



# HACHEZ

Manufaktur-Chocolade seit 1890

EXPORTSORTIMENT  
GÜLTIG AB 1. SEPTEMBER 2014



Ausgewählte Edelkakaos von Meisterhand vollendet.

*J.C. Hachez*



# HACHEZ

Manufaktur-Chocolade seit 1890

## HACHEZ Premium-Qualität

Bei HACHEZ werden ausgesuchte Edelkakaos aus Südamerika zu einer Spitzenmischung komponiert. Nur 3% der Welternte genügen den hohen Anforderungen.

"Wie in alten Zeiten" werden bei HACHEZ die Kakaobohnen im Heißluftstrom des Kugelrösters chargenweise sorgfältig geröstet. Jeweils in kleinen Mengen, damit sich alle Aromastoffe optimal entwickeln können.

Bei HACHEZ wird die Kakaomasse im Granit-Melangeur mit Bourbon-Vanille, Zucker und – je nach Rezeptur – mit Vollmilchpulver zu einer hochfeinen Komposition vermengt.

Bei HACHEZ wird die Kakaomasse staubfein gewalzt. Erst nachdem ein Feinheitsgrad von einem 14/100stel Millimeter erreicht ist, beginnt das Conchieren.

Bis zu 72 Stunden wird die HACHEZ Chocolate im muschelförmigen Rührbehälter ("Conche") zur vollen Entfaltung des Aromas conchiert. Flüchtige Stoffe entweichen, und es entsteht der unverwechselbare zarte Schmelz der Chocolate.

Bei HACHEZ kommen natürliche und hochwertige Zutaten zum Einsatz: Kondensierte Milch spezieller Regionen, italienische Mandeln, französische Walnüsse, echte Bourbon-Vanille sowie Nougat aus eigener Herstellung nach feinsten Rezepturen.

Die handwerkliche Qualität der erfahrenen Confiseure und Chocolatiers und deren liebevolle Detailarbeit sichern den Qualitätsvorsprung, der für die edlen Chocoladen und Pralinen aus Bremen bestimmend ist.



## Konsum-Qualität

Vielfach Verwendung fremdproduzierter Masse mit Konsum-Kakaosorten.

Aromaverlust durch Röstung in Großaggregaten ("Toaster").

Zeitsparendes Mixen der Zutaten.

Mahlen in grobe Feinheitsgrade.

8 Stunden oder weniger.

Synthetische Bestandteile wie Farbstoffe und Vanillin.

Voll automatisierte Produktionsprozesse.



# HACHEZ

Manufaktur-Chocolade seit 1890

## INHALTSVERZEICHNIS

### Chocolade-Spezialitäten

---

Edel Tafeln inkl. C&C	Seite	04
Cocoa Tafeln inkl. C&C	Seite	06
Wild Cocoa de Amazonas	Seite	08
Longs	Seite	09
Braune Blätter	Seite	10
Cocoa Spezialitäten	Seite	12
Chocolade Spezialartikel	Seite	13
Handveredelte Spezialitäten	Seite	14
Heißgetränke	Seite	15
Ingwer Spezialitäten	Seite	16
Bären & Märchen Chocoladen	Seite	17

### Confiserie-Pralinés

---

Erfrischende & Prosecco Taler	Seite	18
Kleine Pralinés Aufmerksamkeiten	Seite	19
Rose Chocoladen + Geschenke	Seite	20
Rose Confiserie-Pralinés	Seite	21
Meisterstücke	Seite	22
Confiserie-Pralinés	Seite	23
Präsent & Grande Classe	Seite	24
Präsentpackungen	Seite	25
A XOCO	Seite	26

### Displays & Zweitplatzierungen

---

Bodenaufsteller, 1/4 + 1/2 Paletten	Seite	27ff
-------------------------------------	-------	------

## EDEL TAFELN

Ausgesuchte Kakaosorten aus besten Anbaugebieten, erlesene natürliche Zutaten sowie traditionelle Rezepturen sind das Geheimnis der klassischen Edel-Chocolade-Tafeln von HACHEZ.



