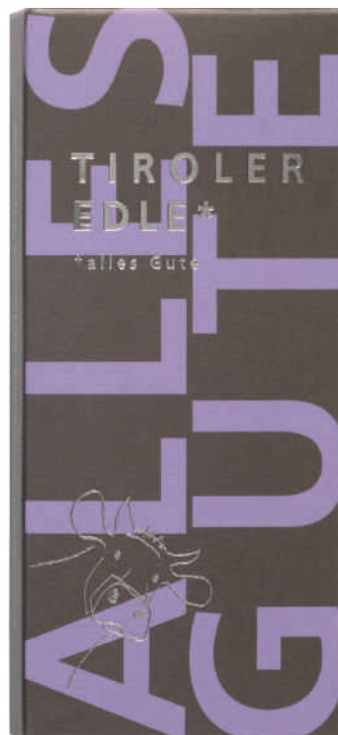


Tiroler Edle MIT LIEBE

Von ganzem Herzen!

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

Art.-Nr. 091 / 50 g

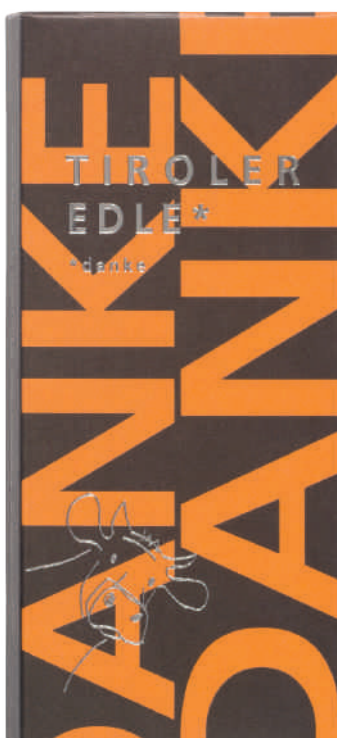


Tiroler Edle ALLES GUTE

... 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

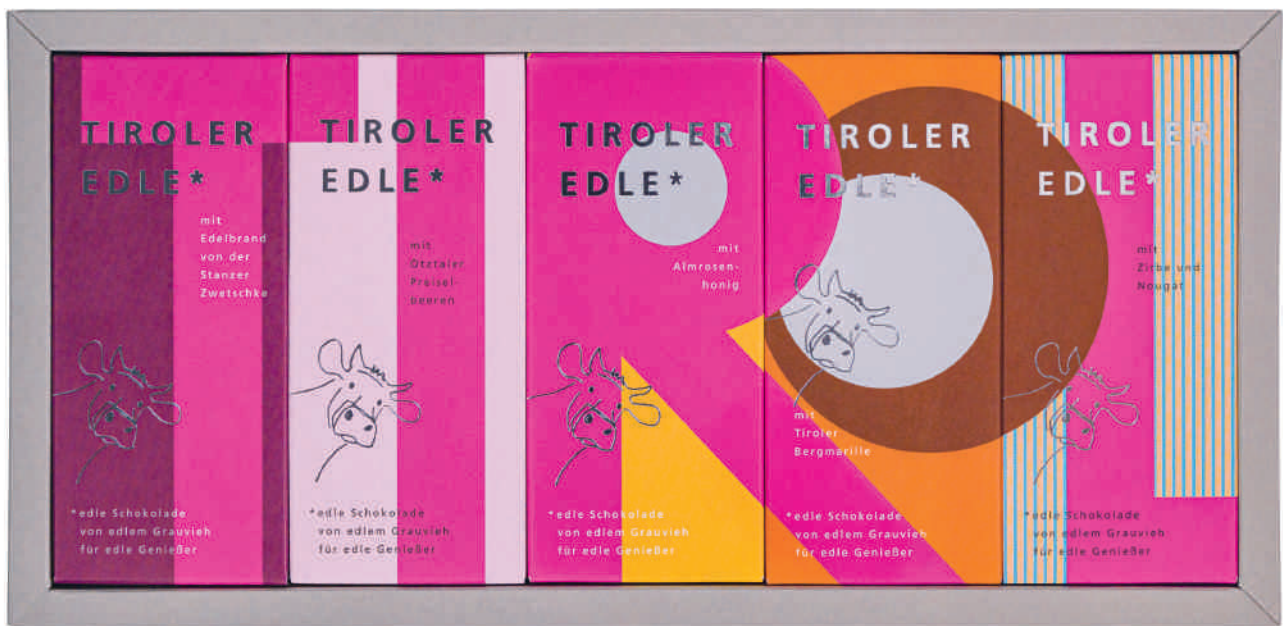
TIROL Edition

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

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

15 x Schokoplättchen in 5 Sorten:

Ötztaler Preiselbeere: Edelbitterschokolade (Kakao: 60% mindestens) gefüllt mit einer feinen Preiselbeer-Schoko-Creme. Alkoholhaltig

Nougat: Milkschokolade (Kakao: 39% mindestens) gefüllt mit einer ausgewogenen Haselnussnougat-Creme.

