

WEIHNACHTS- HANDWERK.

2023

Frohes Fest und einen guten Rutsch
ins neue Jahr.



GENUSS MIT GEFÜHL.

HANDWERK wird in der Stiftung St. Jakob grossgeschrieben.
In dieser Ausgabe stellen wir Ihnen unsere weihnachtliche Handwerkskunst vor.
Für Sie und Ihre Kunden stellen wir mit **Herz und Leidenschaft** Ihre
Geschenke her.

BESTELLHINWEISE.

Bitte beachten Sie die Bestellhinweise zu den Produkten in dieser Broschüre:



Produkte mit diesem Symbol sind auch für den Post-Versand geeignet.



Ihre Bestellung liefern wir Ihnen gerne von Mo. - Fr. 08:00 - 16:00
sorgfältig an Ihre gewünschte Lieferadresse.
Wir liefern auf dem gesamten Zürcher Stadtgebiet und in die
Agglomeration.



Telefonisch erreichen Sie uns unter **044 295 93 40**.
Wir sind von Mo. - Fr. von 08:00 - 12:00, 13:00 - 16:30 für Sie da.



Bestellung per Mail: kundendienst@st-jakob.ch



NACHHALTIGKEIT

Mit der Umwelt und unseren Ressourcen achtsam umgehen. Langfristige Partnerschaften sind uns wichtig.



UNSER LABEL FÜR NACHHALTIGKEIT UND QUALITÄT

Wir beziehen unsere Couverture für unsere Schokoladen-Kreationen von unserem langjährigen Partner Felchlin AG. Die Felchlin AG setzt sich für Nachhaltigkeit & Qualität ein. Durch langfristige Verträge und Beziehungen erhalten die Cacao-Bauern Sicherheit. Der faire Preis erlaubt es ihnen, die natürlichen Ressourcen nachhaltig zu nutzen, so dass die künftigen Generationen erhalten bleiben. Im Gegenzug erhält Felchlin Cacao von höchster Qualität - vielschichtig und intensiv im Geschmack.

SIE WÄHLEN DEN CHLAUSSACK - WIR BEFÜLLEN IHN.

Wir bieten Ihnen 4 verschiedene Füllungen,
passend zum gewählten Chlaussack.



Nur so lange Vorrat

CHLAUSSÄCKE.



Chlaussack St. Jakob

Inhalt: Spanische Nüssli, handgemachte Weihnachtsguetzli, Schoggi-Haselnuss-Aufstrich, Schoggistern, Tirrgel, div. Süssigkeiten.

ca. 650 g

CHF 25.90

Art. V55.001



Rote Chlausmütze

Inhalt: Spanische Nüssli, handgemachte Weihnachtsguetzli, Branchli (spezial), Schoggi-Haselnuss-Aufstrich, Orangenscheibe, Schoggistern, Tirrgel, div. Süssigkeiten.

ca. 780 g

CHF 32.90

Art. V55.003





VERSAND LEICHT GEMACHT

Unsere Mitarbeitenden produzieren, füllen, etikettieren, packen, sortieren und bündeln unter fachkundiger Leitung Ihre Produkte liebevoll von Hand.

VERSANDBEREIT.

Für Ihren Postversand sind handbemalte Relief-Tafelschokoladen und unsere Original Züri Tirggel mit historischen Weihnachtsmotiven ideal. Unsere Abteilung Dienstleistungen unterstützt Sie gerne beim Rüsten, Konfektionieren, Verpacken, Adressieren und Versenden Ihrer Geschenke.



