

Honold

SEIT 1905



CHAKRA
L'ASSORTIMENT CHOCOLAT



WIE ALLES BEGANN

Unser Ziel ist es, Ihnen, unserer Kundschaft, Produkte in Handarbeit aus natürlichen, qualitativ hochstehenden und nachhaltigen Rohmaterialien anzubieten. Schon seit einiger Zeit schlummerte der Gedanke einer eigenen Honold Couverture, welche all diesen Ansprüchen gerecht wird. Die Couverture ist die Basis all unserer Schokoladenprodukte.

Mit diesen Anforderungen sind wir zur Max Felchlin AG und die Suche begann, nach dem Land, der Kultur und der Qualität, welche diese erfüllen. Es musste ein Grand Cru Kakao sein. Jährlich braucht Honold ungefähr 12 Tonnen Couverture, um all unsere Pralinen, Truffles, Schokoladentafeln und andere Schokoladenartikel herzustellen. Dies entspricht circa 7.5 Tonnen Kakaobohnen.

Die Kichwa, in Ecuador, pflanzen seit Jahrtausenden Kakao an, als Teil ihrer Agrarwirtschaft. Das Wissen, welches über Generationen von den Frauen übermittelt wird, hat uns dazu bewogen den Kakao aus der Region Napo im Amazonas auszusuchen.

Wir sind vom Resultat begeistert, welches all unseren Kriterien gerecht wird – unsere exklusive neue Chakra Schokolade.

Bildlegende Bild links

Eine Kichwa Familie in ihrem Chakra in Ecuador
bei der Ernte von Kakaofrüchten.

Das Mädchen isst frisches Fruchtfleisch einer Kakaofrucht.

DIE GESCHICHTE

Chakras sind die «Gärten», welche das indigene Volk der Kichwa im Amazonas von Ecuador seit Jahrtausenden kultiviert. 380 Chakras werden heute traditionell betrieben und liefern Kakaobohnen für unsere einzigartige Couverture. Familien suchen ein Stück Land zwischen 0.25–3 Hektaren, wo sie ihr Haus bauen und über 100 Pflanzenspezies wachsen. Aus diesen ernähren sie sich, stellen ihre Medikamente her und verkaufen Maniok, Bananen, Guaysu, Kaffee, Mais, Erdnüsschen, Bohnen und Kakao. Heute leben die Kichwa Familien durchgehend in ihrem ausgewählten Chakra und bewirtschaften diesen. Früher wurden Chakras nach einigen Jahren verlassen und ein neuer Ort gesucht, so dass sich das Land natürlich regenerieren konnte. Das Land und die anzubauenden Pflanzen werden von Frauen ausgesucht und bestimmt. Aktuell sind 62% aller Chakras von Frauen geführt. Die Männer arbeiten ebenfalls auf den Chakras und helfen bei der Pflanzenpflege und der Ernte. Seit 2019 wird bestrebt 9 Prinzipien zu erfüllen; darunter Ahnenwissen, Pflanzen- sowie Tierarten zu erhalten und vom Aussterben zu retten und natürlicher und ökologischer Anbau mit den traditionellen Techniken weiterhin zu pflegen.

Unsere Anforderungen an die Max Felchlin AG: kein Gebrauch von Emulgatoren und kein Zusatz von Vanille. Die dunkle Couverture soll rein aus Kakaomasse, Kakaobutter und Zucker sein. Die Milchcouverture soll einen milden karamellisierten Geschmack haben, welcher durch eine leichte Karamellisierung des Milchpulvers zustande kommt. Unsere Erwartungen wurden erfüllt und die Chakra 70%/66 h und die Chakra 40%/48 h sind entstanden. Die Aromen konnten sich nach mehreren Tests, mit den in Stunden angegebenen Conchierzeiten, am besten entfalten. Wir sind stolz auf das Resultat und darauf, Ihnen unsere frisch kreierte Schokolade zu präsentieren.

Der Kondor ist der National Vogel von Ecuador und hüttet die Nationalflagge. Aus diesem Grund haben wir ihn ausgesucht als Symbolträger unserer Chakra Schokolade.

