



COLLECTION 2008



The Art of Chocolate



Golden Classic Collection



CROUSTINE

art. 10001

melkchocolade-hazelnootpasta
& nougatine



DOUBLE NUTS

art. 10002

zachte caramel &
licht geroosterde hazelnoten



CAPPUCINO

art. 10003

luchtige koffiecèrème &
zachte hazelnootpraliné



NOISETTE ORANGE

art. 10004

caramel - chocolade &
geconfijte sinaasappelstukjes



TRUFFE GLACÉE

art. 10005

gecandiseerde hazelnotenganache



BOERENJONGENS

art. 10006

rozijnen geweekt
in cognac



CHARLES D'OR

art. 10007

pure ganache met cognac
en sinaasappellikeur



MIXED DOUBLE

art. 10008

gianduja en marsepein



CHAMPAGNE

art. 10009

crème van marsepein
en marc de champagne



ARAK ADVOCAAT

art. 10010

witte chocolade & advocaat



MOZAIEK

art. 10011

blanke praliné overgoten
met witte chocolade



MARSNOOT

art. 10012

marsepein gedecoreerd
met halve walnoot

The Art of Chocolate

Gartner Chocolatier

Schoolstraat 29 • 2260 B-Heultje-Westerlo • tel. +32 16 44 18 00 • fax +32 16 44 18 01



Golden Classic Collection



VIOLET
art. 10013
donkere praliné &
violetdecoratie



TOSCA BLANCO
art. 10014
ganache met vanille



SUCCESS BLANCO
art. 10015
praliné met brésillienne



CHARA
art. 10016
roze marsepein gedecoreerd
met halve walnoot



ALEXA
art. 10125
puur en munt



ZIA
art. 10152
melk en vanille



MAIRA
art. 10153
melk en nougat



YADE
art. 10154
feuillantine
honing en melk



ZIAS
art. 10155
marsepein en reine

The Art of Chocolate

Gartner Chocolatier

Schoolstraat 29 • 2260 B-Heultje-Westerlo • tel. +32 16 44 18 00 • fax +32 16 44 18 01



Fresh Cream Collection



VATEL MELK

art. 10051

room- & amandelpraliné op een nougatineblaadje



VATEL PUUR

art. 10052

room- & amandelpraliné op een nougatineblaadje



VATEL BLANCO

art. 10053

room- & amandelpraliné op een nougatineblaadje



NOUGAT DUR

art. 10054

vanilleroom en caramel



AMANDELSLAG

art. 10055

room & marsepein afgedekt met amandelschijfjes



IRISH COFFEE

art. 10056

koffieganache room & whisky



MOKKACREME

art. 10057

room & koffie



BEN HUR MELK

art. 10058

koffieslagroom met walnoot omhuld met melkchocolade



BEN HUR SUIKER

art. 10059

koffieslagroom met walnoot omhuld met fondantsuikercrème



BEN HUR WIT

art. 10060

koffieslagroom met walnoot omhuld met witte chocolade



MANON SUIKER

art. 10061

kastanjerroom met marsepein omhuld met fondantsuikercrème



MANON

art. 10062

kastanjerroom met marsepein



CHOCOBLANCO

art. 10063

bittere chocolade slagroom en chocoladeschilfers

The Art of Chocolate

Gartner Chocolatier

Schoolstraat 29 • 2260 B-Heultje-Westerlo • tel. +32 16 44 18 00 • fax +32 16 44 18 01

Gartner[®]
CHOCOLATIER

Exclusive Collection



MOKKA WALNOOT

art. 10101

fijne koffieganache bekrond met een walnoot



CANTARE

art. 10102

crème op smaak gebracht met cognac



WAFELTJE MELK

art. 10103

chocolade wafeltje gevuld met hazelnootpraliné



GIANDUJA

art. 10104

samenstelling van geroosterde hazelnoten, suiker en cacao boter



MOKKALAIT

art. 10105

cupje met zoete koffielikeur



MOKKACUP

art. 10106

cupje met koffiepraliné



VEERLINE

art. 10107

verse roomganache en amandelpraliné



MOLAKOFF

art. 10108

praliné van hazelnoten en amandelen



WAFELTJE PUUR

art. 10109

chocolade wafeltje gevuld met hazelnootpraliné



VENISE

art. 10110

marsepein met walnootstukjes bekrond met een walnoot



WALLY

art. 10111

praliné van hazelnoten en amandelen met nougatine



CURACAO

art. 10112

luchtige sinaasappelvulling



MIRA

art. 10113

marsepein met pistache



REINE

art. 10114

een mengeling van hazelnootpasta en melkchocolade



ARIBA-CUP

art. 10115

notenpasta afgedekt met melkchocolade



ADVOCAAT

art. 10116

pure chocolade en advocaatvulling

The Art of Chocolate

Gartner Chocolatier

Schoolstraat 29 • 2260 B-Heultje-Westerlo • tel. +32 16 44 18 00 • fax +32 16 44 18 01

