



Zum Glück verführt.



MOST

Chocolat seit 1859

Chocolat seit 1859

*„Ich habe auf meine Linie nicht aufzupassen
und hatte es niemals vor zu tun -
Was Sie von mir sehen, ist das Ergebnis eines
lebenslangen Genusses von Schokolade.“*

Katherine Hepburn





MOST Chocolat

Kunstvoll seit 150 Jahren.

Seit 1859 steht der Markenname MOST für unvergleichlich hochwertige Schokolade, Kakao und feine Pralinen. Stil prägend in seiner jeweiligen Epoche, pflegte MOST vor allem in den späten 20er Jahren des letzten Jahrhunderts eine elegant-reduzierte Ästhetik in Formgebung und Bildsprache.

1922 kam der bekannte Bauhaus-Fotograf Hans Finsler an die Kunstgewerbeschule Burg Giebichenstein bei Halle, wo er ab 1926/27 die neu eingerichtete Fachklasse für Fotografie leitete. Im Jahr 1932 kehrte Finsler in seine Heimat Schweiz zurück und übernahm an der Züricher Kunstgewerbeschule den Aufbau einer Fotoklasse, die er bis 1952 leitete. Zu seinen Schülern gehörten unter anderem Werner Rohde, Heinrich Koch und Werner Bischof.

1928 erhielt Finsler auf Vermittlung seiner Schülerin Lotte Pottel seinen ersten Werbeauftrag. Die MOST Schokoladenfabrik – damals in Halle an der Saale – beauftragte ihn anlässlich ihres 70-jährigen Jubiläums mit einer Werbeschrift. Die Kombination aus Schrift und Bild, wie es von den großen Vordenkern des Bauhaus, wie Lazlo Moholy-Nagy oder Jan Tschichold

formuliert worden ist, entsprach dem zeitgenössischen Verständnis von Reklame.

Die hier abgebildeten Werke stammen aus unserem Firmenarchiv. Die historischen Originalabzüge erlösen bei Kunstauktionen unter begeisterten Sammlern Preise in fünfstelliger Höhe.

Auch heute steht MOST, neben der einzigartigen Qualität, für eine besondere Auseinandersetzung mit Form, Farbe und ästhetischem Anspruch an die Gestaltung seiner Produkte. Die Verpackungen des Sortiments und das Corporate Design wurden vollkommen neu gestaltet. Stoffe, frische, trendige Farben und eine äußerst luxuriöse Ausstattung prägen den aktuellen Auftritt, der eine junge, kaufkräftige Kundschaft ansprechen soll.

MOST Chocolat nimmt dabei Referenz an seiner eigenen Unternehmensgeschichte und bindet die Originalfarben und Produktnamen aus der Jahrhundertwende sowie gestalterische Elemente aus der Ära des Bauhaus ein. Ein von der Kakaofrucht naschender Affe prägt heute das Erscheinungsbild der Marke MOST.



65 Jahre das Logo von MOST

Hans Finsler: Hände beim Stanolieren, 1927/28. Neuabzug, Glasnegativ 10 x 15 cm.
Museum für Gestaltung Zürich, Werkgruppe >F16<, Publikation: MOST-Broschüre.





MOST Chocolat

Ausgezeichnet in die Zukunft.

Im Jahr 2006 wurde MOST Chocolat mit dem renommierten ADC (Art Directors Club Preis) in der Kategorie "Packaging" ausgezeichnet, in 2007 für den Designpreis der Bundesrepublik Deutschland nominiert.

2008 zählte MOST Chocolat mit seinem innovativen Onlinekonzept "Schokogramm" zu den zehn Finalisten des "Small Business Excellence Award", mit dem weltweit die besten kleinen und mittleren Unternehmen ausgezeichnet werden. Der Preis wird von der Union Mittelständischer Unternehmen e.V. und Dell an Firmen vergeben, die Informationstechnologie besonders innovativ in ihren Geschäftsprozessen einsetzen, um die Kundenzufriedenheit zu steigern.

2009 blickt MOST Chocolat auf eine 150-jährige Schokoladentradition zurück. Dabei gehört damals wie heute die Vielfalt ebenso zur Tradition, wie die einzigartige Qualität. Egal ob dunkle Origin-Schokolade von ausgesuchten Anbaugebieten aus aller Welt, meisterhafte Trüffel- und Pralinéspezialitäten oder frisches Teegebäck mit guter Butter, es werden nur erlesene, hochwertige Zutaten verwendet und bis zur Vollendung verarbeitet.