Bildlegenden im Uhrzeigersinn

Eine Kichwa Familie, die unter einem Kakaobaum steht.

Conche bei der Max Felchlin AG in Ibach.

Chakra Kakaobohnen in einem Transportsack.

Mischkultur in einem typischen Chakra.



LES PLAQUES CHAKRA



Plaque Grand Cru Chakra Lait 40% / 36 h
Mit Kakaonibs
100 g P-5447

Plaque Grand Cru Chakra Noir 70% / 66 h vegan
Mit Kakaonibs
100 g P-5448

TRUFFES CHAKRA



Truffe Chakra Lait 40% / 36 h
P-1068

Truffe Chakra Noir 70% / 66 h
P-1069



Truffes au Grand Cru Chakra Schachtel
16er P-3099

HANDWERK & GESCHMACK CHAKRA

Bei Honold pflegen wir das traditionelle Handwerk des Chocolatiers. Jährlich beginnen 3–4 neue Lernende den Beruf während 3 Jahren von Grund auf zu erlernen. Somit wird seit über 100 Jahren gewährleistet, dass die Finessen dieser Kunst von Generation zu Generation übergeben werden. Der klassische Chocolatier arbeitet mit Couverturen, denn seine Berufung liegt in der Herstellung von Pralinés, Truffles, Tafeln und alles was mit Schokolade gemacht werden kann. Die feinen Füllungen werden bei uns hergestellt. Es gibt Ganache-Tage, wo die delikaten Rahmfüllungen der Truffles produziert werden oder Tage, an denen mit Nougat und Karamell hantiert wird, wo alle geschickten Hände um den Tisch stehen, um Nüsschen oder Mandeln in die gewünschte Form zu bringen. Das Zuschauen während der Herstellung eines Blätternougats ist nach Jahren immer noch ein erfreutes Ereignis. Somit können Sie Unikate wie das Lotti's Best geniessen. Ebenso entstehen unsere Kirschstängeli mit Geduld und Rafinesse im altüberlieferten System mit Puderkräuseln. Wir sind stolz auf das feine mit Leidenschaft betriebene künstlerische Werken unserer Chocolatiers!

Mit der Chakra Schokolade entwickeln wir uns einen Schritt weiter in der Nachhaltigkeit unserer Produkte, dem Verzicht auf Emulgatoren und den Gebrauch von weniger Zucker. Der Geschmack der Chakra Milch 40% / 36h hat durch das Karamellisieren des Milchpulvers den gewünschten leichten Karamell Geschmack, welcher in Richtung Rahm und Honig geht und so jedes Alter durch seine Milde und Kakaoaromen begeistern wird. Die Chakra Noir 70% / 66h hat einen ausgesprochen kräftigen Kakaogeschmack ohne jegliche Bitterkeit mit einer dezenten Fruchtsäure, welche an Brombeeren erinnert. Diese wunderbare dunkle Schokolade eignet sich hervorragend für all unsere dunklen Pralinés und ist Vergnügen pur als Truffles oder Tafel. Tauchen Sie ein in unser traditionelles Sortiment revolutioniert durch die Chakra Schokolade.

Bildlegenden im Uhrzeigersinn

Chef-Confiseur Ivo Jud beim Truffles dekorieren.

Mit einem Pinsel wird bronze schimmerndes Puder
auf die Chakra Truffles aufgetragen.

Chakra Truffles werden mit dem Kondorsiegel gestempelt.
Dragieren von Chakra Kakaobohnen.



LE TRIO NOIR

Die ultimative Trilogie für jeden Liebhaber dunkler Schokolade, gefüllt mit zartschmelzenden dunklen Ganachen. Aus verschiedenen Ländern stammend und verschieden lang conchiert, hat jede Sorte seine individuellen Charakterzüge. Das Truffles Chakra Noir 70% / 66 h aus der hauseigenen Couverture hat einen wunderbar ausgeprägten Kakaogeschmack und ist angenehm fruchtig. Das Truffles Bolivie 68% / 68 h ist aus dem wilden Kakao des bolivianischen Amazonas hergestellt und ist frisch und delikat. Aus biologischem Anbau aus der Dominikanischen Republik stammt das Truffles Grand Cru République Dominicaine 74% / 72 h mit Citrus Noten und einem herben Charakter.