Gartner
CHOCOLATIER

Exclusive Collection



ALASKA

art. 10117

chocoladecrème van melk
en witte chocolade



VEERLINE BLANCO

art. 10118

verse roomganache en
amandelpraliné



ROMIA

art. 10119

English fudge



KERSENBONBON

art. 10120

hele ontpitte kers met kersenlikeur



MILENKA

art. 10121

caramelvulling



NOA

art. 10122

marsepein met kaneel



CHLOË

art. 10123

ganache op basis van caramel



NONO

art. 10129

rijkelijke crème op smaak gebracht
met banaan



XANDER

art. 10130

pure ganache verrijkt
met cacao nibs



ZENO

art. 10131

smeuïge vulling met kokos

The Art of Chocolate

Gartner Chocolatier

Schoolstraat 29 • 2260 B-Heultje-Westerlo • tel. +32 16 44 18 00 • fax +32 16 44 18 01



Truffles Collection



CHOCOBEURRE

art. 10201

luchtige chocoladevulling



SERAFIJN

art. 10202

luchtige botercrème verrijkt met sinaasappel



SABAYON

art. 10203

luchtige botercrème aangevuld met een vleugje sabayonpasta



COINTREAU

art. 10204

cointreauvulling



BOTERTRUFFEL

art. 10205

luchtige botercrème met chocolade omhuld met cacao-poeder



MOKKAFINE

art. 10207

luchtige botercrème en koffie



AMANDEL VANILLE

art. 10208

vanillecrème omhuld met geroosterde amandelschijfjes

The Art of Chocolate

Gartner Chocolatier

Schoolstraat 29 • 2260 B-Heultje-Westerlo • tel. +32 16 44 18 00 • fax +32 16 44 18 01



Fruit & Nuts Collection



STUDENTENHAVER MELK

art. 10251

melkchocoladeschijfje met hazelnoten,
rozijnen, amandelen en krenten

STUDENTENHAVER WIT

art. 10252

witte chocolade schijfje met hazelnoten,
rozijnen, amandelen en krenten

STUDENTENHAVER PUUR

art. 10253

pure chocolade schijfje met hazelnoten,
rozijnen, amandelen en krenten



ORANJESTENGEL MELK

art. 10254

geconfijte sinaasappelschillen
in melkchocolade



ORANJESTENGEL PUUR

art. 10255

geconfijte sinaasappelschillen
in pure chocolade



CERISSETTE MET STEEL

art. 10256

hele kers aan het steeltje omgeven door
kersenlikeur en gedompeld in chocolade

The Art of Chocolate

Gartner Chocolatier

Schoolstraat 29 • 2260 B-Heultje-Westerlo • tel. +32 16 44 18 00 • fax +32 16 44 18 01

Gartner[®]
CHOCOLATIER

Chocolate Specialties Collection



MOKKABOONTJES PUUR

art. 10306

pure chocoladeboontjes
met koffiesmaak



HAGELSLAG MELK

art. 10307

melkchocolade hagelslag



HAGELSLAG PUUR

art. 10308

pure chocolade hagelslag



POUSSE-CAFÉ MELK

art. 10309

chocoladeschijfje met stukjes hazelnoot



POUSSE-CAFÉ PUUR

art. 10310

chocoladeschijfje met stukjes hazelnoot



CORINA GEBAK MELK 50g

art. 10356

crispy cornflakes in melkchocolade



CORINA GEBAK PUUR 50g

art. 10357

crispy cornflakes in pure chocolade



DISTEL MELK

art. 10317

hazelnootpasta met
stukjes nougatine



DISTEL PUUR

art. 10318

hazelnootpasta met
stukjes nougatine



DISTEL WIT

art. 10319

hazelnootpasta met
stukjes nougatine

The Art of Chocolate

Gartner Chocolatier

Schoolstraat 29 • 2260 B-Heultje-Westerlo • tel. +32 16 44 18 00 • fax +32 16 44 18 01