### BEZEICHNUNG

### BESTELL-NR.

### KARTON-EAN

### INHALT

### STÜCK/VE

40 081 55

40 081 55

- 1 | Liebliche Edel Vollmilch
- 2 | Edel Vollmilch
-  3 | Edel Vollmilch
- 4 | Edel Vollmilch Nuss mit ganzen Nüssen
- 5 | Edel Vollmilch Mandelsplitter
- 6 | Edel Noisette

0 2251 5

122512

100g

10

0 2020 7

120204

100g

10

3 2020 8

420205

100g

12x5

0 2220 1

122208

100g

10

0 2120 4

121201

100g

10

0 2229 4

122291

100g

10



# HACHEZ

Manufaktur-Chocolade seit 1890

## EDEL TAFELN

Ausgesuchte Kakaoarten aus besten Anbaugebieten, erlesene natürliche Zutaten sowie traditionelle Rezepturen sind das Geheimnis der klassischen Edel-Chocolade-Tafeln von HACHEZ.



BEZEICHNUNG

BESTELL-NR.

KARTON-EAN

INHALT

STÜCK/VE

40 081 55

40 081 55

- 6 | Edel Zart Bitter
- 7 | Edel Bitter
- 8 | Edel Bitter Sahne
- 9 | Edel Mokka Sahne

- 0 2070 2
- 0 2010 8
- 0 2030 6
- 0 2340 6

- 120709
- 120105
- 120303
- 123403

- 100g
- 100g
- 100g
- 100g

- 10
- 10
- 10
- 10

## C O C O A T A F E L N

Die kakaointensive 88% Cocoa Premier Cru, die milde 77% Edel-Bitter Cocoa d'Arriba und die kräftige 55,5% Edel-Vollmilch Cocoa de Maracaibo bilden das Fundament des Cocoa-Sortiments von HACHEZ. Verpackt in einer hochwertigen Kartonage sind sie ein Genuss für jeden Chocoladen-Kenner.



### BEZEICHNUNG

### BESTELL-NR.

### KARTON-EAN

### INHALT

### STÜCK/VE

40 081 55

40 081 55

- 1 | 88% Premier Cru Tafel Classic
-  88% Premier Cru Tafel Classic
- 2 | Cocoa d'Arriba Tafel Classic
-  Cocoa d'Arriba Tafel Classic
- 3 | Cocoa d'Arriba Tafel Mango-Chili
-  Cocoa d'Arriba Tafel Mango-Chili
- 4 | Cocoa d'Arriba Tafel Orange
-  Cocoa d'Arriba Tafel Orange
- 5 | Cocoa d'Arriba Tafel Erdbeere-Pfeffer
-  Cocoa d'Arriba Tafel Erdbeere-Pfeffer

0 2160 0	121607	100g	10
2 2160 4	621602	100g	20x2
0 2130 3	121300	100g	10
2 2130 7	621305	100g	20x2
0 2163 1	121638	100g	10
2 2163 5	621633	100g	20x2
0 2140 2	121409	100g	10
2 2140 6	621404	100g	20x2
0 2135 8	121355	100g	10
2 2135 2	621350	100g	20x2



# HACHEZ

Manufaktur-Chocolade seit 1890

## C O C O A T A F E L N

Die kakaointensive 88% Cocoa Premier Cru, die milde 77% Edel-Bitter Cocoa d'Arriba und die kräftige 55,5% Edel-Vollmilch Cocoa de Maracaibo bilden das Fundament des Cocoa-Sortiments von HACHEZ. Verpackt in einer hochwertigen Kartonage sind sie ein Genuss für jeden Chocoladen-Kenner.



