



MOZART
chocolate
LIQUEUR



—
**IM NEUEN
RELAUNCH
DESIGN**

Chocolate Symphony

Chocolate Symphony

Mozart Chocolate Liqueur ist eine österreichische Marke, die das Beste aus zwei Welten vereint: Schokolade & Spirituose.

Entdecken Sie unsere Produkte, den einzigartigen Herstellungsprozess und lassen Sie sich von den vielfältigen Genussmöglichkeiten inspirieren.



Ausschließlich natürliche Zutaten & glutenfrei



Hergestellt von der Mozart Distillerie in Salzburg / Österreich



Globale Marke mit Wurzeln in Österreich



Mit belgischer Schokolade



Spricht Schokoladeliebhaber auch außerhalb der Spirituosenkategorie an



Vielzahl an innovativen Drinks



Ausgezeichnete Qualität zB. von IWSC als Likör Produzent des Jahres

Ziel des Mozart ReDesigns ist es, die Schokolade-Qualität der Produkte in den Vordergrund zu stellen und den Inhalt mit typischen Codes der Schokoladen-Industrie sichtbar zu machen.



Schokolade Farben



Flüssige Formen & Schriften



Markenmuster

Hinweis am Etikett, dass belgische Premiumschokolade in Mozart Chocolate Cream verwendet wird

Der Mozart Kopf als Markensymbol wurde vereinfacht und zur besseren Wiedererkennung ins Profil gedreht

Der Mozart-Schriftzug wurde geradliniger und breiter gestaltet, um die Stärke der Marke zu verdeutlichen

Der Schokolade-Schriftzug ist von einem fließenden, schokolade-ähnlichen Schriftstil geprägt

Produkt-Name und Allergen-Hinweis befinden sich nun direkt am Etikett - kein Zusatzsticker mehr notwendig



Neue Verschlusskappe mit Mozart-Logo und Kakaobohnen-Element

Hervorhebung am Etikett, dass alle unsere Produkte ausschließlich aus natürlichen Zutaten hergestellt werden.

DIE CHOCTAIL COLLECTION

KLASSIK CHOCTAILS

CHOCOLATE ESPRESSO HIGHBALL



Mozart Klassik Choctails sind klassische Cocktailrezepte, verfeinert mit Mozart Schokoladenlikör. Sie überraschen mit einer leichten Schokoladenote und verleihen klassischen Cocktails ein einzigartiges Geschmacksprofil.

DESSERT CHOCTAILS

CHOCOLATE TIRAMISU



Mozart Dessert Choctails sind Neuinterpretationen bekannter Desserts in Form eines Mozart Schokolade-Drinks. Sie verbinden traditionelle Backkunst mit den feinen Aromen und einzigartigen Texturen der Mozart Schokoladenliköre.

EISCREME CHOCTAILS

CHOCOLATE PRETZELS DREAM



Basierend auf einfachen Milchshake-Rezepten (Eis, Milch und Mozart Schokoladenlikör), sind der Fantasie in der Kreation & Dekoration dieser ausgefallenen Drinks keine Grenzen gesetzt.

HOT CHOCTAILS

GINGERBREAD HOT CHOCOLATE



Im Winter duftet es verführerisch nach heißer Schokolade, samtiger Vanille und würzigem Zimt. Für die kalte Winterzeit bietet Mozart köstliche, heiße Schokoladenkreationen.



MOZART chocolate LIQUEUR



CREAM

*Belgische Schokolade | Sahne | Aromatische
Vanille- und Kakaonoten*



WHITE

*Weißer Schokolade | Aromatische Vanille |
Feinstes Karamell | Kakaobutter*



DARK

*Zartbitter-Schokolade | Vanille | Karamell |
Rauchig-herbe Noten von Kakaobohnen*



COFFEE

*Intensive Kaffee-Röstnote | Belgische
Schokolade | Vanille | Blutorange*



STRAWBERRY

*Fruchtiger, natürlicher Erdbeer-Geschmack |
Weiße Schokolade | Vanille*



PUMPKIN SPICE

*Milch-Schokolade | Karamell | Kürbissaft |
Zimt | Gewürznelke | Vanille*

VERTRIEB: TOP SPIRIT HANDELS-UND VERKAUFSGESELLSCHAFT M.B.H.,
HEILIGENSTÄDTER STRASSE 43, A-1190 WIEN

MOZART DISTILLERIE GMBH, ZIEGELEISTRASSE 31, A-5020 SALZBURG

WWW.MOZARTCHOCOLATELIQUEUR.COM