Karamell: Milkschokolade (Kakao: 39% mindestens) mit herrlich-cremiger Karamell-Fülle.

Edelmilch: Milkschokolade (Kakao: 35% mindestens)

Edelbitter: Edelbitterschokolade (Kakao: 75% mindestens)

TIROLER EDLE*, Zeig dich!

So präsentiert sich die Nachfolge der OBEN OHNE-Linie seit 2022.

Die Edition Zeig dich! basiert wie die Vorgängerin auf bester purissima-Couverture (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.

Milchschokolade (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 karamellisierten Piemonteser Nüsse sind auf feinste Milchschokolade gebettet.

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

Art.-Nr. 043 / 50 g

TIROLER EDLE*, Zeig dich!



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

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

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

* Für Kinder und Schwangere nicht geeignet.

Art.-Nr. 046 / 50 g



5er-Set im Kartontray Art.-Nr. 194 / 250 g

OH DU EDLE*, WEIHNACHTEN



Weihnachtsschokolade mit Lebkuchen

Mit dieser traditionellen 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. 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 Glühweinfülle

Hier wird der Klassiker der Christkindlmärkte zur edlen Schokoladenversion. Edelbitterschokolade (Kakao: 60% mindestens) mit einer Fülle aus Edelbitter- und Milchsoufflé, Frischrahm vom Tiroler Grauvieh und mit Gewürzen verfeinertem Rotwein. Alkoholhaltig

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

OH DU EDLE*, WEIHNACHTEN



Weihnachtsschokolade mit Weihrauch

Sehr edel und außergewöhnlich: Feine Milchschokolade (Kakao: 48% mindestens) 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



5er-Set im Kartontray

Art.-Nr. 205 / 250 g

NEU: OH DU EDLE* Adventkalender mit Schokoplättchen

Es hat sich halt eröffnet ...

Wir versüßen die Adventzeit mit einer besonderen Art von Adventkalender, der wie eine kleine Glücksspendebox funktioniert: Aus einem Seitenschlitz entnimmt man jeden Tag ein edles Schokoplättchen - und weiß wie bei einem Barometer, wie lange es noch bis Weihnachten dauert.

24 edle Genussmomente in Form von gefüllten Schokoplättchen in sechs weihnachtlichen Sorten:

Lebkuchen, Marzipan-Orange, Bratapfel, Glühwein, Eierlikör, Preiselbeere.

Alkoholhaltig

Gewicht: 24 x 7 g = 168 g * Ohne Konservierungsstoffe * Haltbarkeit ab Produktion: 5 Monate



OH DU EDLE Adventkalender

24 Tiroler Edle Schokoplättchen (à 7 g)
in 6 Sorten

Art.Nr. 157 / 168 g

Kartongröße: 163 x 75 x 50 mm

NEU: TIROLER EDLE* MÄRCHEN-ADVENTKALENDER

Es war einmal ...

Nicht nur junge Menschen fasziniert das oft über Generationen weitergegebene Erzählgut aus der Welt der Märchen mit seinen Heldinnen und Helden. Man taucht ein in tollste Abenteuer – und nimmt dabei oft ein Stück Lebensweisheit mit zurück in die Wirklichkeit.

Dieser Märchenadventkalender, entstanden in Zusammenarbeit mit der Innsbrucker Märchengasse, begleitet Familien und Märchenliebhaberinnen und -liebhaber durch die Adventzeit. Täglich versüßt ein feines Tiroler Edle Pralinen die Vorweihnachtszeit, jeden zweiten bis dritten Tag gibt es mittels QR-Codes Lesestoff in Form eines traditionellen Märchens, an vier Tagen sogar zusätzlich zum Anhören.

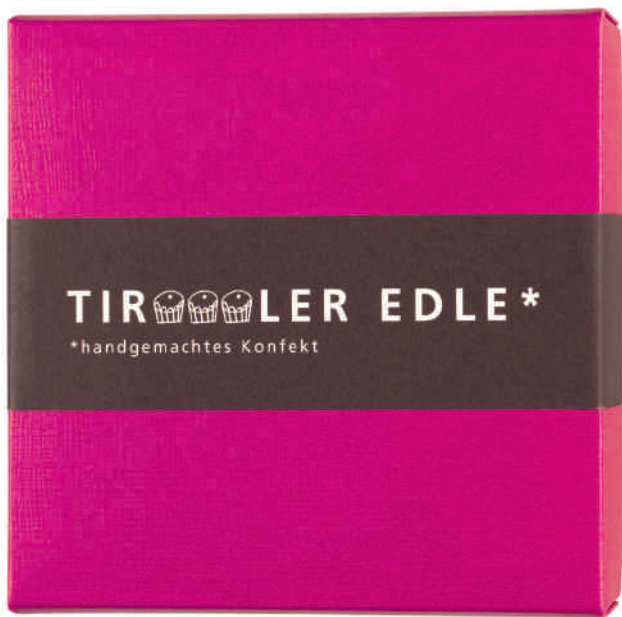
24 handgefertigte Schokopralinen à 9 g, einzeln verpackt, in fünf alkoholfreien Sorten: Karamell, Lebkuchen, Braunelle-Gebirgshonig, Schokocreme, Milchcreme.