### BEZEICHNUNG

### BESTELL-NR.

### KARTON-EAN

### INHALT

### STÜCK/VE

40 081 55

40 081 55

- 6 | Cocoa de Maracaibo Tafel Classic
-  Cocoa de Maracaibo Tafel Classic
- 7 | Cocoa de Maracaibo Tafel Orange-Krokant
- 8 | Cocoa de Maracaibo Tafel Mandel-Himbeere
- 9 | Cocoa de Maracaibo Tafel Haselnuss-Pistazie

- 0 2145 7
- 2 2145 1
- 0 2173 0
- 0 2179 2
- 0 2178 5

- 121454
- 621459
- 121737
- 121799
- 121782

- 100g
- 100g
- 100g
- 100g
- 100g

- 10
- 20x2
- 10
- 10
- 10



# HACHEZ

Manufaktur-Chocolade seit 1890

## WILD COCOA DE AMAZONAS

Für die Wild Cocoa de Amazonas Chocoladen wird wild gewachsener Kakao aus dem Regenwald am Amazonas verwendet. Seine Aromen sind besonders ausgeprägt und kräftig und bilden die Grundlage für den ursprünglichen, echten Kakaogeschmack dieser Chocolate.



### BEZEICHNUNG

### BESTELL-NR.

### KARTON-EAN

### INHALT

### STÜCK/VE

40 081 55

40 081 55

- 1 | Wild Cocoa de Amazonas Feinherbe Bitter
- 2 | Wild Cocoa de Amazonas Feinherbe Bitter Longs
- 3 | Wild Cocoa de Amazonas Kakaointensive Vollmilch
- 4 | Wild Cocoa de Amazonas Kakaointensive Vollmilch Longs

0 **2901** 9  
 0 **2810** 4  
 0 **2900** 2  
 0 **2811** 1

129016  
 128101  
 129009  
 128118

100g  
 37g  
 100g  
 37g

10  
 24  
 10  
 24



# HACHEZ

Manufaktur-Chocolade seit 1890

## LONGS

LONGS sind lange, schlanke Chocoladen-Riegel in drei verschiedenen Geschmacksrichtungen – der ideale spontane Chocolate-Genuss für unterwegs.



BEZEICHNUNG

BESTELL-NR.

KARTON-EAN

INHALT

STÜCK/VE

40 081 55

40 081 55

- 1 | Cocoa d'Arriba Longs
- 2 | Cocoa de Maracaibo Longs
- 3 | Cocoa de Balao Longs

0 2800 5

128002

37g

24

0 2802 9

128026

37g

24

0 2804 3

128040

37g

24



# HACHEZ

Manufaktur-Chocolade seit 1890

## BRAUNE BLÄTTER

Die filigranen Braunen Blätter haben eine lange Tradition bei HACHEZ, seit 1923 sind sie im Sortiment. Das klassische Blätter-Sortiment ist in hochwertigen weißen Klappenschachteln verpackt, die in unterschiedlichen Sorten erhältlich sind.



### BEZEICHNUNG

### BESTELL-NR.

### KARTON-EAN

### INHALT

### STÜCK/VE

40 081 55

40 081 55

- 1 | Edel Vollmilch
- 2 | Edel Bitter
- 3 | Orange-Krokant Vollmilch
- 4 | Cocoa de Maracaibo
- 5 | Cocoa d'Arriba
- 6 | Cocoa d'Arriba Orange

0 0034 6  
0 0011 7  
0 0064 3  
0 0062 9  
0 0045 2  
0 0049 0

100343  
100114  
100640  
100626  
100459  
100497

125g  
125g  
125g  
125g  
125g  
125g

8  
8  
8  
8  
8  
8

## BRAUNE BLÄTTER PRALINÉS

Die gefüllten Braunen Blätter Pralinés sind eine Komposition feinschmelzender Füllungen und edler Chocolate. In sechs verschiedenen Blätter-Formen verführt diese Chocoladen-Spezialität alle Chocoladen-Liebhaber, die das Besondere schätzen.

**NEU**



BEZEICHNUNG

BESTELL-NR.