Truffe Bolivia 68% Cru Sauvage
P-81322

Truffe République Dominicaine 74%
P-81325

Truffe Chakra Noir 70%
P-1069

Le Trio Noir Schachtel
9er P-81327

PAVÉS GLACÉS

Der Legende nach verlegte eines Tages ein Arbeiter Pflastersteine (Pavés) am Genfersee, als eine eisige Bise wehte. Müde legte er sich hin und ruhte seinen Kopf auf dem Pflaster aus. Er schlief ein und träumte davon, dass die Steine aus Schokolade wären. Entstanden daraus sind die Pavés Glacés: Zartschmelzende Schokoladenwürfel für Herzerwärmen an kühlen Tagen.



Pavés Glacés
P-5001a

Pavés Glacés
150g P-5001

LES TRUFFES MAISON

Erlesene Truffes aus Chakra Lait 40%, Chakra Noir 70% und République Dominicaine Blanc 36%. Diese verführen mit traditionellen Trufflesfüllungen aus unseren hochwertigen Chakra Couverturen aus Ecuador, sowie der weissen République Dominicaine – alle mit Schweizer Rahm hergestellt. Zusätzlich delikate Truffes mit den Chakra Couverturen sind das Truffes Caramel, das Truffes Framboise (Himbeeren) und der Klassiker Truffes au Champagne.



Truffe Noire
P-1016

Truffe au Lait
P-1015

Truffe Framboise Noire
P-1009 Herbst/Winter

Truffe Blanche
P-1017

Truffe Caramel
P-1024

Les Truffes Maison
Schachtel
4er P-3044*
9er P-3045
16er P-3046
25er P-3047*

LES TRUFFES AUX CHAMPAGNE

Der delikate geschmeidige Kern dieses Klassikers besteht aus einer Kombination von zwei Füllungen: Karamell mit Marc de Champagne und einer traditionellen dunklen Ganache aus Chakra Noir 70% mit Rahm. Am Schluss in Puderzucker gewendet – sind die Truffles bereit zum Genuss!



Truffe au Champagne
P-1022

* Nur auf Bestellung erhältlich

Les Truffles au Champagne Schachtel
4er P-3050*
9er P-3051
16er P-3052
25er P-3053*

LES PRALINÉS MAISON

Momente des puren Glücks erleben Sie mit dieser exquisiten Auswahl von unseren Pralinés. Das Ensemble besteht aus Gianduja Kreationen, Mocca und verschiedenen Nuss- und Karamell-Pralinés – alle von Hand aus unserer hauseigenen Chakra Lait 40% und Chakra Noir 70% hergestellt.



Mandolette Noire
P-1056

Noisette Noire
P-1027

vegan

Feuilleté
P-1033

Mandolette Lait
P-1055

Lotti's Best
P-1052

Noisette Lait
P-1027a

Les Pralinés Maison
Schachtel
4er P-3017
9er P-3018
16er P-3019
25er P-3020

LES GIANDUJAS & TRANCES D'ORANGES

Zartschmelzende Gianduja-Kreationen – aus Mokka, Karamell, Haselnüssen oder Mandeln werden alle mit der hauseigenen Chakra Lait 40% oder Chakra Noir 70% umhüllt. Das Caramel Noir bezaubert mit einem Kern aus cremigem, herbem Karamell. Alle unsere piemontesischen Haselnüsse werden geröstet und karamellisiert, um die feinen Röstaromen zu bewahren.



Caramel Noir
P-1029

Gianduja Mocca
P-1047

Tranche d'Orange Noire
P-1040

vegan

Gianduja Kakaonibs
P-1059

Gianduja Noisette
P-1045

Tranche d'Orange Lait
P-1039

LES PRALINÉS AUX AMANDES & LES NOUGATS

Die Croquant Nougat Kreationen bezaubern mit einem cremigen Haselnuss-Gianduja-Kern, umringt von drei dünnen knusprigen Nougatkrokant Plättchen, welche mit Chakra Lait 40% oder Chakra Noir 70% überzogen werden.

