

Die hauchfeinen Schokotaler mit rosa Pfeffer sind ein Genuss der Extraklasse. Die vollmundige Bio-Schokolade umhüllt hauchfeines Gebäck, das mit rosa Beeren um die Wette knuspert. Wer es weniger scharf mag, hat die Wahl zwischen Vollmilch-Schokoladem mit Cashewkernen, aromatischen Latte-Macchiato- und weißen Talern mit herb-fruchtigen Cranberrys. *Bio Choco Délice*, € 3,50, 80g, www.yanickfee.ch



Zum Dahinschmelzen

Schokolade ist Verführung. Zartschmelzend.
Himmlisch fein. Edelbitter. Schokolade lässt nicht nur
Naschkatzen-Herzen höher schlagen. Deswegen nun:
Vorhang auf für feinste Kreationen!

A KISS IS JUST A KISS.

Ein Schokokuss mit wunderbar luftigem Schaum, platziert auf einem Boden aus köstlichstem, reinstem Marzipan und doppelt überzogen mit dunkel knackiger Valrhona Schokolade. Da kann man gar nicht mehr aufhören – zu küssen. *Schaumkuss*, € 2,50, www.oschaetzchen.de



AROMATISCH.

Seit Generationen wird in Ecuador entlang des „Rio Napo“ Kakao angebaut. Dort tragen uralte knorrigte Bäume besonders aromatische Früchte, die zu den besten der Welt zählen. Ein Schweizer Schokoladenhersteller veredelt sie zu dunklen Schokoladentropfen, die in heißer Milch ein Aroma von sonnengereiften Pflaumen und Vanille entfalten. *Trinkschokolade Rio Napo*, € 14,50, über www.dinesculinarium.de



FÜR BESONDERE MOMENTE.

Mit getrockneten Veilchenblüten hergestellt sind diese Schokoladentafeln fast zu schön zum Aufessen. Es gibt sie als Weiße-, Vollmilch- oder Zartbitterschokolade. Die edle Geschenkverpackung unterstreicht den Wert der süßen Kostbarkeiten. Ein Schmaus für Gaumen und Auge. *Blütenschokolade*, € 6,95, 80g, www.sabinekober.com

WIE FRISCH GEERNTET.

Den unvergleichlichen Geschmack und den betörenden Duft einer frisch geernteten Erdbeere hat der bekannte Schokoladenspezialist Josef Zotter durch ein spezielles Verfahren in dieser Schokolade eingeschlossen. Die Erdbeeren werden mit Rohrzucker, Kakaobutter und etwas Milchpulver verarbeitet, bekommen einen Hauch echter Vanille und verwandeln sich zu einer tiefroten Geschmacks-sensation! *Labooko single ist eine gegossene Schokolade in BIO und FAIR Qualität*, € 1,55, www.zotter.at



• EXTRA FÜR stylecard-INHABERINNEN •

GEWINNEN SIE GLEICH ZWEIMAL:

- 7 Zotter-Schoko Abo's für wahre Genießer! Mit diesen Abo's erhalten Sie fünf Schoko-Pakete im Zwei-Monats-Rhythmus und genießen zeitlich limitierte Spezial-Sorten. **mystyle** verlost 5 x das große und 2 x das kleine Zotter Schoko-Abo (Groß: drei handgeschöpfte Schokoladen, zwei Labookos, zwei Packungen balleros und eine 6-er Packung Trinkschokolade. Klein: drei handgeschöpfte Schokoladen und zwei Labookos).
- 5 Cool Bags im exklusiven Zotter Design! Schicken Sie uns einfach die Antwort auf die Frage "In welchem Ort steht die Schokoladen Manufaktur Zotter?" (Tipp: Die Zotter Homepage hilft weiter!) per E-Mail mit dem Betreff „Schoko-Abo“ oder „Cool Bag“ an gewinnen@ucm-verlag.at oder per Postkarte mit diesem Stichwort an das **mystyle**-Magazin, Rudolf Wöhrl AG, Kundenservice, Lina Ammon-Str. 10, 90471 Nürnberg senden. **Einsendeschluss ist der 30. September 2009.**