KARTON-EAN

INHALT

STÜCK/VE

40 081 55

40 081 55

1 | Irish Cream Pralinés **NEU**

0 0031 5

100312

150g

6

2 | Mint Pralinés

0 0033 9

100336

150g

6

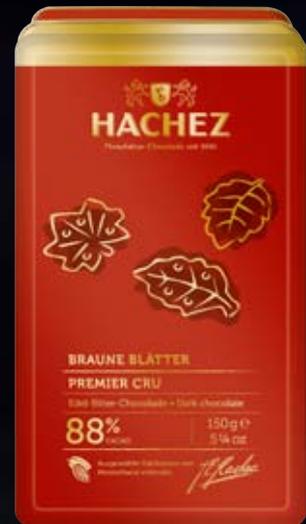
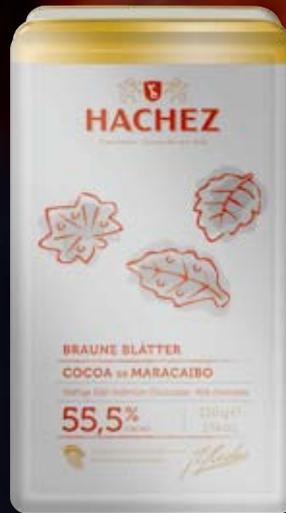


# HACHEZ

Manufaktur-Chocolade seit 1890

## C O C O A S P E Z I A L I T Ä T E N

Braune Blätter oder Täfelchen mit hohem Kakaoanteil in eleganten Metall Dosen sind ein hochattraktives  
Chocolade-Geschenk von HACHEZ für alle Chocoladen-Connaisseurs.



### BEZEICHNUNG

### BESTELL-NR.

### KARTON-EAN

### INHALT

### STÜCK/VE

40 081 55

40 081 55

- 1 | 77% Cocoa d'Arriba Classic, Metalldose
- 2 | 77% Cocoa d'Arriba Orange, Metalldose
- 3 | 55,5% Cocoa de Maracaibo, Metalldose
- 4 | 88% Premier Cru, Metalldose
- 5 | Variété de Cocoa Täfelchen in Metalldose,  
Cocoa d'Arriba / Cocoa de Maracaibo

0 0040 7

100404

150g

6

0 0042 1

100428

150g

6

0 0060 5

100602

150g

6

0 0063 6

100633

150g

6

0 1386 5

113862

150g

10



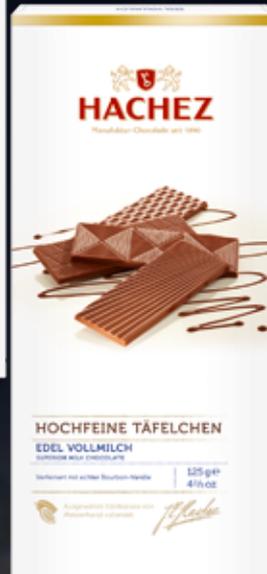
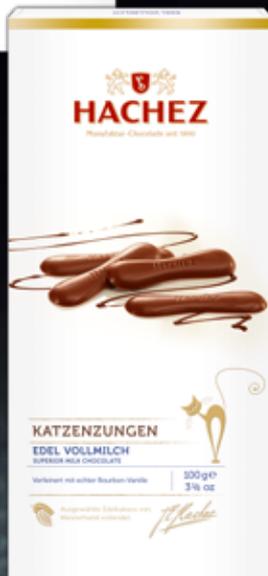
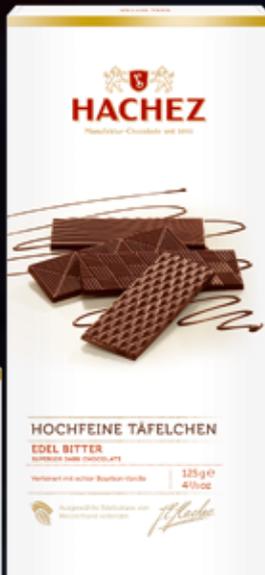
# HACHEZ

Manufaktur-Chocolade seit 1890

## CHOCOLADE SPEZIALARTIKEL

Eine wunderbare Vielfalt von Chocolate-Spezialartikeln in unterschiedlichen Ausformungen – gemeinsam ist ihnen die kakaobetonte Chocolate und die kunstvolle Verpackungsgestaltung.

Ein unverfälschter Premium-Genuss!



