

Läderach

PROFESSIONAL



Tafeln und Sticks

PROFESSIONAL PROFESSIONAL



1007 6078
Pure Milk

Zarte Milkschokolade mit abgerundetem Aroma.
10 Stück / Karton | 100 g | (D)



1007 6163
Pure Dark

Knackige, herbe dunkle Schokolade.
10 Stück / Karton | 100 g | (D)



1007 6079
Pure White

Weisse Schokolade mit mildem Geschmack und rundem Abgang.
10 Stück / Karton | 100 g | (D)



1007 6158
Salt 'n' Caramel

Milkschokolade mit Caramelstückchen und leichter Note nach Meersalz, verziert mit dunklen Schokoladetrophen.
8 Stück / Karton | 100 g | (D)



1007 6160
Nuts, Nuts, Hazel Nuts

Zarte Milkschokolade mit caramelisierten, gerösteten Haselnüssen aus dem Piemont.
8 Stück / Karton | 100 g | (D)



1007 6159
Pistachio Bites

Dunkle Schokolade mit ganzen, gerösteten und Meersalz gewürzten Pistazien.
8 Stück / Karton | 100 g | (D)



1007 6161
Lemon Kiss

Süsse, weisse Schokolade mit leicht sauren Zitronen-Crisps.
10 Stück / Karton | 100 g | (D)



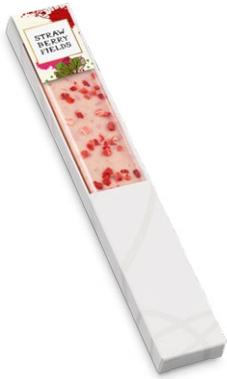
1007 6157
Blueberry Thrill

Feine, knusprige Blaubeer-Stückchen in und auf weisser Schokolade.
8 Stück / Karton | 100 g | (D)



1007 5981
Fairy Berry

Dunkle Schokolade mit feinem Erdbeer-Himbeer-Crisp.
10 Stück / Karton | 100 g | (D)



1005 4627
Strawberry Fields

Weisse Schokolade mit Quark und Erdbeerstückchen.
24 Stück/Karton | 40 g | 



1005 4628
Coffee Crash

Milch- und weisse Schokolade mit Kaffee und Kakaokernen.
24 Stück/Karton | 40 g | 



1005 4629
Coco Island

Dunkle Schokolade mit Kokoscrème aus weisser Schokolade und Kokosflocken.
24 Stück/Karton | 40 g | 



1005 4630
Crunchy Florentine

Milchschokolade mit Florentinergebäck.
24 Stück/Karton | 40 g | 

Was Sie von Ihrem Partner Läderach erwarten können

Sie können sich auf höchste Qualität und einmaligen Frische-Genuss verlassen.

Rohstoffe

Wir verwenden nur sorgfältig ausgewählte, hochwertige, natürliche und frische Zutaten. Das beginnt bereits bei den nachhaltig angebauten Kakaobohnen.

Herstellung

Wir lieben das Schweizer Confiseur-Handwerk auf höchstem Niveau. Unser vielfältiges Sortiment wird mit grösster Sorgfalt hergestellt.

Lagerung und Haltbarkeit

Die ideale Temperatur liegt bei 16–18°C, die optimale Luftfeuchtigkeit bei 50%. Die genauen Haltbarkeiten finden Sie in den Preislisten.

Sie profitieren von persönlicher Beratung und Lieferung frei Haus.

Bestellung und Beratung

Bestellen Sie einfach und schnell:

Region Ost verkauf-ost@laederach.ch
+41 55 645 99 01

Region Mitte verkauf-mitte@laederach.ch
+41 55 645 99 02

Region West verkauf-west@laederach.ch
+41 55 645 99 03

Mo bis Do 7.30–12.00 / 13.00–17.00 Uhr
Fr 7.30–12.00 / 13.00–16.00 Uhr

Nutzen Sie die Bestellmöglichkeiten mit Ihrem persönlichen Konto auf www.laederachprofessional.ch.

Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen sind ergänzend gültig. Sie sind unter www.laederachprofessional.ch einsehbar.

Auf Wunsch vereinbaren wir gerne einen Beratungstermin mit Ihnen.

Lieferung

Es besteht kein Mindestbestellwert.

Ab einem Bestellwert von 200 CHF pro Lieferadresse liefern wir frei Haus.

Darunter verrechnen wir eine Pauschale von 20 CHF.

Wir gewährleisten die wöchentliche Lieferung Ihrer Ware, wenn Sie diese 2 Tage vor Ihrer regionalen Liefertour bis 15.00 Uhr bestellen.

Wir liefern die gesetzlich verlangte Produktedeklaration auf fertig erstellten Etiketten.

Hinweis

Unsere Spezialitäten sind zerbrechlich und bedürfen sorgfältiger Handhabung.

Bitte beachten Sie, dass sämtliche Artikel, die Sie verkaufen, laut LGV mit Ihrem Namen versehen sind. Nutzen Sie dazu zum Beispiel Ihren Firmensticker.

Erklärung Bildlegenden

10 Stück/Karton	Inhalt (Stück) pro Karton
100 g	Gewicht der Liefereinheit
Ⓧ	hergestellt in Deutschland mit Schweizer Couverture



Läderach
PROFESSIONAL

Läderach (Schweiz) AG, Bleiche 14, 8755 Ennenda,
Telefon +41 55 645 44 44, professional@laederach.ch, www.laederachprofessional.ch