Sorgfältig geröstete Mandelsplitter überzogen mit Chakra Lait 40% oder Chakra Noir 70% für ein knuspriges Genusserlebnis. Die Rochers à l'Orientale entführen unsere Sinne in tausend und eine Nacht: geröstete Mandelsplitter, Berberitzen, Pistazien und Kardamom mit weißer Schokolade.



Croquant Nougat Noir
P-1011

Rocher Noir
P-1026a

vegan

Rocher à l'Orientale
P-1064

Winter

Massepain aux Noix
P-1031

Croquant Nougat au Lait
P-1010

Rocher Lait
P-1026

LOTTI'S BEST

Der Liebling der Honold Kreationen – Lotti's Best ist einzigartig. Speziell für Lotti Honold kreiert – das letzte Familienmitglied, welches den Namen Honold trägt, wurde mit diesem Praliné geehrt. Aus mürbem blättrigem Nougat, einer Prise Fleur de Sel de Camargue und gewürzt mit geraffelter Tonka Bohne, wird dieses Praliné zuerst mit unserer hauseigenen Chakra Lait 40% und danach mit Chakra Noir 70% überzogen. Das Lotti's Best ist eine wahre Reise der Sinne.



Lotti's Best
P-1052

Lotti's Best Schachtel
4er P-3088 Nur auf Bestellung erhältlich
16er P-3089

LES SPÉCIALITÉS

Eine köstliche Schachtel gefüllt mit Honold Spezialitäten. Vom exotischen Truffes Île Maurice bis zum Blätternougat Praliné Lotti's Best über den Klassiker Mandolette, welches mit einer Gjanduia-Crème und einer gerösteten karamellisierten Mandel verzaubert. Ergänzt werden diese Kompositionen mit exquisiten Truffes aus unserer hauseigenen Schokolade Chakra Lait 40% und Chakra Noir 70%, sowie einer saisonalen Kreation. Ein wahres Festspiel für den Gaumen.



Truffe Île Maurice
P-80099

Lotti's Best
P-1052

Mandolette Noir
P-1056

Mandolette Lait
P-1055

Truffe Chakra Noir 70%
P-1069

Truffe Chakra Lait 40%
P-1068

Les Spécialités Schachtel
16er P-3098

TRUFFES ÎLE MAURICE

Auf der Insel Mauritius im Indischen Ozean verbinden sich Rezepturen, Ingredienzen und Aromen zahlreicher Kulturen. Es sind Gerichte aus scheinbar gegensätzlichen Zutaten, kräftig gewürzt und voller Überraschungen, die uns zu den Truffes Île Maurice inspiriert haben. Unser Chef-Confiseur Ivo Jud verknüpft in dieser edlen Schokoladenkreation die intensiven Geschmacksnoten auf neue Art und Weise: Aromatischer Muscovado-Zucker – der unraffinierte Rohrzucker noch mit der natürlich enthaltenen Melasse – und Vanille aus Madagaskar umhüllen mit feiner Couverture aus Chakra Noir 70% den zarten Kern aus zwei Füllungen – einer weissen Ganache und einem schwarzen Karamell aus Muscovado und süß-saurer Tamarinde.



Truffe Île Maurice
P-80099

Truffes Île Maurice Säckchen
120 g P-80099a

SAISONAL: LES TRUFFES AUX FRUITS

Honolds Chef-Chocolatier Ivo Jud versteht es, verschiedene Geschmäcker genial miteinander zu kombinieren. Die Süsse von weisser Schokolade bringt er ideal mit der raffinierten Säure von Früchten in Einklang. Die Truffes aux Fruits sind in den Geschmackrichtungen Limette, Passionsfrucht und Himbeeren erhältlich. Die Limetten und Passionsfrucht Truffes verführen mit einer Ganache aus weisser Schokolade und frischem Fruchmark. Für das Truffe aux Framboises verwendet er eine Füllung aus Chakra Noir 70% und Himbeeren. Alle drei sind umhüllt mit Zitronenzucker, was für ein unvergleichlich erfrischendes Geschmackserlebnis sorgt.