Schoggi-Weihnachtsmann

mittel, ca. 40 g
CHF 7.90
Art. C55.001



Pingu

ca. 55 g
CHF 13.90
Art. C55.015



Schoggi-Weihnachtsmann

gross, ca. 60 g
CHF 10.90
Art. C55.002



Züri Leu mit Mütze

ca. 115 g
CHF 16.90
Art. C55.016



Weihnachtsmann mit Rentier

ca. 165 g
CHF 23.90
Art. C55.014



Schoggi-Engeli

ca. 20 g
CHF 2.90
Art. C55.022





Nuss-Birnen-Carre

Gefüllt mit
Birnbrotgewürz und
Dörrobirnen. (6 Stk.)
ca. 110 g
CHF 10.90
Art. C55.006



Nougat-Montelimar

10 Stk.
CHF 21.90
Art. C55.023



Winterzauber

Pralinés mit Zimt,
Weintraube &
Haselnusscrunch.
10 Stk.
CHF 21.90
Art. C55.007



Schoggi - Elch

Gianduja-Füllung mit
Mandelblättchen &
Croquantine.
ca. 70 g
CHF 7.90
Art. C55.009



Orangenscheiben

Überzogen mit Grand
Cru Couverture 65 %.
ca. 100 g
CHF 11.70
Art. C55.011



Ruedi

Gutmütigkeit am Stiel.
ca. 20 g
CHF 4.70
Art. C55.013



Frohe Weihnachten

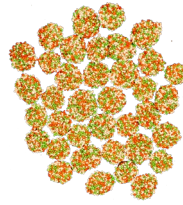
Schoggi-Tafel Milch/Dunkel/Weiss
alle mit Bronze veredelt.
ca. 85 g 15.5 x 7.5cm
CHF 8.70
Art. C55.008.01/02/03





Pavé Weihnachten

Grand Cru
Couverture 65 % mit
zarter Pralinémasse.
ca. 100 g
CHF 12.90
Art. C55.018



Nonpareilles Weihnachten

Grenada 38%
Couverture-Tropfen
mit Weihnachtlich
farbigen Zuckerperlen.
ca. 100 g
CHF 11.90
Art. C11.054.01



Wintermandeln

caramelisiert und
mit Grenada 38%
Couverture umhüllt.
ca. 100 g
CHF 10.90
Art. C55.010



Marzipan Esel

Treuer Helfer vom Sami-
chlaus mit Sack & Pack.
ca. 70 g
CHF 12.70
Art. C11.026.06



Knackerli Weihnachten

Grenada 65% &
Grenada 38%
Couverture-Tropfen
kombiniert mit
gerösteten Kernen
und saisonalen
Früchten .
ca. 100 g
CHF 11.90
Art. C11.040.01



Marzipan Tannenbaum

S'Tannenbümlü mit
Zuckerstange & Mütze.
ca. 75 g
CHF 11.90
Art. C11.026.07



Schoggi - Stern

Knusprige Haselnuss-Gianduja mit
Hüppensplittern und mit Goldstaub veredelt.
klein ca. 20 g CHF 3.70/Stk. Art. C55.005
mittel ca. 60 g CHF 6.90/Stk. Art. C55.004
gross ca. 100 g CHF 9.90/Stk. Art. C55.003



UNSERE GESCHENKIDEEN.

Verschenken Sie puren Genuss und unvergessliche Momente mit unseren Schokoladen-Kreationen! Diese einzigartige Geschenkidee bringt Freude, Geschmack und süsse Erlebnisse zusammen. Öffnen Sie sich die Tore zu einem Jahr voller Abenteuer und genussvoller Augenblicke.

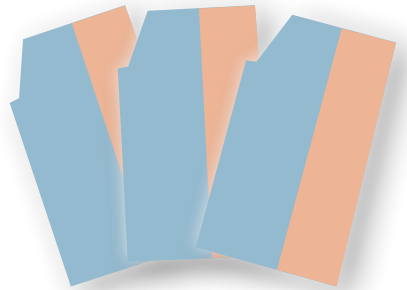




Design entspricht nicht der offiziellen Vignette 2024.

Auto mit Vignette

ca. 270 g
CHF 38.90
Plus CHF 40.00 Vignette
Art. C55.024



Zug mit Tageskarte

ca. 240 g
CHF 29.90
Plus CHF 75.00 Tageskarte
Art. C55.025



Mit Raffinesse und Passion.

Unser Team kreiert exzellente Spezialitäten
– täglich frisch in Handarbeit.
Ohne künstliche Zusätze.

MEISTERHAFFE KREATIONEN.

