

BOTANICA 24 – Eine pflanzliche Geschmacksreise

Vier Geschmackswelten. 24 einzigartige Pralinen.

Wie vielfältig kann pflanzliche Chokolaterie schmecken?

Mit BOTANICA 24 haben wir einen Adventskalender geschaffen, der genau diese Frage beantwortet. 24 handgefertigte Pralinen, die vertraute Weihnachtsaromen mit ungewöhnlichen Zutaten und neuen Geschmackskombinationen verbinden.

Mal nussig und cremig, mal fruchtig und frisch, mal würzig oder überraschend anders. Jede Praline erzählt ihre eigene kleine Geschichte.

Das Besondere: Alle 24 Kreationen sind zu 100 % pflanzlich. Nicht als Kompromiss, sondern aus Überzeugung, dass sich mit Nüssen, Früchten, Gewürzen und hochwertigen Schokoladen außergewöhnliche Geschmackserlebnisse schaffen lassen.

Das macht BOTANICA 24 besonders:

- 24 unterschiedliche Pralinenkreationen
- Vier abwechslungsreiche Geschmackswelten
- 100 % pflanzlich
- Handgefertigt in unserer Frankfurter Chokolaterie
- Hochwertige Zutaten und ausgewählte Schokoladen
- Klassische Weihnachtsaromen und außergewöhnliche Geschmackskombinationen

Vier Geschmackswelten – jeden Tag eine neue Entdeckung

NUTS & ROAST – Geröstet. Intensiv. Cremig.

Hier dreht sich alles um intensive Röstaromen, feine Nusspralinés und zartschmelzende Nougatkreationen. Haselnüsse, Mandeln, Pekannüsse und schwarzer Sesam zeigen ihre ganze aromatische Vielfalt. Mal pur, mal mit Kaffee, Malz oder einer feinen Salznote.

WINTER & SPICE – Vertraut. Warm. Weihnachtlich.

Was wäre die Adventszeit ohne den Duft von Zimt, Lebkuchen und winterlichen Gewürzen? Hier begegnen dir vertraute Weihnachtsklassiker in neuer Form: Frostapfel mit Apfel und Marzipan, feiner Spekulatius, Lebkuchen-Nougat und aromatisches Weihnachtsmarzipan.

FRUIT & FIRE – Fruchtig. Lebendig. Überraschend.

Intensive Früchte treffen auf ausgewählte Gewürze und spannende Kontraste. Mango mit einem Hauch Chili, Himbeere mit langem Pfeffer oder die fruchtige Tiefe schwarzer Johannisbeeren sorgen für lebendige Geschmacksmomente.

BOTANICAL & UMAMI – Unerwartet. Modern. Raffiniert.

Unsere vielleicht ungewöhnlichste Geschmackswelt. Hier treffen geröstete Haselnüsse auf Miso, Brombeeren auf aromatischen Shiso und Yuzu auf schwarzen Sesam. Zutaten, die man nicht unbedingt in einer Praline erwartet – die aber überraschend harmonisch miteinander funktionieren.

Pflanzlicher Genuss. Ohne Kompromisse.

Botanica 24 GmbH
USt-IdNr.: DE462874620
Finanzamt: Frankfurt

Für BOTANICA 24 haben wir 24 unterschiedliche Pralinen entwickelt, bei denen der Geschmack immer an erster Stelle steht.

Von klassischen Nuss- und Marzipanpralinen bis zu modernen Kreationen mit Yuzu, Shiso oder Miso ist dieser Kalender eine Einladung, die Vielfalt pflanzlicher Chokolaterie zu entdecken.

Jede Praline wird in unserer Frankfurter Manufaktur mit hochwertigen Zutaten und viel handwerklicher Sorgfalt hergestellt.

BOTANICA 24 – für alle, die guten Geschmack lieben. Ganz gleich, ob vegan oder nicht.

Inhalt: ca. 220 g

Alle Pralinen sind OHNE Alkohol

Bestellen Sie jetzt vor, die Auflage ist streng limitiert!

Nur solange der Vorrat reicht

wichtiger Hinweis:

Die Kalender werden am 25./26.11. verschickt, damit sie so frisch wie möglich bei Ihnen oder Ihren Beschenkten ankommen. Mit bestellte andere Artikel werden zusammen mit dem Kalender versandt. Sollten Sie andere Artikel eher benötigen, bestellen Sie diese bitte separat.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	2139 kj
Brennwert kcal	514 kcal
Fett	37 g
davon gesättigte Fettsäuren	17 g
Kohlenhydrate	35,6 g
davon Zucker	33,9 g
Eiweiß	6,9 g
Salz	0,2 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Sesamsamen	Ja
Haselnüsse	Ja

Pâtisserie Anna Reckmann GmbH

USt-IdNr.: DE462874620

Finanzamt: Frankfurt

Pekannüsse	Ja
Walnüsse	Ja
Pistazien	Ja
Soja	Ja
Mandeln	Ja

Zusätzliche Informationen

Da wir ein handwerklich arbeitender Betrieb sind können Spuren anderer Allergene wie diverse Nüsse und Laktose vorhanden sein.