Truffe Fruit de la Passion
P-81615

Truffe Framboise
P-1009b

Truffe Limette
P-1009a

Les Truffes aux Fruits Schachtel
9er P-81614

Frühling/Sommer

LES COCKTAILS

Eine süffige neue Kreation unserer Chocolatiers! Alle drei Kreationen haben einen flüssigen Kern und sollten in einem Bissen genossen werden.

Negroni, rot: Der Cocktail Klassiker aus Gin, Vermouth und Campari mit angenehm bitterem Charakter und süßen, herben und floralen Noten. Eingefangen in einem Zuckermantel und Chakra Noir 70%.

Caipirinha, grün: Der beliebte Cocktail aus Cachaça und Limetten umhüllt von einem dünnen Zuckermantel und Chakra Noir 70%.

Clouds Mule, orange: Der besondere Gin von Humbel, Kanton Aargau wird speziell gebrannt für das Restaurant Clouds im Prime Tower. Dieser wird in Kombination mit Chakra Noir 70%, Limetten, Ingwer und Pfefferminz zu einem erfrischenden Praliné.



Negroni
P-1080

Clouds Mule
P-1085

Les Cocktails Schachtel
9er P-3097

Caipirinha
P-1074a

KIRSCHSTÄNGELI
SAISONAL: SCHATTENMORELLEN KIRSCHSTÄNGELI

Von Hand hergestellt mit dem hochwertigen Hochstamm-Kirsch der Schweizer Brennerei Humbel, gilt das Kirschstängeli als einer der beliebtesten Honold-Klassiker. Traditionell werden Zuckersirup und Kirsch aufgekocht und in die Negativform der Puderfässchen abgefüllt. Nach 12 Stunden bildet sich eine Zuckerkruste. Der Kirsch bleibt wunderbar flüssig im Inneren. Am Schluss mit Chakra Lait 40% überzogen und in Kakaopulver gewendet.

Ebenso wie unsere Grand-Cru-Schokolade sortenrein ist, wird auch der Schattenmorellen Kirsch aus einer einzigen Weichselart gebrannt. Diesem aussergewöhnlichen Herstellungsprozess verdankt er sein einzigartiges Aroma. Der rauhe Stein verleiht dem Destillat das typische Bittermandel-Aroma. Im Bouquet dominieren Zimt- und Marzipannoten.



Kirschstängeli Schachtel
14er P-5021

Kirschstängeli
P-5021a

Schattenmorellen Kirschstängeli Schachtel
14er P-5021c Winter

Schattenmorellen Kirschstängeli
P-5021d Winter

SAISONAL: HONOLD TRAUBE

Nach seinen Wanderjahren in der Westschweiz, hatte Grossvater Fritz D. Honold diesen wunderbaren Klassiker aus Genf im Gepäck. Nach fast einem Jahrhundert wird das Rezept noch genau befolgt: saftige Regina-Trauben aus Italien werden vom Stiel entfernt und für ein Jahr in Cognac eingelegt. Anschliessend werden sie in Fondant getunkt, miteinem Schokoladenmantel versehen und in Puderzucker gewendet. Jede Honold Traube ist ein Unikat – die Grösse entscheidet die Natur.



Honold Traube
P-1023

Herbst/Winter
9er

Honold Trauben Schachtel
P-3087

Herbst/Winter

SAISONAL: GRAND MARNIER

1880 — Der Destillerie Inhaber Le Petit Marnier präsentierte seinem Freund im Hotel Ritz Paris, die erste Flasche eines süßlich bitteren Likörs, hergestellt aus Bitterorangen der Karibik und edelstem Cognac. Monsieur Marnier war klein und so wurde sein Spitzname Petit Marnier. Da das neuartige Getränk so grossartig schmeckte, wurde entschlossen es Grand Marnier zu taufen. Kreiert in den 50 er Jahren entwickelten sich die «Pralinés Grand Marnier» zu einem der beliebtesten und zeitlosen Honold Klassiker.