Chocolat seit 1859



DESIGNPREIS
2006





Padischah®

Trüffel in höchster Manufakturqualität.

Immer mehr unserer Kunden interessieren für die Herkunft des Kakao in unserer Schokolade. Was ist eigentlich der Unterschied zwischen Cru- und Plantagenschokoladen? Bei „Cru de Cacao“ stammen die Kakaobohnen aus einem begrenzten Anbaugebiet in einem bestimmten Land. Bei der Plantagenschokolade ist die Herkunft des Kakaos sogar auf eine ganz bestimmte Plantage zurückzuführen. Neben der Assemblage Schokolade (um Geschmacksgleichgewicht zu erzielen) gibt es solche mit Herkunftsbezeichnung (Origin), um besondere Geschmacksrichtungen einzelner Länder zu entdecken. Bei MOST stammt der Kakao aus kontrollierten Plantagen, die nach genauen Vorgaben nur die besten Bohnen eines Jahrgangs verarbeiten.

Bei Padischah wird diese hochwertige Kuvertüre zu besonders edlen Trüffel verarbeitet. Das unvergleichliche Schokoladenaroma dieser vollständig handgefertigten Stücke entspricht ihrem individuellen Aussehen. Padischah wird nur in einer sehr begrenzten Auflage hergestellt. Da es sich vollständig um Handarbeit handelt, können die einzelnen Stücke in Form und Farbe variieren.



Padischah Trüffel Big Box

Einwaage / Stück:	400g
Art.-Nr. / Stück:	101190001501
VE:	4
Art.-Nr. / Karton:	101190001502
EVP:	38,00 €



Padischah Trüffel Love Box

Einwaage / Stück:	125g
Art.-Nr. / Stück:	101190001601
VE:	6
Art.-Nr. / Karton:	101190001602
EVP:	16,00 €



Padischah Trüffel Minis

Einwaage / Stück:	75g
Art.-Nr. / Stück:	101195000101
VE:	10
Art.-Nr. / Karton:	101195000102
EVP:	12,00 €



Padischah Trüffel in Samtschatulle

Einwaage / Stück:	375g
Art.-Nr. / Stück:	101190000301
VE:	4
Art.-Nr. / Karton:	101190000302
EVP:	60,00 €



Padischah Trüffel Refill Box

Einwaage / Stück:	125g
Art.-Nr. / Stück:	101090001001
VE:	10
Art.-Nr. / Karton:	101090001002
EVP:	15,00 €



Splendin®

Pralinés von Hand und Herz.

Als besonders förderlich erweisen sich Schokoladen mit einem Kakaoanteil über 60%. Viele Diäten – zum Beispiel nach Montignac – verweisen zu Recht auf die wunderbaren Möglichkeiten, dunkle Schokolade in genussvolle Rezepte rund um die süßen Leckereien einzubeziehen. Die richtigen Zutaten machen dabei unsere Schokolade aus. Es gibt drei verschiedene Kategorien: „Mit Pflanzenfett“ bedeutet, dass 5% Pflanzenfettsäure enthalten sein darf. Der Zusatz „reine Kakaobutter“ sagt aus, dass keine Pflanzenfettzusätze enthalten sind (außer Sojalecithin als Emulgator). Aber die höchste Qualitätsverpflichtung bei Schokolade lautet „edle Zutaten“. In diesem Fall verzichten wir vollständig auf Pflanzenfette. Geschieht dies dennoch bei bestimmten Rezepturen, so verwenden wir ausschließlich gute Kakaobutter, weil diese wesentlich gesünder ist, als tierische Fette. Die gesättigten Fettsäuren haben zudem keinen negativen Einfluss auf das Cholesterin im Blut, sehr wohl jedoch auf die weibliche Libido, wie Urologen aus Mailand nun herausgefunden haben. Erregungsgrad und Befriedigung, so die Forscher waren mit guter Schokolade höher als ohne.

Splendin ist der Klassiker unter den MOST-Pralinen. Feinste, handgemachte Pralinés in einer außergewöhnlich hohen Qualität. Hergestellt aus frischer Edelschokolade, mit einem hohen Anteil feinsten Kakaobutter und frischem Rahm, verfeinert mit Haselnüssen aus dem Piemont, Edelmarzipan oder frischem Himbeermark. Handwerkskunst in bester Tradition.



