



TRÜFFEL- SORTIMENT



MAYA
CHOCOLATERIE
& CRÊPERIE

EIN STÜCK VOM GLÜCK

MAYA CHOCOLATERIE & CRÊPERIE

Kennen Sie die kleine Chocolaterie Maya in Biberach? Ganz versteckt liegt sie in der verträumten Zwingergasse in Biberach, abseits vom Trubel und doch ganz nahe der Innenstadt. Haben Sie den Weg dorthin erst einmal gefunden, werden Sie wie so viele immer wieder gerne dorthin zurückkehren. Seit 2009 bieten Annette und Simone in der Chocolaterie eine wunderbar schokoladige Auswahl liebevoll handgefertigter Köstlichkeiten wie Pralinen, Trüffel und Schokoladenspezialitäten. Die Zutaten, die dafür verarbeitet werden, sind von höchster Qualität – davon können Sie sich überzeugen, während Ihnen die zartschmelzenden Leckereien auf der Zunge zergehen.



Hinter dem nostalgischen Ambiente der Chocolaterie verbirgt sich aber noch mehr: nämlich ein kleines, gemütliches Café mit Crêperie, in dem Sie sich wohligh dem Duft von Schokolade, Kaffee und Crêpes hingeben können. Hier treffen Sie immer aufgeschlossene Menschen, die sich wie Sie eine Auszeit vom Alltagstrubel gönnen. Von Zeit zu Zeit bietet die Chocolaterie zudem besondere Abendveranstaltungen an, wie z.B. Buchvorstellungen, Schokoladenverkostungen oder Coachingcafés. Mehr Informationen dazu gibt es immer ganz aktuell auf der Chocolaterie-Webseite, auf Facebook und auf Instagram.





SCHOKO- SYMPHONIE

◆◆◆◆ SYMBOLE



Trüffel mit Alkohol sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.



Mit diesem Symbol sind die Trüffel gekennzeichnet, welche nicht glutenfrei sind.

◆◆◆◆ UNSERE ZUTATEN

Unsere Trüffel sind eine Symphonie aus Geschmack und Textur, die wir mit sehr viel Liebe und Leidenschaft aus feinsten natürlichen Zutaten komponieren.

Nährwerte und Zutatenliste finden Sie auf unserer Webseite unter „Trüffelnährwerte und Zutaten“.

◆◆◆◆ LAGERUNG

Bitte lagern Sie unsere Trüffel kühl und trocken, da wir keine Haltbarkeitsmittel verwenden. Bei idealer Lagerung sind sie bei 8-10°C mindestens 2-3 Monate haltbar.



FESTES TRÜFFEL- SORTIMENT



◆◆◆◆ BLONDER ENGEL

Eierlikör & Orange

Ein Trüffel der Flügel verleiht! Der weiße Schokomantel mit Mandelgrießhäubchen verkörpert den Namen des Trüffels



◆◆◆◆ CAIPI

Caipirinha

Vom Cocktail zur Praline! Zuckerrohr-schnaps in Schokolade, umhüllt von Rohrzucker, Pistazien und Zitrone



◆◆◆◆ LUFTIKUS

Kokoslikör

Luftig-leichte Kokosnussmousse wird umgarnt von feinen Kokosraspeln



◆◆◆◆ PFLÜMLI

Schweizer Pflümli

Schweizer Pflaumenschnaps verfeinert die Zartbitter-Ganache im pflaumenblauen Mantel





◆◆◆◆ SCHOTTENROCK

Whiskey

Edle Zartbitter-Ganache mit Scottish Malt-Whiskey – der Klassiker unter den Maya-Trüffeln!



◆◆◆◆ INKAFEUER

Chili

Leicht feurige Chili-Füllung in knackigem, dunklem Schoko-Mantel, gepudert mit einem Hauch von mildem Paprika



◆◆◆◆ HIMMLISCHE

Himbeer

Bezaubernd fruchtige Himbeer-Ganache, gerollt in feinem Himbeerfruchtgrieß



◆◆◆◆ CALAMANSI

Philippinische Zitrusfrucht

Calamansi-Fruchtessig kombiniert mit Vollmilkschokolade in Zitronen-Zucker-Hülle. Ein fruchtig-spritziges Erlebnis!



◆◆◆◆ SONNENTAU

Thymian & Zitrone

Ein Klassiker! Ganache mit Zitrone und Thymian. Gehüllt in feine Kokos- und Schokoladenraspel



◆◆◆◆ MAULWURF

Levantiner Nuss

Edel-Haselnuss-Mousse im dunklen Schoko-Mantel, mit gemahlener Haselnüssen bestreut



◆◆◆◆ MANJARI

Madagascar Edelkakao

Feinherb mit fruchtiger Note im dunklen Schoko-Gewand mit Rosé-Glanz



◆◆◆◆ HIMALAYA

Ingwer

Milde Ingwer-Füllung in knackigem Schoko-Crisp-Mantel



SOMMER SORTIMENT



◆◆◆◆ SAMURAJ

Salbei & Kirsch

Verführerische Füllung aus Salbei
und Kirsch in Muscovado-Schokolade



◆◆◆◆ SAMTLADY

Nougat & Kirsch

Fruchtiges Kirschmark verfeinert
die cremige Nougat-Füllung,
gerollt in dunklem Kakao



◆◆◆◆ WEISSE MOCCA

Kaffee

Sinnlichkeit pur verspricht die
Kaffee-Ganache in weißer Schokohülle



◆◆◆◆ GINNY

Gin & Zitrone

Spritzig-frische Füllung mit Gin und
Zitrone in knackiger Umhüllung aus
Melissen-Zitronenzucker