Wir stellen unsere Spezialitäten im Herzen von Zürich her.
Jede verlockend fürs Auge und himmlisch im Gaumen. Sie bezaubern
alle Geniesserinnen und Geniesser mit ihrem intensiven Geschmack,
von der feinen Couverture bis zur cremigen Füllung.

Grand Cru Couverture:	100% Edelcacao aus Grenada, Karibik
Milch Couverture:	ausgewogener Geschmack mit 38 % Edelcacao
Dunkle Couverture:	ein sensorisch, intensives Erlebnis mit 65 % Edelcacao
Weisse Couverture:	geschmeidige Textur mit 36 % feinsten Kakaobutter



Tradition

Klassische Pralinés
frisch kreiert
und assortiert.

CHF 9.80
Art. C10.001



Eleganz

Mit dunkler
Couverture und
fruchtiger Füllung.

CHF 9.80
Art. C10.002



Kreation

Eine kreative
Auswahl
klassischer Pralinés.

CHF 19.50
Art. C10.003



Fantasie

Vielseitig und
modern von
nussig bis fruchtig.

CHF 19.50
Art. C10.004



Champagner

Raffinierte Truffles-
Kreation mit Marc
de Champagne.
Mit Alkohol.

CHF 19.50
Art. C10.007



Truffles

Assortierte,
feine Truffles aus
erlesenen Zutaten.

CHF 19.50
Art. C10.009



St. Jakob

Unsere gesamte
Kreation exzellenter
Pralinés.

CHF 34.00
Art. C10.005



Paradies

Die meisterhafte
Selektion unserer
Chocolatiers.

CHF 58.00
Art. C10.006



Expedition

9 exotische, vegane
Pralinés.

CHF 24.50
C10.013





LEBKUCHENBAUSATZ.

Tauchen Sie ein in die festliche Welt der Weihnachtsbäckerei und lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf mit unserem Lebkuchenbausatz. Ob Sie sich alleine dem süßen Vergnügen hingeben oder gemeinsam mit Ihren Liebsten einen unvergesslichen Nachmittag verbringen möchten, unser Set bietet Ihnen alles, was Sie für die perfekte Lebkuchenkreation benötigen.

Zur Video-Anleitung



Verfügbar ab September 2023.

Lebkuchenhaus

ca. 1600 g

CHF 79.90

Art. K55.029

Spritzglasur nicht inbegriffen



Inhalt:

Boden 1x



Wände 2x



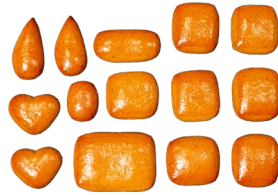
Dach 2x



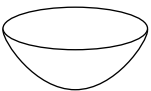
Vorder- & Rückseite



Verzierungen



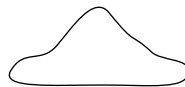
Für die Spritzglasur braucht man:



1x
Schüssel



1x
Schneebeesen



750 g
Puderzucker



3x
Eiweiss



Biber Chlaus

ca. 130 g
CHF 13.90
Art. K55.002



Biber Wichtel

ca. 130 g
CHF 13.90
Art. K55.003



Biber Rentier

ca. 90 g
CHF 10.90
Art. K55.004



Biber Stern gross

10 cm
ca. 90 g
CHF 10.90
Art. K55.007



Biber Tannenbaum

17x18 cm
ca. 200 g
CHF 12.90
Art. K55.009



Weihnachtsgebäck assortiert

Zimtsterne, Mailänderli, Brunzli,
Zitronenmöndli, Spitzbuebe.
im Säckli 150 g
ca. 11 Stk.
CHF 10.90
Art. K55.013



GRITTIBÄNZEN.