Splendin Pralinés Big Box

Einwaage / Stück:	400g
Art.-Nr. / Stück:	101090001301
VE:	4
Art.-Nr. / Karton:	101090001302
EVP:	38,00 €



Splendin Pralinés Love Box

Einwaage / Stück:	140g
Art.-Nr. / Stück:	101090001601
VE:	6
Art.-Nr. / Karton:	101090001602
EVP:	16,00 €



Splendin Pralinés Minis

Einwaage / Stück:	75g
Art.-Nr. / Stück:	101095000201
VE:	10
Art.-Nr. / Karton:	101095000202
EVP:	12,00 €



Splendin Pralinés in Samtschatulle

Einwaage / Stück:	400g
Art.-Nr. / Stück:	101090000301
VE:	4
Art.-Nr. / Karton:	101090000302
EVP:	60,00 €



Splendin Pralinés Refill Box

Einwaage / Stück:	125g
Art.-Nr. / Stück:	101090001001
VE:	10
Art.-Nr. / Karton:	101090001002
EVP:	15,00 €



Chocolat

Zum Glück verführt.

Hinlänglich bekannt, dass Schokolade ein Hochgenuss an sich ist. Vor allem schätzen immer mehr unserer ernährungsbewussten Kunden den hohen Kakaogehalt edler Schokoladen als gesunde Alternative. Schon in den 20er Jahren stand der Name MOST synonym für edelherbe und bittere Schokoladensorten mit einem Kakaoanteil von mehr als 50%. Aber was sind die Unterschiede? Eigentlich ist es ganz einfach, ein bisschen so, wie mit Milch im Kaffee: Zartbitterschokolade = Kakao + Zucker; Milkschokolade = Kakao + Zucker + Milch; Weiße Schokolade = Kakaobutter + Zucker + Milch. Unsere dunkeln MOST-Schokoladen enthalten also weniger Fett und Zucker, dafür mehr Kakao und der enthält unter anderem Phenylethylamin und Tryptophan. Beide Stoffe werden im Gehirn zu Serotonin umgesetzt, sorgen also für Glücksgefühle und wirken stimulierend. Außerdem senkt der hohe Anteil an Polyphenolen den Blutdruck, beugt Herzkrankheiten vor und kann somit in Maßen genossen gesundheitsfördernd wirken.

MOST-Tafelschokoladen werden vornehmlich aus der edlen Criollo Kakaobohne hergestellt, der wertvollsten Frucht unter den Kakaobohnen. Verfeinert, wahlweise mit einer Prise Chili, Pfeffer, feinstem Rahm oder karamellisierten und gerösteten Mandeln. Der zarte Schmelz der lange und behutsam conchierten Schokolade entfaltet sich weich und sinnlich.



Suisse Grande Crème 35%

Einwaage :	100g
Art.-Nr. / Stück:	103010000401
VE:	10
Art.-Nr. / Karton:	103010000402
EVP:	4,90 €



Caramel Amandes Brûlé 35%

Einwaage :	100g
Art.-Nr. / Stück:	103010000601
VE:	10
Art.-Nr. / Karton:	103010000602
EVP:	4,90 €



Habanero Hot Chili 54%

Einwaage:	100g
Art.-Nr. / Stück:	103010000701
VE:	10
Art.-Nr. / Karton:	103010000702
EVP:	4,90 €



Malabar Spice Pepper 54%

Einwaage:	100g
Art.-Nr. / Stück:	103010000801
VE:	10
Art.-Nr. / Karton:	103010000802
EVP:	4,90 €



Venezuela Bitter Criollo 70%

Einwaage:	100g
Art.-Nr. / Stück:	103010000201
VE:	10
Art.-Nr. / Karton:	103010000202
EVP:	4,90 €



Ghana Bitter Trinitario 85%

Einwaage:	100g
Art.-Nr. / Stück:	103010000301
VE:	10
Art.-Nr. / Karton:	103010000301
EVP:	4,90 €

MOST Thekendisplay mit Samtschokolade

Einwaage :	300g (30 Samtschokoladen)
Art.-Nr. / Stück:	103010000901
EVP:	180,00 €





Mostbarkeiten

Edle Leckereien mit langer Tradition

Karl Schuhmacher schreibt in "Das große Buch der Schokolade": die besten Pralinen waren und sind eben Produkte hochentwickelter Handwerkskunst und unverwechselbar wie große Weine. Wer will, kann sie so genießen, wie sie sind: Süße Happen, die unsere Geschmacksnerven herausfordern und reizen; von der ersten Berührung der Lippen mit der kühlen, glatten Oberfläche, die schon bei dieser Berührung einen Hauch ihres Aromas verstrahlt; vom ersten Biss in die feste kakaobraune Kruste, die man überwinden muss wie den Wall ums Schlaraffenland, damit die Geschmacksnerven die so befreite Füllung wahrnehmen; bis zu dem höchsten Genuss, dies alles erschmelzen und sich mischen zu spüren. Wer sich die Vorfreude des Festlichen nicht nur bewahren, sondern sie bewusst einsetzen will, der steigert diesen Genuss und macht ihn sich rar - nicht etwa aus Selbstkasteiung, sondern weil er weiß, dass es Regeln und Rhythmen der Sinnesorgane gibt. Pralinen als Krönung.