Grand Marnier Schachtel
16er P-1071

Herbst – Frühling

SAISONAL: GRIOTTES

Eine ganze Weichselkirsche von regionalen Bauern – mit Stein und Stiel – eingelegt in Cognac für ein Jahr und anschliessend in Fondant und unserer hauseigenen Schokolade Chakra Noir 70% getunkt, sind die Griottes eine wahre Gaumenfreude. Bitte beachten Sie beim Geniessen, dass die Kirschen ihren Stein noch enthalten.



Griotte
P-1043

Herbst–Frühling
Griottes Schachtel
9er P-5100

Herbst–Frühling

LES DRAGÉES & MENDIANTS



Mendiants
120g P-5434

Amandes au Chocolat Blanc
120g P-5555

Macadamia au Chocolat
120g P-5557a

Chakra Bohnen
120g P-5562

LES PETITES PLAQUES



Petite Plaque Noisette Noire

Chakra Noir 70% mit gerösteten und karamellisierten piemontesischen Haselnüssen. 60g P-81048

Petite Plaque Noisette Lait

Chakra Lait 40% mit gerösteten und karamellisierten piemontesischen Haselnüssen. 60g P-84047

Petite Plaque Ruby

Fruchtige Schokolade von der seltenen Ruby-Kakaobohne mit Pistazien und getrockneten Beeren. 50g P-81050

Petite Plaque Pistaches & Baies

Dominikanische weisse Schokolade 36% mit Pistazien und Beerenmischung. 60g P-81049

Petite Plaque Cornflakes

Chakra Lait 40% mit knusprigen Cornflakes und getrockneten Maisstückchen. 60g P-81051

Petite Plaque Chakra Lait 40%

Pur aus Chakra Lait 40% / 36h. 45g P-81052

LES PLAQUES



Plaque Caramel & Amandes
Chakra Lait 40% mit Karamellkrokant und kleinen
Mandelstückchen. 100g P-5408

Plaque Amandes Croquantes Chocolat Blond
Karamellige Chocolat Blond mit gerösteten Mandel-
splittern. 100g P-5444

Plaque Cru Sauvage de Bolivie
Milchschokolade 38% und dunkle Schokolade 68%
aus den wilden Kakaobohnen aus Bolivien.
100g P-5433

LES PLAQUES



Plaque Fraises & Baies Roses
Chakra Noir 70% mit gefriergetrockneten
Erdbeeren, rosa Pfeffer und einem Hauch Chili.
100 g P-5403

Plaque Oranges & Amandes
Chakra Noir 70% mit gerösteten Mandeln
und kandierten Orangen. 100 g P-5404

Plaque République Dominicaine 74%
Grand Cru 74% Schokolade aus der Dominika-
nischen Republik, welche sich durch einen kräftigen
Geschmack und eine fruchtige Note auszeichnet.
100 g P-5415

SAISONAL: LES JETONS

Was anfänglich nur als kleine Dekoration eines experimentellen Pralinés gedacht war, wurde auf Kundenwunsch immer grösser, farbiger und mit neuen Aromen kreiert. Die hauchdünnen Jetons werden aus weisser Schokolade gegossen und mit natürlichen gefriergetrockneten Früchten veredelt. Dazu wird eine Prise Knallbrause gemischt und etwas Zitronenzucker für ein fruchtig prickelndes Schokoladenvergnügen. Somit entsteht eine harmonische Balance zwischen der erfrischenden Fruchtsäure und der Süsse der weissen Schokolade.



Jeton Fraises *
P-85001

Jeton Myrtilles *
P-85003

Les Jetons Fraises / Myrtilles *
130g P-85015

Jeton Limettes *
P-85009

Jeton Fruits de la Passion *
P-85014

Les Jetons Fruits de la Passion / Limettes *
130g P-85016

Mini-Jetons
50g P-5571

* Saisonale im Frühling/Sommer erhältlich

NACHHALTIGKEIT HAT BEI UNS TRADITION

Als Mitglied von «United Against Waste» haben wir uns einen nachhaltigen Umgang mit Ressourcen zur Pflicht gemacht. Seit mehr als 20 Jahren spenden wir unsere unverkauften Frischprodukte täglich an gemeinnützige Organisationen in und um Zürich. Auch sind wir mit allen Filialen aktive Teilnehmende von Too Good To Go, welche sich der Rettung von Lebensmitteln widmen.

