

Confiserie Isabella

Unsere neue Manufaktur haben wir mit September 2012 offiziell, in Linz, Harrachstraße 4/OK Platz, eröffnet.

Mit unserem Erzeugungsprogramm bieten wir Ihnen: gefüllte Schokoladen, Trüffel, Konfekt und Spezialitäten wie Macarons.

In unserem Erzeugungsprogramm dreht sich alles um Schokolade!!! In unserer Erzeugung sind Fair Trade Produkte sowie eine große Anzahl an Bio Produkten eine Selbstverständlichkeit. Wir verwenden keine Konservierungsstoffe und keine künstlichen Aromastoffe.

Spezielle Anfertigungen sind jederzeit möglich.

Unser Credo: In punkto Qualität gibt es bei uns keine Kompromisse!!!

Kontakt

Confiserie Isabella

Karl Blöchl
Landstraße 33
4020 Linz

Telefon: +43 732 779697-0
Fax: +43 732 779697-20

E-Mail: info@confiserie-isabella.at
Weitere E-Mail: karl@bloechl.at
Web: <http://www.confiserie-isabella.at>

Ansprechpartner

KommR. Karl Blöchl
Inhaber

Mobil: +43 664 5027740
E-Mail: karl@bloechl.at



Auszeichnungen

In der Vergangenheit sind wir für einige Produkte ausgezeichnet worden, U.a. Rohkostschokoladen, Schokoladenprodukte mit hohem Anteil von Kirschen bzw. Pflaumen mit einem Kakaoanteil von 50 bis 77%!

Weiters erzeugen wir Schokoladen von 34 - 100% Kakaoanteil sowie gefüllte Schokoladen in einer großen Auswahl. Etwa 60 - 80 verschiedene Trüffel, Konfekt sowie Spezialitäten wie Maroniherzen (Sept. - März).

Produktpalette

Besondere Spezialitäten (Produktkategorie: Mehlspeisen und Torten)

Konfektsorten (Produktkategorie: Pralinen und Trüffel)

Schokoladen Klassisch oder gefüllt (Produktkategorie: Schokolade)

Trüffel (Produktkategorie: Pralinen und Trüffel)