Unsere Mostbarkeiten sind eine Zusammenstellung der beliebtesten Produkte unserer 150-jährigen Firmengeschichte. So verbinden viele Kunden MOST Pralinés zum Beispiel mit dem grünlich schimmernden Pistazienmarzipan, den leuchtend rot strahlenden Kir Royal Trüffel oder den legendären Florentiner Keksen.



Kir Royal Trüffel

Einwaage:	150g
Art.-Nr. / Stück:	101120001001
VE:	10
Art.-Nr. / Karton:	101120001002
EVP:	12,00 €



Champagner Trüffel

Einwaage:	150g
Art.-Nr. / Stück:	101120000701
VE:	10
Art.-Nr. / Karton:	101120000702
EVP:	12,00 €



Cognac Sahne Trüffel

Einwaage:	150g
Art.-Nr. / Stück:	101120000801
VE:	10
Art.-Nr. / Karton:	101120000802
EVP:	12,00 €



After Dinner Mints

Einwaage:	140g
Art.-Nr. / Stück:	101010000901
VE:	10
Art.-Nr. / Karton:	101010000902
EVP:	12,00 €



Rajah Pistazien Marzipan

Einwaage:	125g
Art.-Nr. / Stück:	101030000601
VE:	10
Art.-Nr. / Karton:	101030000602
EVP:	12,00 €



Knuspermix drei Sorten Nuss

Einwaage:	150g
Art.-Nr. / Stück:	104060002301
VE:	10
Art.-Nr. / Karton:	104060002302
EVP:	16,00 €



Most I Fiore - Florentiner

Einwaage:	170g
Art.-Nr. / Stück:	102010001001
VE:	10
Art.-Nr. / Karton:	102010001002
EVP:	16,00 €



Frucht & Nuss

Süsse Früchte.

Schenkt man einer großen deutschen Tageszeitung Glauben, dann gibt es 10 Gründe, warum Schokolade doch so gesund ist! 1. 50 Gramm dunkle Schokolade enthalten so viele krebsvorbeugende Stoffe, wie 12 Gläser Orangensaft. 2. Schokolade ist voll mit einem Stoff, der vor Herzkrankheiten schützt. 3. Milkschokolade enthält Kalzium und stärkt die Knochen. 4. US-Forscher sagen, dass Schokolade/Kakao den Bluthochdruck senkt und die Kakaobutter wesentlich gesünder ist, als tierische Fette. 5. In Schokolade ist viel Kalzium enthalten und das ist gut gegen Stress. 6. Schokolade macht einen guten Atem. Tannine bekämpfen das Wachstum von Bakterien im Mund. 7. Schokolade ist Aspirin zum Essen. Es verhindert Blutklumpen und Thrombose. 8. Schokolade enthält eine Säure, die gegen Schlafstörungen hilft. 9. Die gesättigte Fettsäure in Schokolade hat keinen Einfluss auf das Cholesterin im Blut. 10. Schokolade macht fruchtbar. Grund: das enthaltene Zink.

Die Kombination aus knackigen Früchten, umhüllt mit edler Schokolade, gehört seit jeher zu den großen Genüssen der Confiserie. "Schlimm" ist schlimm, weil man nicht davon lassen kann. Öffnet man die Packung, verströmt sogleich das intensive Aroma knackiger Trauben, eingelegt in italienischen Grappa, umhüllt von zarter Vollmilkschokolade. Ein Rausch für die Sinne.



Macadamia Nuss vom ganzen Stück

Einwaage: 250g

Art.-Nr. / Stück: 104060000101

VE: 10

Art.-Nr. / Karton: 104060000102

EVP: 19,50 €



Nuss an Nuss vom ganzen Stück

Einwaage: 250g

Art.-Nr. / Stück: 104060000701

VE: 10

Art.-Nr. / Karton: 104060000702

EVP: 16,00 €



Schokolierte Früchte

Einwaage: 400g

Art.-Nr. / Stück: 104090000201

VE: 10

Art.-Nr. / Karton: 104090000202

EVP: 16,00 €



Mandelsplitter

Einwaage: 300g

Art.-Nr. / Stück: 104060001501

VE: 10

Art.-Nr. / Karton: 104060001502

EVP: 15,00 €



„Schlimm“ Grappatrauben

Einwaage: 500g

Art.-Nr. / Stück: 104060000801

VE: 4

Art.-Nr. / Karton: 104060000802

EVP: 19,50 €



Mandelkrokanttäfelchen

Einwaage: 150g

Art.-Nr. / Stück: 104050001001

VE: 10

Art.-Nr. / Karton: 104050001002

EVP: 12,00 €



Spezialitäten

MOST delightful.