### BEZEICHNUNG

### BESTELL-NR.

### KARTON-EAN

### INHALT

### STÜCK/VE

40 081 55

40 081 55

- 1 | Selection Edel Vollmilch/Edel Bitter
- 2 | Katzenzungen Edel Vollmilch
- 3 | Hochfeine Tafelchen Edel Bitter
- 4 | Hochfeine Tafelchen Edel Vollmilch
- 5 | Zweierlei Tafelchen Edel Vollmilch/Edel Bitter

0 **1998** 0  
 0 **1055** 0  
 0 **0179** 4  
 0 **0189** 3  
 0 **1396** 4

119987  
 110557  
 101791  
 101890  
 113961

200g  
 100g  
 125g  
 125g  
 120g

6  
 10  
 10  
 10  
 10

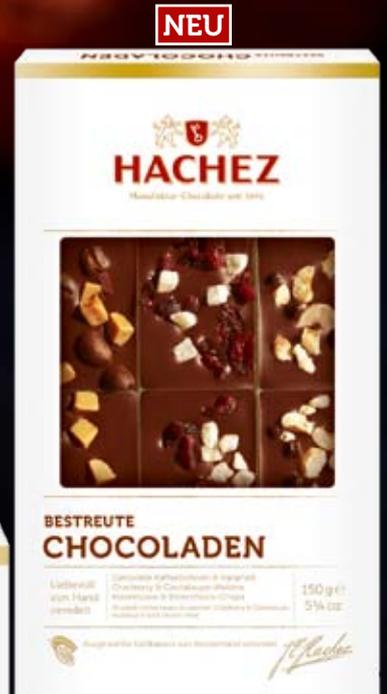


# HACHEZ

Manufaktur-Chocolade seit 1890

## HANDVEREDELTE SPEZIALITÄTEN

Handveredelte Spezialitäten, bestreute Chocoladen und kakaointensive Chocolate-Trüffel mit viel dunklem Kakaopulver bestäubt – das sind die handveredelten Spezialitäten von HACHEZ.



### BEZEICHNUNG

### BESTELL-NR.

### KARTON-EAN

### INHALT

### STÜCK/VE

40 081 55

40 081 55

- 1 | Handveredelte Confiserie Töpfchen
- 2 | Handveredelte Confiserie Töpfchen
- 3 | Dunkle Cocoa Trüffel
- 4 | Nougat Spezialitäten
- 5 | Bestreute Chokoladen NEU

0 **3331** 3  
 0 **3335** 1  
 0 **3232** 3  
 0 **3345** 0  
 0 **3329** 0

133310  
 133358  
 132320  
 133457  
 133297

120g  
 60g  
 60g  
 110g  
 150g

6  
 12  
 12  
 6  
 6



# HACHEZ

Manufaktur-Chocolade seit 1890

## HEISSGETRÄNKE

Chocolat au Lait und der Cappuccino – im praktischen Portionsbeutel – verwöhnen Gäste und Gastgeber gleichermaßen mit ihrem kräftigen chocoladigen Geschmack.



BEZEICHNUNG

BESTELL-NR.

KARTON-EAN

INHALT

STÜCK/VE

40 081 55

40 081 55

1 | Chocolat au Lait Trinkchocolade

0 1983 6

119833

200g

8

2 | Cappuccino

0 1984 3

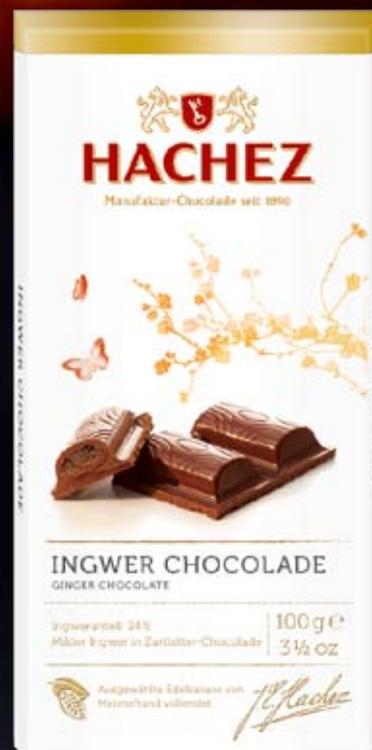
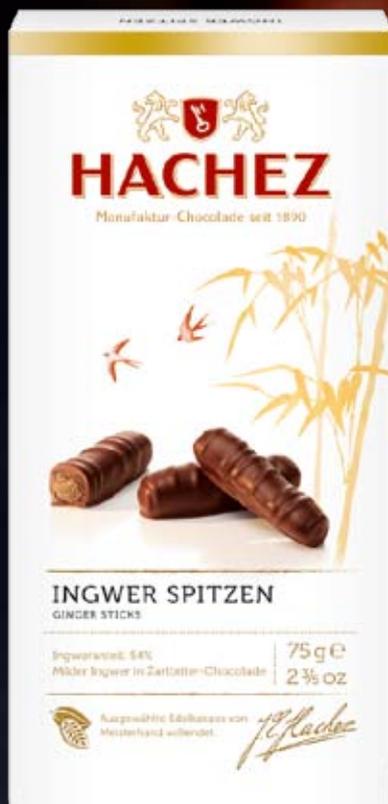
119840