◆◆◆◆ CUBA LIBRE

Rum, Cola & Zitrone

Karibischer Traum! Zartbitter- Ganache mit
Rum und Cola im Zucker-Zitronen-Mantel





◆◆◆◆ MISS CALVA

Calvados Apfelbranntwein

Edle dunkle Praline im weißen Mohnmantel mit einer fruchtigen Füllung aus Calvados



◆◆◆◆ SIR WILLY

Williams Birne

Weißer Ganache mit Williams-Birne im Vollmilch-Schokomantel, dekoriert mit weißen Schokospänen



◆◆◆◆ FERNWEH

Himbeer & Jasmin

Sinnliche weiße Füllung mit Himbeer und Jasmin in weißem Schokospitter-Gewand



◆◆◆◆ HOTPANTS

Erdbeer

Fruchtig-frische Erdbeer-Ganache im weißen Erdbeer-Knusper-Kleid



◆◆◆◆ INDIAN SUMMER

Orange & Senf

Spätsommer pur! Orange und Senf umhüllt vom Caramel-Schokomantel... ein Geschmackserlebnis!



◆◆◆◆ LANDLIEBE

Heilkrut Mädesüß

Das heimische Heilkrut steckt in unserem Landliebe-Trüffel. Ein Grießhäubchen auf dem Vollmilchmantel umrundet den Geschmack.



◆◆◆◆ SPRITZIGE ROSMARIE

Rosmarin & Zitrone

Der spritzige Zitronen-Knusper-Mantel umhüllt die fruchtige Füllung mit Rosmarin und Zitrone



◆◆◆◆ EINHORN

Vanille & Kirsch

Fantastisch lecker! Liebliche Vanille-Ganache im hellen Kirschcrisp-Schokokleid

WINTER SORTIMENT



◆◆◆◆ EICHHÖRNCHEN

Nougat

Cremige Nougat-Füllung in goldgesprenkelter Vollmilch-Hülle



◆◆◆◆ KAFFEEKLATSCH

Espresso

Höchster Espresso Genuss in dunkle Zartbitterhülle gefüllt



◆◆◆◆ CAMEL- GEZWITSCHER

Caramel & Waldhimbeergeist

Caramel trifft Waldhimbeergeist im Vollmilchtrüffel mit Haselnusshäubchen



◆◆◆◆ WINTERDUFT

Glühwein

Wintergefühl pur! Glühwein in Schokolade gerührt und mit Zimt-Zucker gepudert





◆◆◆◆ SCHWARZE NATASCHA



Rum & Kirsch

Bezaubert durch die dezente Rum-Note, die perfekt mit der Süße des Kirschmarks harmoniert. Zartbitter-Hülle mit rosa Streifen



◆◆◆◆ PETER PAN

Zimt

Wohlig wärmende Zimt-Ganache, in Zimt und Zucker gerollt



◆◆◆◆ LUCI

Caramelbonbon

Carameltrüffel im goldbraunen Schokomantel, mit Vanille-Rohrzucker-Streuung



◆◆◆◆ HULAHUP

Pfeffer

Weißer mild-pfeffriger Trüffel, der mit seinem Pfeffer-Zuckerhäubchen eine leichte Schärfe auf der Zunge hinterlässt



◆◆◆◆ CHAI

Indischer Gewürztee

Ein Ausflug in den Orient! Wärme und Harmonie verspricht die Ganache im braunen Schokomantel mit weißen Streifen



◆◆◆◆ SINDBAD

Curry

Überraschend anders – mit Currynote im Inneren und kräftig gelber Schokohülle außen





◆◆◆◆ **NAPOLEON**

Muskat

Majestätischer Geschmack durch Muskatnuss-Ganache und kaiserliches Auftreten durch die Hülle aus Mandelblättchen



◆◆◆◆ **SEITENSPRUNG**

Kardamom

Ungewöhnlich... neu...macht süchtig!
Kardamom-Ganache, umhüllt von dunklem Brombeercrisp-Mantel



◆◆◆◆ **ALIBABA**

Nelke

Orientalisch anmutend mit einem Hauch von Nelke, im Vollmilch-Schokomantel



◆◆◆◆ **ALMONDO**

Bittermandel & Mohn

Erinnert durch die Bittermandel-Note an Marzipan, umhüllt von einer weißen Schoko-Mohn-Schicht



◆◆◆◆ **SNOOPY**

Erdnuss

Ein Traum aus Peanuts! Feine, cremige Erdnuss-Füllung in weißer Schokolade mit Vollmilch-Streifen



◆◆◆◆ **GEIST DER MAYA**

Kräuterlikör

Geistvoller Kräuterlikör trifft herb-edle Ganache im Zartbittertrüffel, mit Goldglanz



◆◆◆◆ **ROTKÄPPCHEN**

Cassis

Schwarze Johannisbeere als fruchtige Füllung im weißen Schokomantel mit rotem Käppchen



◆◆◆◆ **WALDFEE**

Himbeer & Mandel

Bezaubernd verführerisch! Zarte Himbeer-Mandel-Ganache im Vollmilch-Schoko-Mantel, verziert mit Mandelblättchen



WWW.CHOCOLATERIE-MAYA.DE



MAYA

CHOCOLATERIE & CRÊPERIE

Chocolaterie Maya GbR
Zwingergasse 3 · 88400 Biberach
Tel. 07351 587 85 91
xocolatl@web.de
www.chocolaterie-maya.de

Annette Härle
Chocolatier, Kunst & Design

Simone Bentele
Chocolatier, Coach nach der
Future Methode

Besuchen Sie uns Di-Fr 9:00-18:00 Uhr · Sa 9:00-13:30 Uhr