Schon Altkanzler Ludwig Erhardt hatte ein Faible für frisches Gebäck von MOST. Der Vater des deutschen Wirtschaftswunders bevorzugte Gewürzkuchen. Im Dezember des Jahres 1963 steuerte er – begleitet von den Reportern einer Illustrierten - die Filiale in Bonn an, um sich dort für die Weihnachtsfeiertage zu versorgen.

Petit Fours - aus einer Mürbeteigschale mit einer fruchtigen Zitronen- oder Himbeercreme gefüllt - sind vor allem im Sommer ein Genuss. Für die stilvolle „tea time“ empfehlen wir unsere Mischungen frischen Gebäcks, bestehend unter anderem aus gefüllten Florentinern auf saftigem Mandelbiscuit, mit edler Vollmilchschokolade und einem Florentiner-Deckel; Basiers mit einer kräftigen Mokka Creme, Linzertörtchen mit Marmelade oder Lübecker Marzipantörtchen mit Himbeermarmelade gefüllt und abgeflämmt. „High tea“ – MOST british!

Besonders beliebt in Japan: Boules Chocolate Dippers. Feinste Pralinenmilch aus einer Kugel zarter Vollmilchschokolade. Eingerührt in heiße Milch, zerschmilzt die feine Hülle aus Schokolade und gibt die cremige Espresso-Schokoladenfüllung frei. Ein sinnliches Vergnügen mit belebender Wirkung, nicht nur an kalten Tagen.



Kuvertüre Noir 57%

Einwaage:	1000g
Art.-Nr. / Stück:	203020000201
VE:	5
Art.-Nr. / Karton:	203020000202
EVP:	22,50 €



Kuvertüre Lait 34%

Einwaage:	1000g
Art.-Nr. / Stück:	203020000301
VE:	5
Art.-Nr. / Karton:	203020000302
EVP:	18,75 €



Sweetheart Gebäckherzen

Einwaage:	150g
Art.-Nr. / Stück:	102010001101
VE:	10
Art.-Nr. / Karton:	102010001102
EVP:	8,00 €



Boules Chocolate Dippers

Einwaage:	100g
Art.-Nr. / Stück:	203020000101
VE:	10
Art.-Nr. / Karton:	203020000102
EVP:	9,50 €

Frischer Marzipan (klein)

Einwaage:	100g
Art.-Nr. / Stück:	104060002201
VE:	10
Art.-Nr. / Karton:	104060002202
EVP:	9,00 €

Frischer Marzipan (groß)

Einwaage:	200g
Art.-Nr. / Stück:	104060002601
VE:	10
Art.-Nr. / Karton:	104060002602
EVP:	18,00 €



Teegebäck de Luxe Etagère

Einwaage:	300g
Art.-Nr. / Stück:	102090000101
VE:	4
Art.-Nr. / Karton:	102090000102
EVP:	38,00 €



PHENYL^e



Es ist wahr, Schokolade und Kakao weckt die Sinnreize. Denn die Köstlichkeit besitzt eine aphrodisierende Wirkung und steigert damit die Lust. An erster Stelle ist das Phenylethylamin zu nennen. Es ist jener Stoff, der sich im Blut findet, wenn wir verliebt sind und in höchstem Glück schweben. Die Phenyle sind aufgebaut, wie die körpereigenen Muntermacher Dopamin und Adrenalin. Es wird also die Pulsfrequenz gesteigert und der Blutzuckerspiegel in Fahrt gebracht. Kurzum, Phenylethylamin macht wach und glücklich.

Daneben ist vor allem der Botenstoff Serotonin in MOST-Schokolade und Kakao enthalten. Der „Gute Laune Stoff“ löst beim Genuss der Schokolade einen kleinen Insulinschub aus. Dieser erleichtert dem Tryptophan, der Ausgangssubstanz von Serotonin, den Einstrom ins Gehirn. Ergebnis: der Serotoninspiegel steigt und damit langandauernd auch die gute Laune.

