

Exquisite Chocolate Creations



THE CHOCOLATE
QUEEN



passende Schokoladelösungen
für die Gastronomie und Hotellerie

Der CHOCODOR

Eyeatcher für Ihre Gäste

Überraschen Sie Ihre Gäste mit unserem CHOCODOR. Der Wow-Effekt ist Ihnen garantiert!

Ihre Gäste werden es lieben, die einzigartigen Aromakombinationen zu entdecken. Und 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 besonder gut zu Ihrem Konzept passen.

- Für Ihren Dessertwagen
- zum Kaffee oder zur Rechnung
- Für ein «Small Sweets» Dessert auf Ihrer Dessertkarte
- im CHOCODOR präsentiert
- In den VIP Suiten Ihres Hotels

Im CHOCODOR von Nala Chocolate können Sie die Pralinen fachgerecht lagern, idealerweise gelagert in einem Wein-Cooler bei 12-18 °C.

Eckpunkte

- Bestellung aus der aktuellen Edition
- zum Sofortgebrauch oder tiefkühlen. Haltbarkeit 4 Wochen (frisch)
- Grosser CHOCODOR für 30 Pralinen
Kleiner CHOCODOR für 15 Pralinen
- Verschiedene Abos:
ab CHF 55.-/Halbjahr
- Lieferung von Refill-Packages:
20 Pralinen der aktuellen Edition
CHF 45.-
- Lieferung in grösseren Mengen möglich
- Lieferkosten je nach Region



Ihre exklusive Signature-Praline

Auch bei engem Zeitrahmen und knappem Fachpersonal müssen Sie nicht an Einzigartigkeit sparen.

Wir übernehmen die Entwicklung und Herstellung Ihrer exklusiven Praline. So können Sie Ihre Gäste ohne Aufwand überraschen und verwöhnen.

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?

Das machen wir gerne für Sie. Nennen Sie uns Ihre Ideen und wir machen Ihnen ein spezifisches Angebot.

Eckpunkte

Création-Meeting, Rezeptierung, Musterherstellung, Verkostung, Designvorschläge, Umsetzung: Pauschal CHF 1'000

- Mindestbestellmenge 500 Stück (gestaffelt möglich)
- Lieferung frisch oder tiefgekühlt
- Verpackung in 20er oder 50er Einheiten.
- Haltbarkeit aufgetaut 4 Wochen (Weincooler Klima)
- Preis: CHF 1.90 - 2.30 pro Stück je nach Sorte und Aufwand
- Realisation von Schokoladestempel, Transfersheet mit Logo oder Farben nach Aufwand



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.

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

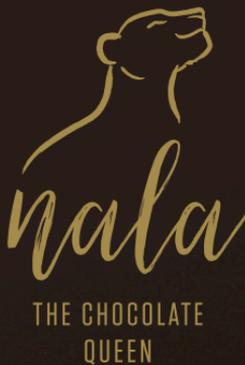
Unsere Partner der Gastronomie und Hotellerie schätzen, dass sie trotz Zeitdruck und Fachkräftemangel ihren Gästen exquisite Pralinen anbieten können, die auf der ganzen Linie überraschen.

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

Referenzen: Restaurant Namun, Grand-Ressort Bad Ragaz • Schüpberg-Beizli, Christian Hunziker • Hotel Ameron Zürich und Luzern • VIP Services Zürich Flughafen • UBS • Hotel Schweizerhof Lenzerheide • economiesuisse • SERV Swiss Export Risk Insurance • MAN Energy Solutions Schweiz AG • Top Pharm

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

Shireen C. von Schulthess, Geschäftsführerin
Maria Wittmann, Chocolatière



Exquisite Chocolate Creations

Nala Chocolate GmbH
CH 8911 Rifferswil

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