1

Grittibänz klein

ca. 90 g
CHF 2.90
Art. B55.001

2

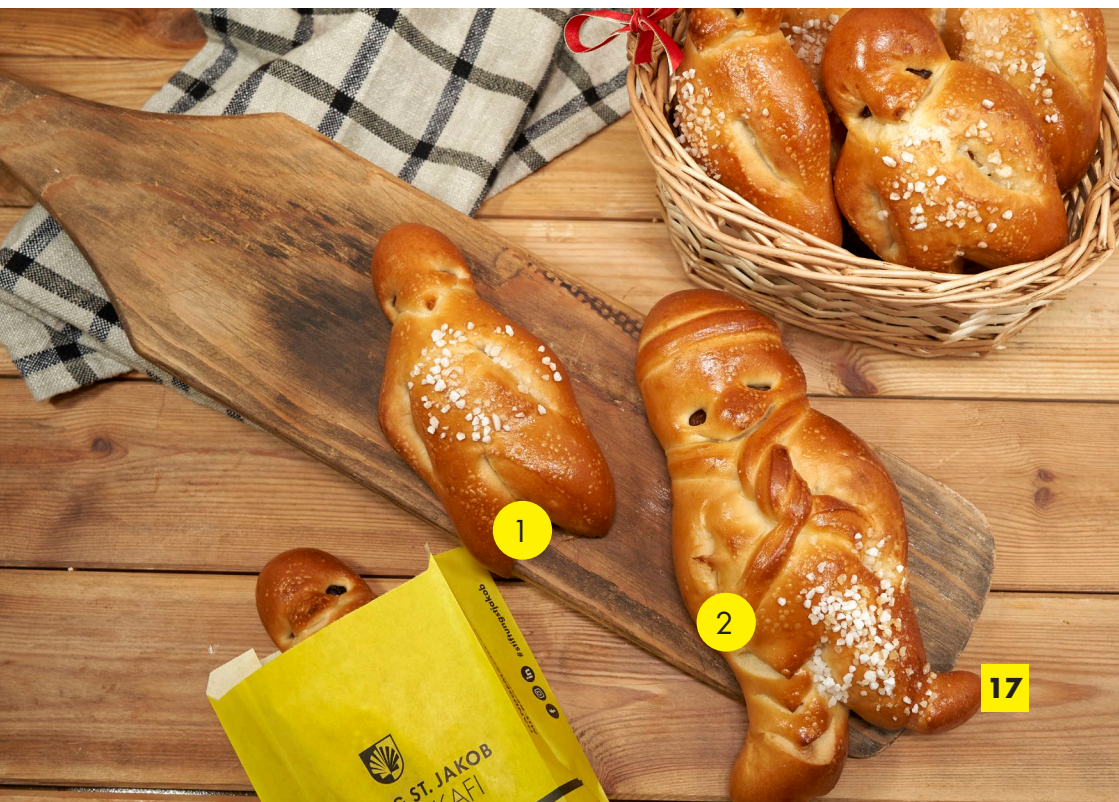
Grittibänz mittel

ca. 180 g
CHF 4.90
Art. B55.002

Grittibänz Kilo

ca. 1000 g
CHF 29.90
Art. B55.003

Grossmengen werden in Kartonschachteln geliefert.



1

2

17



TRADITIONELL HANDGEMACHT.

Das Zürcher Traditionsgebäck wird nach einer jahrhundertalten Rezeptur vom Tirggel-Meister hergestellt. Von Hand wird der Teig auf historische Motive gedrückt und bei hoher Hitze kurz gebacken.

ORIGINAL ZÜRI TIRGGEL.



Tirggel Dorf

Original Züri Tirggel-Haus Bausatz. Mit Loch im Boden für Lichter, 3 Häuser in einem Bausatz. (Ohne Spritzglasur)

ca. 280 g
CHF 22.90
Art. T55.026





Samichlaus

Ein Model um 1670, der Samichlaus bereitet sich vor.

12.5 cm

34 g

CHF 5.50

Art. T55.006



Chlaus, Schmutzli und Esel

Weihnachts-Trio in Winterlandschaft.

15 x 10 cm

40 g

CHF 6.70

Art. T55.028



Weihnachtsgeschichte um 1700

Krippendarstellung um 1700. Maria und Josef an der Krippe.

20 cm

ca. 90 g

CHF 16.50

Art. T55.013



Krippe mit Hirten

Krippendarstellung mit Maria und Josef und in der Mitte Jesus.

15 cm

52 g

CHF 10.50

Art. T55.010



Frohes Fest

Der klassische Gruss zu Weihnachten.

Frohes Fest.