Schenkt man der Zeitschrift ELLE Glauben, dann verzichten 50% aller Amerikanerinnen lieber auf Sex als auf Schokolade. Grund: der Genuss von Schokolade steigert die Produktion des körpereigenen Opiates Endorphin und die Stimmung steigt wieder. Die vielfältigen Zutaten und Gewürze der Schokolade enthalten verschiedene Substanzen, die die Liebesfähigkeit voll entfalten. Deshalb gibt es PHENYL^e Kakao von MOST Chocolat in sechs anregenden und neuen Geschmackssorten, wie Wasabi, dem japanischen Wassermeerrettich, Chili, Lavendel, Ingwer oder Orange. Ein stimulieren-des Erlebnis.

*Strukturformel Phenylethylamin



Phenyl^e "Clockwork" Kakao Orange

Einwaage:	150g
Art.-Nr. / Stück:	203020000701
VE:	10
Art.-Nr. / Karton:	203020000702
EVP:	15,00 €



Phenyl^e "Sushi 3000" Kakao Wasabi

Einwaage:	150g
Art.-Nr. / Stück:	203020000801
VE:	10
Art.-Nr. / Karton:	203020000802
EVP:	15,00 €



Phenyl^e "Chill_e" Kakao Chili

Einwaage:	150g
Art.-Nr. / Stück:	203020000401
VE:	10
Art.-Nr. / Karton:	203020000402
EVP:	15,00 €



Phenyl^e "Okinawa Girls" Kakao Ingwer

Einwaage:	150g
Art.-Nr. / Stück:	203020000901
VE:	10
Art.-Nr. / Karton:	203020000902
EVP:	15,00 €



Phenyl^e "Hips and Lips" Kakao Lavendel

Einwaage:	150g
Art.-Nr. / Stück:	203020000501
VE:	10
Art.-Nr. / Karton:	203020000502
EVP:	15,00 €



Phenyl^e "After Nine" Kakao Minze

Einwaage:	150g
Art.-Nr. / Stück:	203020000601
VE:	10
Art.-Nr. / Karton:	203020000602
EVP:	15,00 €



Professional

Büros, Grand Hotels und Gastgeber.

Für den Gäste- und Konferenzbereich in gehobenen Büros und Gewerbebetrieben hat MOST ein spezielles Sortiment zusammen gestellt. Das Office Depot wird auf Wunsch in Ihrem Sekretariat oder Empfang untergebracht und durch ein MOST-Sweetheart aus unserer Vertriebsorganisation regelmäßig nachgefüllt. Dazu ist auch die versilberte MOST-Etagère oder die nachfüllbare Samtschatulle als dekoratives Element für Ihren Konferenzraum erhältlich.

Einladungen, kleine Aufmerksamkeiten und saisonale Post wird jetzt als süßer Gruß verschickt! Das MOST Schokogramm bietet Ihnen die Möglichkeit, aus beliebigen Motiven und verschiedenen Tafelschokoladen zu wählen. Sie können individuelle Grüße an einen oder hunderte von Adressaten richten. Der Versand erfolgt durch MOST über Nacht an die Empfänger. Ein lieber Gruß, ein kleiner Dank oder Ihre Firmenaussendung zu Weihnachten mit Ihrem eigenen Motiv oder Logo.

MOST Produkte finden Sie zum Beispiel an Bord der Lufthansa (2er Pralinen Täschen), in fast 2000 Hotelzimmern der Kempinski Hotel Gruppe im On-Board-Katalog der Japan Airlines und anderen hervorragenden Gastgebern.



MOST 2er Pralinen Täschchen

Einwaage:	25g
Art.-Nr. / Stück:	901010000101
VE:	180
Art.-Nr. / Karton:	901010000102
EVP:	1,80 €



"Compliment" Betthupferl I

Einwaage:	12g Trüffel
Art.-Nr. / Stück:	708015000101
VE:	100
Art.-Nr. / Karton:	708015000102
EVP:	1,00 €



"Compliment" Betthupferl II

Einwaage:	11g Krokanttrüffel
Art.-Nr. / Stück:	708015000301
VE:	100
Art.-Nr. / Karton:	708015000302
EVP:	1,50 €



Corporate Schokogramm

Einwaage:	100g
Art.-Nr. / Stück:	103016000401
VE:	10
Art.-Nr. / Karton:	103016000402
EVP:	5,90 €



MOST-Etagère, versilbert*

Höhe:	18 cm
Art.-Nr. / Stück:	205020001201
VE:	1
Art.-Nr. / Karton:	205020001202
EVP:	38,50 €

*ohne Dekoration



MOST Hotel Programm

Einwaage:	475g
Art.-Nr. / Stück:	904050009901
VE:	1
Art.-Nr. / Karton:	904050009902
EVP:	-



Schokolade zum Selbermachen

Zeig` deine eigene Kreativität!

