



PISTOR PLUS PARTNER

pistor



L'irrésistible

Liste de prix
Preisliste

2024-25



L'irrésistible est une entreprise familiale Suisse qui propose des produits artisanaux, naturels et 100% BIO à des prix défiant toute concurrence.

Les matières premières sont choisies pour leur qualité ainsi que leur éthique puis manufacturées et conditionnées en Suisse.

Dans un esprit gagnant-gagnant, nous avons établis des prix de vente conseillé compétitifs ainsi que des prix d'achat attractifs.

L'irrésistible ist ein Familienunternehmen, das handwerkliche, natürliche und 100% Bio Produkte zu unschlagbaren Preisen anbietet.

Die Rohstoffe werden nach ihrer Qualität und Ethik ausgewählt und anschliessend in der Schweiz hergestellt und verpackt.

In einem Win-Win-Geist haben wir wettbewerbsfähige Preisempfehlungen sowie attraktive Einkaufspreise etabliert.

Rue du 23 juin 6 - 2340 Le Noirmont
contact@lirrchoco.ch / TEL : +41 79 677 02 40

www.lirrchoco.ch



Prestations Dienstleistungen

Obtenir des matières premières de qualité, bio et éthique pour votre entreprise

Achat en marque blanche de toute notre gamme.

Offrir une nouvelle gamme de chocolat de haute qualité dans votre magasin, à prix abordable.

Proposer des collations pour les enfants au sein de votre unité d'accueil

Sortie d'entreprise gourmande et créative

Personnalisation de vos chocolats

Cadeaux d'entreprise et cadeaux clients pour toutes les occasions

Erhalten Sie hochwertige, biologische und ethische Rohstoffe für Ihr Unternehmen

White-Label-Einkauf unseres gesamten Sortiments.

Bieten Sie in Ihrem Geschäft ein neues Sortiment hochwertiger Schokolade zu einem erschwinglichen Preis an.

Bieten Sie in Ihrer Empfangseinheit Snacks für Kinder an

Gourmet- und kreativer Betriebsausflug

Personalisierung Ihrer Pralinen

Firmengeschenke und Kundengeschenke für jeden Anlass



Table des matières Inhaltsverzeichnis

Pâte à tartiner Bio Bio-Brottaufstrich	4
Rosaces en chocolat Bio Bio-Rosettenschokolade	5
Noisettes au chocolat Bio Bio-Schokoladenhaselnüsse	6
Branche pralinée Bio Bio-Pralinenriegel	7
Chocolat chaud Bio Bio-Heisseschokolade	8
Tablette de chocolat Bio Bio-Schokoladentafel	9
Matières premières Bio Bio-Rohstoffe	10
Conditions Konditionen	11

Neactar BIO



Neactar Bio		PA* KP*	PVC** EVP**	Pcs/set Stk/Set
Petit - Klein	212g	4.06	5.95	12
Grand - Gross	700g	11.94	17.50	6
Seau - Eimer	5,5 kg	85.28	125.-	1
Marque blanche sur demande - White-Label auf Anfrage				
DLC 12 mois - MHD 12 Monaten				

Découvrez notre pâte à tartiner BIO, avec 65 % de noisettes d'Italie, elle offre une texture onctueuse et irrésistible qui se tartine à la perfection. Produit phare de notre gamme, elle séduit les clients par son caractère unique et son goût authentique. Ne passez pas à côté de ce trésor incontournable !

Entdecken Sie unseren BIO-Aufstrich: Mit 65 % italienischen Haselnüssen bietet er eine cremige und unwiderstehliche Textur, die sich perfekt verstreichen lässt. Als Aushängeschild unserer Produktlinie begeistert er Kunden mit seinem einzigartigen Charakter und authentischen Geschmack. Verpassen Sie nicht diesen unverzichtbaren Genuss!



Ròsan BIO



Ròsan Bio		PA* KP*	PVC** EVP**	Pcs/set Stk/Set
Noir - Schwarz	212g	6.79	9.95	5
Brun - Braun	212g	6.79	9.95	5
Appareil en Bois - Gerät aus Holz		30.53	44.-	3
Marque blanche sur demande - White-Label auf Anfrage				
DLC 12 mois - MHD 12 Monaten				

Du chocolat praliné BIO pour rendre vos instant entre ami ou en famille irrésistible. Pour chaque occasion, un moment de Légèreté et de plaisir

Feine Bio-Praliné Schokolade, um Ihre Momente mit Freunden oder der Familie unwiderstehlich zu machen. Für jeden Anlass ein Moment der Leichtigkeit und des Genusses



Hedyn BIO



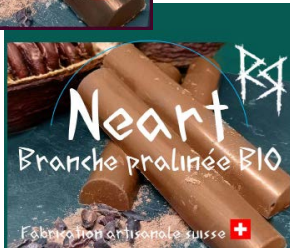
Hedyn Bio		PA* KP*	PVC** EVP**	Pcs/set Stk/Set
Noir - Schwarz	100g	3.38	4.95	10
Brun - Braun	100g	3.38	4.95	10
Vrac - Unverpackt	1 kg	31.40	49.50	1
Marque blanche sur demande - White-Label auf Anfrage				
DLC 12 mois - MHD 12 Monaten				

Des noisettes BIO d'Italie fraîchement torréfiées puis soigneusement enrobées dans un délicieux chocolat.

Bio-Haselnüsse aus Italien, frisch geröstet und dann sorgfältig mit köstlicher Schokolade überzogen.



