

Exquisite Chocolate Creations



passende Schokoladelösungen
für die Gastronomie und Hotellerie



Der CHOCODOR

Eyeatcher für Ihre Gäste

Der CHOCODOR ist ein elegantes Display- und Aufbewahrungssystem für handgefertigte Pralinen von Nala Chocolatière. Es hält die Pralinen unter idealen Bedingungen frisch und setzt sie optisch ansprechend in Szene – perfekt für Gastronomie, Hotellerie und gehobene Events. Der Wow-Effekt ist Ihnen garantiert!

Ihre Gäste werden es lieben, die einzigartigen Aromakombinationen zu entdecken. Mit diesem Abschluss wird ihr Restaurantbesuch als kulinarisches Erlebnis noch lange in Erinnerung bleiben.

Suchen Sie aus der jeweils aktuellen Edition jene Pralinen aus, die besonders gut zu Ihrem Gastronomie-Konzept passen.

Zelebrieren Sie mit Ihren Gästen Geschmackserlebnisse und lassen sie uns gemeinsam den Schokoladengenuss neu definieren.

- Für Ihren Dessertwagen
- Zum Kaffee oder zur Rechnung
- «Small Sweets» auf Ihrer Dessertkarte
- In den VIP-Suiten Ihres Hotels





Die Vorteile und Details zum CHOCODOR

Im CHOCODOR von Nala Chocolatière können Sie die Pralinen fachgerecht lagern. Sie erhalten den CHOCODOR mit einer Nutzungsgebühr zur Verfügung gestellt.

Aktuell gibt es zwei Grössen:
Klein, mit 15 Pralinen
Gross, mit 30 Pralinen

Eckpunkte

- Bestellung von Pralinen aus der jeweils aktuellen Nala-Edition.
- Je nach Wunsch erhalten Sie die Pralinen tiefgekühlt oder aufgetaut.
- Ab Auftaudatum sind die Pralinen maximal 4 Wochen haltbar.
- Lieferung von gemischten Refill-Packages: 30 Pralinen (6 Sorten à 5 Stück), oder sortenrein in 50er Packeten.
- Information der Kunden über die Zutaten via QR Code.
- Bewahren Sie die Box idealerweise im Weincooler bei 12-18 °C auf, um die Frische und Qualität zu erhalten.
- Lieferkosten je nach Region.



Ihre exklusive

Signature-Praline



Wünschen Sie sich eine Praline, die sich in Ihr Gastro-Konzept einfügt oder ein kulinarisches Thema aufnimmt? Möchten Sie eine Praline mit Ihrem Logo? Oder soll die Praline in Ihr Farbkonzept passen?

Wir setzen Ihre Ideen gerne für Sie um. Wir lieben es, für unsere Kunden neue Kreationen zu entwickeln. So müssen Sie auch bei engem Zeitrahmen und knappem Fachpersonal nicht an Einzigartigkeit sparen.



Eckpunkte

- Vorgehen: Création-Meeting, Rezeptierung, Musterherstellung, Verkostung, Designvorschläge, Umsetzung.
- Mindestbestellmenge 500 Stück (gestaffelte Abnahme möglich).
- Lieferung frisch oder tiefgekühlt.
- Haltbarkeit aufgetaut 4 Wochen (Lagerung im Weincooler-Klima bei 12-18 °C).
- Realisation von Stempel, Transfersheet mit Logo oder Farben nach Aufwand
- Wir machen Ihnen gerne eine Offerte.

Überraschen und verwöhnen Sie Ihre Gäste ohne zusätzlichen Aufwand.





Die 7Q Tafeln

Kleine Geste - grosse Wirkung

Suchen Sie ein stilvolles Give-Away als kleine Aufmerksamkeit für Ihre Gäste?

Ob im Hotel, an der Reception oder bei einem Event: Die kleinen 7Q Tafeln sind dekorativ, und bieten dem Gast Genuss auf hohem Niveau.

Die Verpackung eignet sich zudem für kleine Botschaften oder als Werbeträger für Ihre Marke.



Eckpunkte

- Format der Tafeln: 7x7cm, 4mm dünn
- Acht Aromasorten zur Auswahl
- Einfach zu lagern
- Individuelles Branding möglich: Sticker in verschiedenen Grössen und Formen



Genuss als Erlebnis

Intensive Aromen verschmelzen zu einem kulinarischen Erlebnis.
Lehnen Sie zurück, geniessen Sie unsere Kreationen,
und entdecken Sie Schokolade auf eine neue Art.

Ästhetik und Individualität

In unseren Produkten stecken Handarbeit und Liebe. Jede Praline ist ein Einzelstück. Unsere Leidenschaft geben wir mit jedem Stück an Sie weiter.

Nachhaltiges Wirken

Wir verwenden ökologisch und sozialverträglich produzierten Kakao. Hinter unseren Verpackungen stecken Schweizer Manufakturen.



Fünf Pralinen-Jahreszeiten und zwölf Tafelsorten

Frühling, Sommer, Herbst, Weihnachten und Valentin: Mit jeder Pralinen-Edition zelebrieren wir erlesene Zutaten und laden ein, sich zum Geniessen Zeit zu nehmen.

Unsere Kunden

Unsere Partner der Gastronomie und Hotellerie schätzen, dass sie trotz Zeitdruck und Fachkräftemangel ihren Gästen exquisite Pralinen anbieten können, die auf der ganzen Linie überraschen.

Firmenkunden freuen sich, dass sie ihren Kunden aussergewöhnliche Geschenke und Give-Aways bieten können, mit denen Sie noch lange in Erinnerung bleiben.

Referenzen: Hotel Carlton St. Moritz • The Tschuggen Collection • Schüpberg-Beizli, Christian Hunziker • Hotel Ameron • VIP Services Zürich Flughafen • UBS • BelArosa Chalets • Maserati • Sauber Motosport • Top Pharm

Nehmen Sie mit uns Kontakt auf.
Wir sind jederzeit für Sie da.
Ihr Nala Chocolatière Team:

Shireen C. von Schulthess, Geschäftsführerin
Maria Wittmann, Chocolatière
Valery Wicki, Backoffice
Reto von Schulthess, Events, Finance



Exquisite Chocolate Creations

Nala Chocolate GmbH
CH 8911 Rifferswil

contact@nalachocolate.com
www.nalachocolate.com
Tel. +41 79 427 77 44