210g

8

## INGWER SPEZIALITÄTEN

Der ausgewogene Geschmack und die milde Schärfe dieses Naturprodukts in Kombination mit der edlen Chocolate überzeugt Liebhaber und Kenner exotischer Ingwerprodukte gleichermaßen.



BEZEICHNUNG	BESTELL-NR.	KARTON-EAN	INHALT	STÜCK/VE
1   Ingwer Taler <b>NEU</b>	0 3821 9	138216	100g	12
2   Ingwer Spitzen	0 3828 8	138285	75g	10
3   Ingwer Chocolate, gefüllte Zartbitter-Chocolade	0 3822 6	138223	100g	10
<b>C-C</b> 3   Ingwer Chocolate, gefüllte Zartbitter-Chocolade	3 3822 7	438224	100g	20x2

BEZEICHNUNG	BESTELL-NR.	KARTON-EAN	INHALT
4   Ingwer Spitzen lose	0 3839 4	138391	2,0kg



# HACHEZ

Manufaktur-Chocolade seit 1890

## BÄREN & MÄRCHEN CHOCOLADEN

Die Märchentafeln bereiten ein märchenhaftes Vergnügen und sind besonders bei Großeltern und Kindern sehr beliebt. Die HACHEZ Bären bieten einen bärenstarken Chocoladen-Genuss für alle großen und kleinen Bärenfans.



### BEZEICHNUNG

### BESTELL-NR.

### KARTON-EAN

### INHALT

### STÜCK/VE

40 081 55

40 081 55

- 1 | Bären Täfelchen Feine Vollmilch im Thekenaufsteller
- 2 | Formpackung mit Bären Napolitains Feine Vollmilch (2 Motive)
- 3 | Bärentüte (2 Farben)
- 4 | Schultäfelchen Truhe **NEU**
- 5 | Bären Täfelchen Feine Vollmilch im Klarsichtbeutel
- 6 | Bremer Stadtmusikanten Täfelchen Feine Vollmilch im Thekenaufsteller
- 7 | Bremer Stadtmusikanten Tafel Feine Vollmilch
- 8 | Märchen Tafel Feine Vollmilch (5 Motive gemischt)

0 1455 8

114555

1350g / 180 St.

1

0 1387 2

113879

75g

8

0 1350 6

113503

120g

8

0 1600 2

116009

125g

8

0 1342 1

113428

75g

16

0 1420 6

114203

1350g / 180 St.

1

0 2450 2

124509

100g

10

0 2651 3

126510

100g

20



# HACHEZ

Manufaktur-Chocolade seit 1890

## ERFRISCHENDE & PROSECCO TALER

Die Taler von HACHEZ, überzogen mit edler Chocolate, in sechs verschiedenen Geschmacksrichtungen bieten ein erfrischendes Geschmackserlebnis. Gekühlt sind sie ein besonderer Genuss!