Für den wahren Schokoladenkenner ist bereits der Verzehr der Schokolade eine Kunst. Ebenso wie die Weinverkostung und das Testen eines guten Kaffees kann er zu einer sinnlichen Erfahrung werden. Es heißt, zu ihrem vollen Genuss sollte Schokolade Zimmertemperatur von 19 bis 25° C besitzen. Normale Schokolade legt man einige Augenblicke in den Mund, um die ersten Geschmacksnuancen und das Aroma der Schokolade in sich aufzunehmen, dann beißt man zu und kaut langsam einige Male, um die sekundären Aromen freizusetzen. Zu guter Letzt presst man die Schokolade leicht gegen den Gaumen, Zunge und Mundhöhle, damit man die ganze Bandbreite an Geschmacksnuancen erlebt. Wenn die Schokolade geschmolzen ist, kann man sich immer noch an dem anhaltenden Geschmack im Mund erfreuen. Experten raten, man solle Schokolade langsam und in kleinen Mengen essen und dabei genießen. Sie ist ein Nahrungsmittel, das viel Freude bringt, wenn man es bewusst verzehrt.

Besonders viel Freude bereitet Schokolade, wenn man sie mit oder für Freunde selbst zubereitet. MOST hat dafür die Sets "Schokolade Selbermachen" entwickelt. Vom Rezept über die Gießformen, verschiedene Kuvertüren, Gewürze und Zutaten bis hin zu Verpackungsmaterialien, Schleifen und Grußkarten, alles findet sich in den hübsch gestalteten Runddosen, mit der charakteristischen purpurfarbenen Gestaltung. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Raum, für Ihre eigenen Chocolat-Kreationen.



Set 2: Trüffel & Pralinés Selbermachen

Einwaage:	2000g
Art.-Nr. / Stück:	805030003201
VE:	4
Art.-Nr. / Karton:	805030003202
EVP:	39,90 €

Set 1: Schokolade Selbermachen

Einwaage:	1500g
Art.-Nr. / Stück:	805030003101
VE:	4
Art.-Nr. / Karton:	805030003102
EVP:	39,90 €



Set 3: Schokoladen-Desserts Selbermachen

Einwaage:	1000g
Art.-Nr. / Stück:	805030003301
VE:	4
Art.-Nr. / Karton:	805030003302
EVP:	34,90 €



Set 4: Schokoladen-Nikolaus Selbermachen

Einwaage:	1250g
Art.-Nr. / Stück:	805030003401
VE:	4
Art.-Nr. / Karton:	805030003402
EVP:	39,90 €



Set 5: Schokoladen-Osterhasen Selbermachen

Einwaage:	1250g
Art.-Nr. / Stück:	805030003501
VE:	4
Art.-Nr. / Karton:	805030003502
EVP:	39,90 €



Weihnachten

Festliches.

Legendär, der MOST Weihnachtskalender. Millionen Kinder und Erwachsene haben in den vergangenen 100 Jahren die letzten Tagen vor dem Fest und die besinnliche Adventszeit mit süßer Hilfe unserer schönen Motivkalender bis 24 gezählt. Natürlich verstecken sich hinter den Türchen nur die feinsten MOST Pralinés und Trüffel. Manchmal eines, manchmal auch zwei.

Besonders beliebt ist der dreidimensionale Adventskalender Tannenbaum. Öffnen Sie ein Türchen so entdecken Sie auf der Rückseite eine hübsch gestaltete Christbaumkugel. Mit jedem geöffneten Türchen wird der Tannenbaum so ein klein wenig mehr geschmückt.

Alle Köstlichkeiten in unseren Adventskalendern sind ganz besonders frisch. Die Ware wird nur wenige Tage vor der Auslieferung an die Kunden hergestellt.



Adventskalender Uhr

Einwaage:	270g
Art.-Nr. / Stück:	503510010701
VE:	5
Art.-Nr. / Karton:	503510010702
EVP:	29,90 €



Adventskalender Vitrine

Einwaage:	400g
Art.-Nr. / Stück:	503510005001
VE:	5
Art.-Nr. / Karton:	503510005002
EVP:	48,00 €



Adventskalender Stern

Einwaage:	500g
Art.-Nr. / Stück:	503510004701
VE:	5
Art.-Nr. / Karton:	503510004702
EVP:	58,00 €

Adventskalender Baum

Einwaage:	300g
Art.-Nr. / Stück:	503510005101
VE:	5
Art.-Nr. / Karton:	503510005102
EVP:	38,00 €





Seasonals

Die fünf Jahreszeiten.