NearT BIO



NearT Bio		PA* KP*	PVC** EVP**	Pcs/set Stk/Set
Noir - Schwarz	32g	1.02	1.50	30
Brun - Braun	32g	1.02	1.50	30
Vrac - Unverpackt	32g	0.95	1.50	30
Marque blanche sur demande - White-Label auf Anfrage				
DLC 12 mois - MHD 12 Monaten				

Une branche de chocolat pralinée BIO fondante en bouche laissant un doux parfum de noisettes au palais.

Bio-Pralinenschokolade, der im Mund schmilzt und am Gaumen einen süßen Duft von Haselnüssen hinterlässt.



Hylif BIO



Hylif Bio		PA* KP*	PVC** EVP**	Pcs/set Stk/Set
Noir - Schwarz	60g	2.59	3.80	10
Brun - Braun	60g	2.59	3.80	10
Vrac - Unverpackt	60g	2.41	3.80	10
Marque blanche sur demande - White-Label auf Anfrage				
DLC 12 mois - MHD 12 Monaten				

Un onctueux chocolat chaud
BIO aux saveurs douces et gour-
mandes
Un plaisir à partager ou à s'offrir

Eine cremige Bio-Heischoko-
lade mit sen und ktlichen
Aromen
Ein Vergngen, es zu teilen oder
sich selbst etwas Gutes zu tun



Danàdas BIO



Danàdas Bio		PA* KP*	PVC** EVP**	Pcs/set Stk/Set
Noir - Schwarz	100g	3.75	5.50	10
Brun - Braun	100g	3.75	5.50	10
Vrac - Unverpackt	100g	3.48	5.50	10
Marque blanche sur demande - White-Label auf Anfrage				
DLC 12 mois - MHD 12 Monaten				

Une tablette de chocolat BIO au goût doux et qui, par sa finesse, permet lors de la mise en bouche, de libérer onctueusement tous ses arômes

Eine Bio-Schokoladetafel mit mildem Geschmack, der durch seine Feinheit beim Schmelzen im Mund alle seine Aromen cremig entfaltet.



Matières premières Rohstoffe

Nous nous engageons à vous proposer des matières premières sélectionnées pour leur haute qualité, leur certification biologique, leur éthique et leurs prix compétitifs.

Wir sind bestrebt, Ihnen Rohstoffe anzubieten, die aufgrund ihrer hohen Qualität, Bio-Zertifizierung, Ethik und wettbewerbsfähigen Preise ausgewählt wurden.

		PA* KP*	PVC** EVP**	Pcs/set Stk/Set
Noisettes Bio Italie - Bio-Haselnüsse Italien	1 kg	13.65	20.-	10
Noisettes Bio Italie torréfiées- Bio-Haselnüsse Italien Geröstet	1 kg	15.-	22.-	10
Cacao Bio en poudre - Bio-Kakaopulver	1 kg	9.50	15.-	25
Fèves de cacao Bio Pérou - Bio-Kakaobohnen Peru	1 kg	20.47	30.-	5
Chocolat Bio 64% en pastille - Bio-Schokolade 64% in Pastillenform	1 kg	23.88	35.-	5
Sucre blanc Bio Allemagne - Bio-Weisserzucker Deutschland	1 kg	2.56	3.50	25
DLC 6 à 9 mois - MHD 6 bis 9 Monaten				



Conditions Konditionen

Ce prix courant est réservé à la clientèle professionnelle. Les prix d'achats (*PA) sont nets, indiqués en francs suisses et hors TVA. Les prix de vente conseillés (**PVC) sont indiqués en francs suisses et TVA comprise.

Le minimum de commande se monte à un set par produit. La livraison est gratuite dès CHF 250.- de commande (CHF 300.- si achat de matières premières). Pour les quantités moins importantes, les frais sont de CHF 20.-.

La facture est payable à 30 jours. Les produits restent notre propriété jusqu'au paiement complet.

Chaque commande sera traitée et expédiée dans un délai de 5 jours ouvrables.

Les modifications de prix sont expressément réservées.

Besoin de conseils personnalisés en matière de chocolat? Souhaitez-vous démarrer une collaboration en marque blanche? Contactez-nous, c'est avec plaisir que nous répondrons à vos différentes demandes.

Diese Preise sind ausschliesslich für Wiederverkäufer reserviert. Die Kaufpreise (*KP) sind rein netto, in Schweizer Franken und exklusive MwSt. Die empfohlenen Verkaufspreise (**EVP) sind in Schweizer Franken und inklusive MwSt.

Die Mindestbestellmenge beträgt ein Set pro Produkt. Die Lieferung erfolgt versandkostenfrei ab einem Bestellwert von CHF 250.- (CHF 300.- bei Kauf von Rohstoffen). Bei kleineren Mengen betragen die Kosten CHF 20.-.

Die Rechnung ist innerhalb von 30 Tagen zahlbar. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

Jede Bestellung wird innerhalb von 5 Werktagen bearbeitet und versendet.

Die Preise bleiben vorbehalten.

Benötigen Sie eine individuelle Schokoladenberatung? Möchten Sie eine White-Label-Zusammenarbeit starten? Kontaktieren Sie uns, wir gehen gerne auf Ihre vielfältigen Wünsche ein.



Au plaisir d'œuvrer avec vous
Wir freuen uns auf eine Zusammenarbeit



L'irrésistible

www.lirrchoco.ch

TEL : +41 79 677 02 40
contact@lirrchoco.ch
CH-2340 Le Noirmont