Art.Nr. 156 / 24 x 9 g = 216 g * Haltbarkeit ab Produktion: 3 Monate



Kartongröße: 250 x 250 x 30 mm

TIROLER EDLE*, HANDGEMACHTES KONFEKT



Mit viel Liebe von Hand gemacht ... das Konfekt von Tiroler Edle bietet eine genussvolle Variation an Köstlichkeiten in einer hochwertigen Kartonbox.

Enthalten sind **edle handgefertigte Pralinen** in neun köstlichen Sorten:

Karamell, Öztaler Preiselbeere, Stanzer Zwetschke, Bergmarille, Cappuccino, Walnuss, Marzipan-Kirschbrand, Zirbe-Nougat, Braunelle-Gebirgshonig.

Jede für sich ein Hochgenuss!

Ohne Konservierungsstoffe

Haltbarkeit ab Produktion: 3 Monate

Art.-Nr. 154 / 105 g



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

Ohne Konservierungsstoffe

Haltbarkeit ab Produktion: 18 Monate

Art.-Nr. 071 / 250 g

EI DU EDLE*, OSTERN



EDLER HASE*

Wer war zuerst? Der Hase oder das Ei?
Ist aber eigentlich egal, denn unser Schokohase schaut so süß aus der Packung, dass man einfach nicht widerstehen kann!

Edle Milkschokolade (Kakao: 39% mindestens) mit Milch vom Tiroler Grauvieh.

Art.-Nr. 169 / 50 g



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



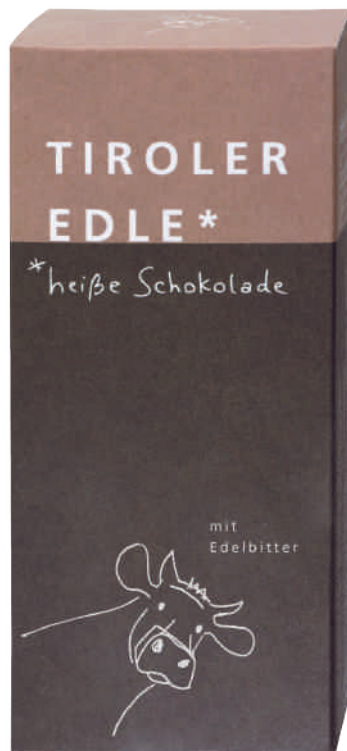
Unsere Schokoladen passen wirklich in jedes Osternest. Ganz besonders in den drei hübschen, schon bekannten EI DU EDLE Schachtelschleifen.

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!**

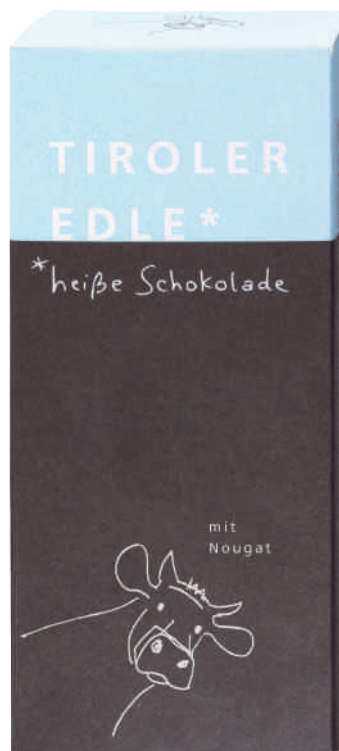
Inhalt: 150 g * Ohne Konservierungsstoffe * Haltbarkeit ab Produktion: 12 Monate



Mit Edelbitter

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

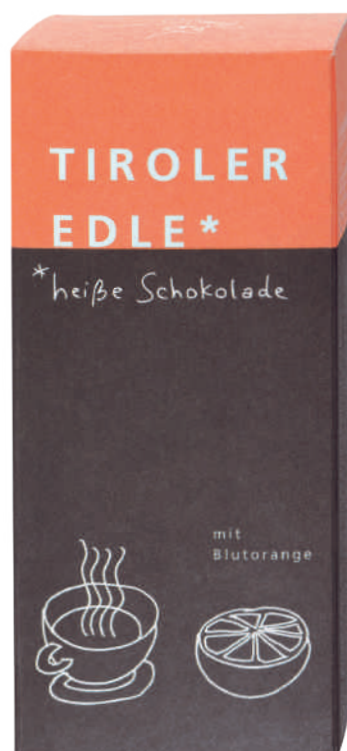
Art.-Nr. 180 / 150 g



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

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 EDLE mini*



Kartongröße: 188 x 103 x 14 mm

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



* 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)
therese.fiegl@tiroleredle.at
Barbara Wanner, Mag.^a
barbara.wanner@tiroleredle.at
Höhenstraße 24 e, A-6020 Innsbruck
T: (+43) 0 512 936756