### BEZEICHNUNG

### BESTELL-NR.

### KARTON-EAN

### INHALT

### STÜCK/VE

40 081 55

40 081 55

- 1 | Erfrischende Orangen Taler
- 2 | Erfrischende Pfefferminz Taler
- 3 | Erfrischende Zitronen Taler
- 4 | Prosecco Holunder Taler
- 5 | Prosecco Pfirsich Taler
- 6 | Prosecco Erdbeer Taler

0 **3775** 5  
 0 **3885** 1  
 0 **3555** 3  
 0 **3633** 8  
 0 **3622** 2  
 0 **3612** 3

137752  
 138858  
 135550  
 136335  
 136229  
 136120

100g  
 100g  
 100g  
 100g  
 100g  
 100g

12  
 12  
 12  
 12  
 12  
 12



# HACHEZ

Manufaktur-Chocolade seit 1890

## KLEINE AUFMERKSAMKEITEN

Die Mischungen feinsten Confiserie-Pralinés aus dem Hause HACHEZ sind wundervolle kleine Aufmerksamkeiten für viele Gelegenheiten.

**NEU**



BEZEICHNUNG

BESTELL-NR.

KARTON-EAN

INHALT

STÜCK/VE

40 081 55

40 081 55

- 1 | Herzliche Grüße Confiserie-Pralinés **NEU**
- 2 | L'Amour Marc de Champagne Trüffel-Herzen
- 3 | Danke Schön! Confiserie-Pralinés
- 4 | Danke Schön! Confiserie-Pralinés

0 3221 7

0 3224 8

0 3225 5

0 3228 6

132214

132245

132252

132283

40g

44g

40g

100g

12

12

12

8



# HACHEZ

Manufaktur-Chocolade seit 1890

## ROSENGRÜSSE

Feine Vollmilch-Chocolade, handdekorierte Trüffel-Herzen und feinste Confiserie-Pralinés sind ideal als kleine Aufmerksamkeiten geeignet – man darf sie aber auch selbst genießen.



BEZEICHNUNG	BESTELL-NR.	KARTON-EAN	INHALT	STÜCK/VE
	40 081 55	40 081 55		
1   Täfelchen Feine Vollmilch im Klarsichtbeutel	0 1450 3	114500	75 g	16
2   Täfelchen Feine Vollmilch im Thekenaufsteller	0 1434 3	114340	1350 g / 180 St.	1
3   Tafel Feine Vollmilch	0 2550 9	125506	100 g	10
4   Rose Confiserie-Pralinés in Metalldose	0 3040 4	130401	92 g	6
5   Handdekorierte Trüffel-Herzen im Beutel	0 3049 7	130494	68g	18
6   Handdekorierte Trüffel-Herzen mit Schleife	0 3045 9	130456	100 g	8

## ROSE CONFISERIE-PRALINÉS

Die liebevoll ausgewählten Mischungen feinsten Confiserie-Pralinés sind eine wunderschöne Geschenkidee für alle, die gerne edle Pralinés anstelle eines Blumengrußes verschenken möchten.



**BEZEICHNUNG**

**BESTELL-NR.**

**KARTON-EAN**

**INHALT**

**STÜCK/VE**

40 081 55

40 081 55

- 1 | Rose Confiserie-Pralinés
- 2 | Rose Confiserie Auswahl
- 3 | Rose Confiserie Auswahl
- 4 | Rose Confiserie Auswahl

0 **3140** 1  
0 **3141** 8  
0 **3146** 3  
0 **3149** 4

131408  
131415  
131460  
131491

40g  
125g  
250g  
500g

24  
6  
6  
3

## MEISTERSTÜCKE

In einer modernen Aufmachung präsentieren sich die Meisterstücke. Neben einer klassischen Confiserie-Mischung gibt es eine Mischung ohne Alkohol, eine Auswahl dunkler Pralinés und neue Pralinés im Miniatur-Format.



**BEZEICHNUNG**

**BESTELL-NR.**

**KARTON-EAN**

**INHALT**

**STÜCK/VE**

40 081 55

40 081 55

- 1 | Meisterstücke Dunkle Pralinés
- 2 | Meisterstücke Confiserie-Pralinés
- 3 | Meisterstücke Helle Pralinés ohne Alkohol
- 4 | Kleine Meisterstücke Confiserie-Pralinés NEU

0 **3124** 1  
0 **3120** 3  
0 **3127** 2  
0 **3129** 6

131248  
131200  
131279  
131293

150 g  
150 g  
150 g  
160 g

6  
6  
6  
6

## CONFISERIE - PRALINÉS

Erlesene Pralinés in eleganten Packungen – mit dieser Auswahl liegt man immer richtig.

