

Exquisite Chocolate Creations



überraschende Give-Aways und Events
für Firmenkunden

Wertschätzung zeigen

Eine süsse Aufmerksamkeit bei Events, Firmenanlässen oder zum Jahresende sind beliebt und geben Ihrer Wertschätzung besonderen Ausdruck.

Unsere Produkte lassen sich schon ab kleinen Stückzahlen einfach individuali-

sieren. Mit diesen Geschenken bleiben Sie nachhaltig in Erinnerung, erreichen Kundenbindung und bereiten Freude.

Ob kleine, grosse Boxen, aus Holz oder Karton. Wir finden für Sie die passende Idee, die zu Ihrem Anlass oder Event passt.



oben: Unsere Boxen lassen sich einfach und kostengünstig mit einer Banderole branden (hier weiss ohne Beschriftung)

unten: Ein Beispiel, was sich alles mit der Banderole machen lässt. Hier inklusive QR Code zum Betreffenden Event.



Vielfalt an Möglichkeiten

Für ein Branding gibt es verschiedene Möglichkeiten: Klebesticker, Banderolen, Grusskarten oder bedruckte Boxen.

Gerne machen wir Ihnen ein Angebot ganz auf Ihre Rahmenbedingungen abgestimmt. Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns ein Email.



Die kleine Alleskönnerin

Neu im Firmensortiment sind unsere kleinen 7Q Tafeln (35g, 7cm im Quadrat), erhältlich in acht verschiedenen Aromen.

Ob im Sitzungszimmer, an der Rezeption, als kleine Aufmerksamkeit bei der Tagung oder als Give-Away an Ihrem Event. Diese kleine Tafel eignet sich für alles und bringt allen ein Lächeln ins Gesicht.

Die dezent weisse Verpackung eignet sich für ein Branding mit eigenem Sticker in diversen Formen.

Bei grösseren Mengen lohnt sich ein personalisierter Druck. So können Sie auch die Innenseite als Werbefläche nutzen.



Natürlich können wir auch unsere Standard Tafeln für Sie neutral verpacken und mit einem Sticker branden. Lassen Sie sich von unserem Tafelsortiment inspirieren.





Tasting Events

Lassen Sie sich in die Welt der Schokolade entführen und erleben Sie ein für Sie massgeschneidertes Tasting. Ob als Teamevent oder Kundenanlass: Dieses Schokoladenerlebnis bereitet allen Freude.

Beim Degustieren verschiedener Kuvvertüren tauchen Sie in die Vielfalt der Kakao-Aromen ein und erfahren vieles über Anbau, Verarbeitung und Herstellung. Dabei gehen wir ganz besonders auf diese Themen und Anliegen ein, die Sie und Ihre Gäste interessieren.

Wir entführen Sie in die Welt der Gewürze und Aromen, die in unseren Nala-Kreationen stecken. Denn jedes unserer Rezepte bietet eine besondere Geschichte. Und so erhalten Sie Einblick in das eine oder andere «Geheimnis» hinter unseren Pralinen.

Ein rundum spezieller, kurzweiliger und genussvoller Anlass.

Ab 2 - 100 Personen. Dauer: ca. 1 Stunde. Gerne machen wir Ihnen eine auf Ihre Bedürfnisse und Teilnehmerzahl abgestimmte Offerte.



Genuss als Erlebnis

Intensive Aromen verschmelzen zu einem kulinarischen Erlebnis.
Lehnen Sie zurück, geniessen Sie unsere Kreationen,
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.

Achtsames 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. Unser Tafelsortiment bleibt übers Jahr gleich und wird mit einzelnen Special-Editionen ergänzt.

Unsere Kunden

Unsere Firmenkunden schätzen unsere hohe Flexibilität. Bereits ab kleinen Stückzahlen können wir auf besondere Wünsche eingehen.

Referenzen: VIP Services Zürich Flughafen • UBS • Maserati • economiesuisse • SERV Swiss Export Risk Insurance • MAN Energy Solutions Schweiz AG • Top Pharm • Sauber Motosport • Lohri Bijouterie Zug