“Probier mich. Koste mich. Nasch mich.“

Niemand würde je davon erfahren.

“Probier mich. Koste mich. Nasch mich.“

Warum eigentlich nicht?

Ich werde wahllos irgendetwas herausgreifen. Ich darf mich nicht von meinem Vorhaben ablenken lassen. Eine einzige Praline, das ist kein Diebstahl, sondern “Rettung”; sie ist die einzige unter all ihren Brüdern und Schwestern, die der Zerstörung entgehen wird. Gegen meinen Willen zögert meine Hand; wie eine Libelle schwebt sie über diesem Berg von Leckerbissen. Sie liegen in Glasschalen, von Deckeln aus Plexiglas geschützt. Auf den Deckeln sind kleine Schilder mit den Namen der einzelnen Köstlichkeiten in feiner Schrift. Allein die Namen klingen verlockend. “Bitterorangen-Krokant. Aprikosenmarzipan-Kugeln. Pariser Konfekt. Weiße Rumtrüffel. Champagnertrüffel. Venusbrüstchen.“ Meine Wangen werden ganz heiß unter meiner Maske. Wie soll man solche Namen aussprechen, wenn man so etwas kaufen will?

Joanne Harris: Chocolat

Die Quelle der Versuchung hat keine Jahreszeit. Vorbei, als man dachte, Schokolade sei nur etwas zu Weihnachten. Ob Ostern, Valentin oder zum Herbstbeginn: die Anlässe für feine Köstlichkeiten sind vielfältig. Mit unseren Seasonals bieten wir eine Auswahl unserer feinsten Pralinés und Trüffel zu saisonalen Anlässen in einer aufwendig gestalteten Motivdose mit breiter Satinschleife. 600g Freude und Genuss zu jeder Jahreszeit.



Motivdose "Knusper Nuss"

Einwaage:	600g
Art.-Nr. / Stück:	805030001701
VE:	4
Art.-Nr. / Karton:	805030001702
EVP:	49,00 €



Motivdose "Ostern"

Einwaage:	600g
Art.-Nr. / Stück:	805030002101
VE:	4
Art.-Nr. / Karton:	805030002102
EVP:	49,00 €



Motivdose "Herbstliches"

Einwaage:	600g
Art.-Nr. / Stück:	805030002601
VE:	4
Art.-Nr. / Karton:	805030002602
EVP:	49,00 €



Motivdose "Weihnachtszeit"

Einwaage:	600g
Art.-Nr. / Stück:	805030002201
VE:	4
Art.-Nr. / Karton:	805030002202
EVP:	49,00 €



Motivdose "Herzliches"

Einwaage:	600g
Art.-Nr. / Stück:	805030002001
VE:	4
Art.-Nr. / Karton:	805030002002
EVP:	49,00 €



Motivdose "Selektion"

Einwaage:	600g
Art.-Nr. / Stück:	805030001601
VE:	4
Art.-Nr. / Karton:	805030001602
EVP:	45,00 €



MOST Shop in Shop

Zeig, was du hast.

Das MOST Shop in Shop System stellen wir ausgewählten Handelspartnern zur exklusiven Präsentation der Premiummarke MOST Chocolat auf ihren Verkaufsflächen zur Verfügung. Die Erfahrung der letzten Jahre zeigt, dass eine Einbettung der modernen, wie luxuriösen Verpackungen ein besonderes Ambiente zur Stimulation des Kaufreizes beim Konsumenten bedarf.

MOST trägt dieser Notwendigkeit mit einem außerordentlich modernen und pointierten SIS-Design Rechnung.

Sprechen Sie mit uns über eine Integration unserer zahlreichen Ladenbaumodule in Ihre Ladenfläche.



Tischaufsatz,
Etagère



Tisch, eckig,
mit Etagère und Storage



Tisch, niedrig,
mit Etagère



Standvitrine



Tisch, hoch,
mit Etagère



1-achsige Wand



Schaufenster,
hoher Tisch



1-achsige Wand
mit Fadenvorhang



MOST® - Chocolat seit 1859 ist eine Marke der Deutsche Markenvertriebsgesellschaft mbH,
Käthe-Paulus-Straße 6, D-31157 Sarstedt, Hotline: 0180-502 50 30 (12ct./Min.), Fax: 05066-9005-18, E-Mail: info@most-chocolat.de, www.most-chocolat.de