Why Nut?

Aeschbach
Chocolatier

Allgemeine Informationen zu Why Nut?

Allgemeine Informationen

Konditionen	Alle Preise exkl. 2.6% MWSt.
Lieferfrist	Ca. 4 Wochen ab Freigabe
Lieferkosten	Nach Aufwand: Gewicht und Ort ausschlaggebend.
Grösse	Die Pralinésschachteln gibt es in sieben verschiedenen Grössen: 4 Stk. | 6 Stk. | 9 Stk. | 12 Stk. | 16 Stk. | 20 Stk. | 24 Stk.
Inhalt	Why Nut? Schweizer Milchschokolade mit gerösteten Haselnüssen Why Nut? Schweizer Milchschokolade mit gerösteten Mandelsplittern Why Nut? Schweizer Milchschokolade mit Pretzel Balls Why Nut? Schweizer Milchschokolade mit Beerenmix
Pflichttext	Why Nut? Schweizer Milchschokolade mit gerösteten Haselnüssen Enthält: Haselnüsse 40%, Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Kakaomasse, Emulgator (Lecithin), Vanilleextrakt. | Kakao: 35% mindestens. Kann Spuren von Mandeln enthalten. Klimaneutral hergestellt in der Schweiz von Aeschbach Chocolatier AG, 6037 Root, Luzern Why Nut? Schweizer Milchschokolade mit gerösteten Mandelsplittern Enthält: Mandeln 40%, Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Kakaomasse, Emulgator (Lecithin), Vanilleextrakt. | Kakao: 35% mindestens. Kann Spuren von Haselnüssen enthalten. Klimaneutral hergestellt in der Schweiz von Aeschbach Chocolatier AG, 6037 Root, Luzern Why Nut? Schweizer Milchschokolade mit Pretzel Balls Enthält: Salzbretzel 35% (Weizenmehl, Salz, Sonnenblumenöl, Malzextrakt (Gerste), Hefe, Säureemulgator (E524ii)), Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Kakaomasse, Emulgator (Lecithin), Vanilleextrakt | Kakao: 35% mindestens. Kann Spuren von Haselnüssen und Mandeln enthalten. Klimaneutral hergestellt in der Schweiz von Aeschbach Chocolatier AG, 6037 Root, Luzern Why Nut? Schweizer Milchschokolade mit Beerenmix Enthält: Zucker, Cornflakes 18% (Mais, Zucker, Salz, Emulgator (Lecithin)), Kakaobutter, Vollmilchpulver, Kakaomasse, Rice Crisp 7% (Reis, Zucker, Salz), Beeren 5% (Him-, Erd- und Heidelbeeren gefriergetrocknet), Emulgator (Lecithin), Vanilleextrakt. | Kakao: 35% mindestens. Kann Spuren von Haselnüssen und Mandeln enthalten. Klimaneutral hergestellt in der Schweiz von Aeschbach Chocolatier AG, 6037 Root, Luzern
Mindeshaltbarkeit	6 Monate ab Lieferdatum
Farben Pralinésschachtel Deckel	Gemäss Druckvorlage
Farben Pralinésschachtel Boden	Gemäss Druckvorlage
Druckverfahren	Digitaldruck, CMKY
Clichés-Kosten	90.00 CHF pro Sujet | 250.00 CHF ab 3 Sujets (Einmalig anfallende Kosten)
Prägekosten	0.60 CHF pro Druck
Lagerung Kleber	Die Kleber können Sie ab gewissen Mengen bei uns kostenlos lagern und Abrufbestellungen tätigen. Beim ersten Abruf werden Ihnen die gesamten Druck- und Drucknebenkosten in Rechnung gestellt. Bei Folgebestellungen werden nur noch die Schokoladenkosten verrechnet.
Auszeichnungen	

Why Nut?

Produktinformationen

Artikelbezeichnung	Why Nut?
Grösse	85 x 85 x 100 mm
Gewicht	1 Stück à 150 g
Einheit	1 Karton à 12 Stück
Mindestbestellmenge pro Lieferung	5 Karton | 60 Stück
Mindestbestellmenge Kleber	120 Stück
Haltbarkeit	6 Monate ab Lieferdatum
Lagerung Kleber	Ab 120 Stück

Kosten Schokolade

Artikel Nr.	Bezeichnung	Gewicht	CHF/Stück	Haltbarkeit (Mt.)
384	Why Nut? Milchschokolade mit Haselnüssen	150 g	6.90 CHF	6 Mt.
385	Why Nut? Milchschokolade mit Mandelsplitter	150 g	6.90 CHF	6 Mt.
387	Why Nut? Milchschokolade mit Pretzel Balls	150 g	6.90 CHF	6 Mt.
389	Why Nut? Milchschokolade mit Beerenmix	150 g	6.90 CHF	6 Mt.

Kosten Banderole im Digitaldruck

Menge	CHF/Stück
120 Stück	2.50 CHF
300 Stück	1.60 CHF
600 Stück	1.20 CHF
1'200 Stück	0.95 CHF

Für grössere Mengen erstellen wir Ihnen gerne eine separate Offerte.

01 10 2025

Aeschbach Chocolatier

Aeschbach Chocolatier AG
ChocoDromo 1
6037 Root-Luzern
Schweiz

Telefon +41 41 747 33 33
verkauf@aeschbach-chocolatier.ch