



# Exquisite Chocolate Creations

passende  
Schokoladen  
für die Gastronomie  
und Hotellerie



# Aromavielfalt zelebrieren

## Genuss und Ästhetik für Ihre Gäste

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

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

Mit den einzigartigen Aromakombinationen unserer Pralinen überraschen Sie Ihre Gäste. Genuss und die Ästhetik unserer Kreationen ergeben einen wunderbaren Abschluss Ihres Menus.



# Nalas Chocodor

## DER Blickfang für den süßen Moment

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!

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





# Vorteile und Details

## zum Chocodor

Im Chocodor von Nala Chocolatière können Sie die Pralinen optimal präsentieren. 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.
- Lieferung von gemischten Refill-Packages: 30 Pralinen (6 Sorten à 5 Stück), oder 63 Pralinen (9 Sorten à 7 Stück). Lieferung aufgetaut, MHD 30 Tage
- Lieferung von sortenreinen Boxen: 50 Pralinen sortenrein verpackt  
Lieferung gefroren oder aufgetaut  
TK haltbar 6 Monate, MHD ab Auftau-datum 30 Tage
- 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 zur Signature Praline

- Vorgehen: Création-Meeting, Rezeptierung, Musterherstellung, Verkostung, Designvorschläge, Umsetzung
- Mindestbestellmenge 500 Stück (gestaffelte Abnahme möglich)
- Lieferung frisch oder tiefgekühlt
- Haltbarkeit aufgetaut 30 Tage (Lagerung im Weincooler-Klima bei 12-18 °C).
- Realisation von Stempel, Transfersheet mit Logo auf Schnittpralinen
- Eigene Farbwahl bei Formpralinen
- Wir machen Ihnen gerne eine Offerte



# 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 quadratischen 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
- ca. 30g
- verschiedene Aromasorten zur Auswahl
- Einfach zu lagern, Haltbarkeit je nach Sorte 3-6 Monate
- schon ab 20 Stück ist ein individuelles Branding mit Etikett möglich



# Weitere Möglichkeiten

## Zusammenarbeit nach Ihren Bedürfnissen

Haben Sie Ideen die Sie umsetzen möchten? Suchen Sie nach einer süßen Ergänzung, die in Ihr gastronomisches Konzept passt?

Oft entstehen die konkreten Ansätze im gegenseitigen Austausch. Nala Chocolatière ist durch seine kleine und agile Struktur sehr flexibel. Dafür sind wir bekannt.

Melden Sie sich für einen unverbindlichen Austausch und wir beraten Sie gerne. Oder lassen Sie sich unsere Produkte direkt bei Ihnen vor Ort präsentieren. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme.



# Unsere Passion

## Ästhetik und Genuss

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

Genuss hat viel mit Ästhetik zu tun, deshalb suchen wir nach erfrischenden und neuen Erscheinungsformen.

Mit überraschenden Aromakombinationen und intensiven Geschmackserlebnissen leisten wir einen Beitrag zur Verbreitung vom Slowfood-Gedanken.

Unser Hauptkakao ist ein bolivianischer Wildkakao. Wir verwenden natürliche Zutaten, wie Gewürze, Pfeffersorten und Öle. Wo immer möglich verarbeiten wir Bioprodukte und nutzen Lebensmittel aus der Region.

## Nachhaltiges Wirken und Begegnung

Nachhaltigkeit bestimmt unser Tun und unsere Entscheidungen. Deshalb arbeiten wir mit einem Wildkakao und stehen direkt über den Hersteller mit den Bauern in Verbindung.

Unsere Verpackungen werden in der Schweiz oder Europa hergestellt.

Persönliche Begegnungen und Beziehungen sind unser Nährboden für Kreativität und Weiterentwicklung. Daher finden Sie unsere kleine Manufaktur direkt am Dorfplatz von Rifferswil, ein kleines idyllisches Dorf im Einzugsgebiet von Zug und Zürich.





## Verändernde Pralinen-Editionen und feste Tafelsorten

Über die Jahreszeiten ändern sich unsere Pralinen-Editionen: Jede Jahreszeit hat ihre Aromen und das feiern wir mit Pralinsorten, die der Jahreszeit angepasst sind. Unser Tafelsortiment bleibt übers Jahr fix (Ausnahmen vorbehalten).

## 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 überzeugen.

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

Referenzen: Grand Hotel Tschuggen Arosa • Hotel Carlton St. Moritz • Klink Hirslanden Zürich • Hotel Eden Roc Ascona • Restaurant Höchi Hirzel • VIP Services Zürich Flughafen • UBS • BelArosa Chalets • SBB • 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

Dorfplatz 10, CH 8911 Rifferswil

[contact@nalachocolate.com](mailto:contact@nalachocolate.com)

[www.nalachocolate.com](http://www.nalachocolate.com)

Tel. +41 79 427 77 44