Für Liebhaber dunkler Pralinés gibt es eine eigene dunkle Mischung mit vielen verschiedenen Edel-Zartbitter-Pralinés.



### BEZEICHNUNG

### BESTELL-NR.

### KARTON-EAN

### INHALT

### STÜCK/VE

40 081 55

40 081 55

- 1 | Confiserie-Pralinés – Die Klassiker
- 2 | Confiserie-Pralinés – Ohne Alkohol
- 3 | Confiserie-Pralinés – Die Dunklen
- 4 | Confiserie-Pralinés – Die Erlesenen

0 **3030** 5

130302

200g

6

0 **3214** 9

132146

250g

4

0 **3031** 2

130319

300g

4

0 **3032** 9

130326

400g

3

## PRÄSENT & GRANDE CLASSE

Das elegante Präsent mit exquisiten Pralinés und feinen Chocolate-Spezialitäten ist eine festliche Geschenk-Idee für alle Anlässe. Die exklusive Grande Classe zeichnet sich durch eine Vielfalt exquisiter Confiserie-Pralinés und edler Trüffel aus. Die hervorragende Auswahl bietet einen wahren Genuss, der höchsten Ansprüchen genügt.



**BEZEICHNUNG**

**BESTELL-NR.**

**KARTON-EAN**

**INHALT**

**STÜCK/VE**

40 081 55

40 081 55

- 1 | Präsent Confiserie-Pralinés und Chocoladen
- 2 | Präsent Confiserie-Pralinés und Chocoladen
- 3 | Grande Classe Classic Pralinés

0 **3994** 0

139947

250g

4

0 **3998** 8

139985

500g

2

0 **3989** 6

139893

500g

2

## PRÄSENTPACKUNGEN

Drei exklusive Präsentpackungen mit ausgewählten HACHEZ Spezialitäten beziehungsweise der Kombination von Chocolate & Rotwein sind hochwertige Geschenkideen für jeden Anlass.



BEZEICHNUNG

BESTELL-NR.

KARTON-EAN

INHALT

STÜCK/VE

40 081 55

40 081 55

- 1 | Geschenk-Komposition **NEU**  
(Nougatspezialitäten, Braune Blätter, Trüffel-Herzen)
- 2 | Braune Blätter Cocoa de Maracaibo & **NEU**  
El Circo Cabernet Sauvignon in Geschenktasche.
- 3 | Braune Blätter Cocoa d'Arriba Classic & **NEU**  
Merlot Cadet d'Oc in Geschenktasche

0 5346 5

153462

303g

6

0 5348 9

153486

125g / 0,75l

8

0 5349 6

153493

125g / 0,75l

8

\* ab 2015 erhältlich



# HACHEZ

Manufaktur-Chocolade seit 1890

## INDIVIDUAL & FACHHANDE



FACHHANDELS-DISPLAY  
MIT BELEUCHTUNG  
(zur individuellen Bestückung)

Bestell-Nr. 7 7027 0

Höhe: 196cm  
Breite: 61,5cm  
Tiefe: 60cm



INDIVIDUAL-DISPLAY  
(zur individuellen Bestückung)  
Inhalt: Sockel, 3 Schütten, Stege, Topper

Bestell-Nr. 7 7009 6

Höhe: 155cm  
Breite: 60cm  
Tiefe: 40cm



# HACHEZ

Manufaktur-Chocolade seit 1890

BREMER HACHEZ CHOCOLADE GMBH & CO. KG

Westerstraße 32, 28199 Bremen · Postfach 106707, 28067 Bremen

Telefon: (0421) 50 90-00 · Fax: (0421) 50 90-020

Bestell-Hotline: (0180) 32 21 420

Internet: <http://www.hachez.de>

ILN 40 08155 00000 1