Im Handwerk definiert sich unsere Identität. Wir sind stolz darauf, alle unsere Produkte – vom kleinsten Truffes bis zur grössten Torte – mit Sorgfalt und Geschick von Hand zu kreieren. Die Basis unserer Arbeit liegt in der exzellenten Qualität der Zutaten. Unsere Couvertures für alle Grand Cru Schokoladen und unsere hauseigene Grand Cru Couverture Chakra beziehen wir von Felchlin in Ibach, Schwyz.

Bei der Kreation unserer Grand Cru Couverture haben wir bewusst auf Emulgatoren verzichtet (z.B. Sojalecithin). Auch wollten wir keine Vanille in der Couverture. Der Geschmack soll ausschliesslich von der hochwertigen Bohne kommen. Der Zucker sowie das Milchpulver für die Milchschokolade stammen aus der Schweiz. Die Kakobutter ist aus biologischem Anbau aus der Dominikanischen Republik.

Unsere eleganten Pralinés-Schachteln und Schokoladentafelverpackungen werden in der Schweiz von den Schweizer Unternehmen PAWI in Winterthur und Rheinpack in Rheinfelden hergestellt.

Mit dieser Philosophie setzen wir unsere Verschreibung an einen nachhaltigen Umgang mit natürlichen Ressourcen in die Tat um – damit auch zukünftige Generationen unsere hochwertigen Produkte geniessen können.

Honold

SEIT 1905

Unsere Filialen

Zürich City
Rennweg 53
8001 Zürich

Montag bis Freitag
Samstag
Sonntag

Küschnacht
Obere Heslibachstrasse 9
8700 Küschnacht

7.00–18.30 h Montag bis Freitag
8.00–16.00 h Samstag
8.00–13.00 h Sonntag

Zürichberg
Gladbachstrasse 108
8044 Zürich

7.00–18.30 h Montag bis Freitag
8.00–16.00 h Samstag
8.00–13.00 h Sonntag

Herrliberg
Dorf 12
8704 Herrliberg

Montag bis Freitag
Samstag
Sonntag

Enge
Seestrasse 17
8002 Zürich

7.30–17.00 h Montag bis Freitag
geschlossen

Zentrum Witikon
Witikonerstrasse 279
8053 Zürich

7.45–18.30 h Montag bis Freitag
8.00–18.30 h Samstag
geschlossen

Bestellservice und Postversand

Für die exklusiven Honold-Produkte können Sie in allen 6 Filialen Ihre Bestellung persönlich aufgeben oder Sie nutzen unseren Bestellservice: +41 44 211 52 58 oder info@honold.ch. Ihre Bestellung kann in der von Ihnen gewünschten Filiale abgeholt werden. Gerne beraten wir Sie, welche Artikel in der Schweiz, in Europa oder weltweit versandt werden können.

Hauslieferung

Profitieren Sie von unserem Hauslieferdienst, um Ihre Bestellung bequem direkt nach Hause oder ins Büro liefern zu lassen.
Auf bestimmte Zeit: CHF 50.–
Vormittags 8.00–12.00 h: CHF 19.–
Nachmittags 12.00–16.00 h: CHF 19.–

Gilt für Stadt Zürich, Witikon, Zollikon, Küschnacht, Erlenbach, Herrliberg und Feldmeilen.

Social Media

Instagram: [@confiseriehonold](https://www.instagram.com/confiseriehonold)
Facebook: [facebook.com/confiseriehonold](https://www.facebook.com/confiseriehonold)

Kontakt und Informationen

Telefon +41 44 211 52 58
info@honold.ch, www.honold.ch

Instagram



Facebook



Website