6.4 x 4.4 cm

28 g

CHF 3.90

Art. T55.020



Stern Baumanhänger

Dekorative Motive für den Weihnachtbaum.

6 Stk.

65 g

CHF 14.10

Art. T55.018



Eseli

Mit Sack und Pack der treue Begleiter.

6 cm

ca. 7 g

CHF 3.20

Art. T55.025



Herz Baumanhänger

Motive um 1830.

Mit Blumen und Blüten.

6 Stk. 15 cm

90 g

CHF 14.10

Art. T55.015





Weihnachts Konfekt

Motive anfangs 20. Jahrhundert.
Bildvielfalt aus dem Alltag mit
140 verschiedenen Bildern.

4 x 3,5 cm

ca. 150 g

CHF 10.50

Art. T55.002



GENUSSEMPFEHLUNG.

Nicht nur die Herstellung ist kunstvoll, auch der Verzehr will gekonnt sein. Um den vollen Genuss zu erzielen, lassen Sie Stück für Stück auf der Zunge zergehen. So entfaltet sich der intensive Honiggeschmack am besten.



Herz klein

Lebensbaum mit Rosen, Eicheln und Granatäpfeln.

11 x 10.5 cm

19g

CHF 6.60

Art. T11.010



Herz Mittel

Zwei Tauben sind Zeichen der Liebe und Treue.

14 x 14 cm

63g

CHF 11.50

Art. T11.011



5er - Herzli

Motive um 1900.

Die Sammlung besteht aus diversen Bildern.

5.5 cm

20 g

CHF 6.00

Art. T11.009



Lamm Gottes

Das uns älteste bekannte Holzmodell der Schweiz für Bildgebäck, stammt aus dem 14. Jahrhundert. Das «Lamm Gottes» wird im Nationalmuseum sicher aufbewahrt. Neu geschnitzt 2022.

11 cm

20 g

CHF 6.80

Art. T50.146





AUS DEM OFEN.

1

Christstollen

ca. 550 g
CHF 25.90
Art. B55.016

2

Dattelbrot

ca. 380 g
CHF 5.90
Art. B55.017

3

Birnenbrot

ca. 450 g
CHF 21.90
Art. B55.018





WIR BRINGEN GUTES MIT.

Wir verwenden nur frische und natürliche Produkte, welche wir mit **Herz und Leidenschaft** verarbeiten. Damit garantieren wir den besten Geschmack für reichhaltige Gerichte.

HABEN SIE AN DEN APÉRO GEDACHT?

Verwöhnen Sie Ihre Gäste dieses Weihnachten mit einer weiteren Spezialität aus unserem Hause: attraktiv angerichtete Apéro-Platten. Unsere professionell gestalteten Platten präsentieren eine verlockende Auswahl an köstlichen Leckereien, die jeden Gaumen verzaubern. Von herzhaften Käsesorten über delikate Aufschnittvariationen bis hin zu knusprigem Gebäck – unsere Apéro-Platten bieten für jeden etwas.

T 044 295 93 40 | kundendienst@st-jakob.ch | st-jakob.ch

ALBISRIEDEN	Püntstrasse 12, 8047 Zürich
KANZLEI	Kanzleistrasse 18, 8004 Zürich
MARKTHALLE	Limmatstrasse 231, 8005 Zürich
MÜNSTERHOF	Münsterhof 7, 8001 Zürich
STAUFFACHER	Badenerstrasse 41, 8004 Zürich
VIADUKT	Viaduktstrasse 20, 8005 Zürich

KUNDENDIENST T 044 295 93 40
kundendienst@st-jakob.ch
Bestellbüro Mo - Fr
von 08:00 - 12:00, 13:00 - 16:30



Alle Preise in Schweizer Franken
inkl. MWST zzgl. Versand
Preis- u. Designänderungen vorbehalten.

Viaduktstrasse 20 | 8005 Zürich | T 044 295 93 93 | info@st-jakob.ch | st-jakob.ch



Die Stiftung St. Jakob ist ein wirtschaftlich ausgerichtetes Sozialunternehmen. Wir bieten Menschen mit einer Beeinträchtigung marktgerechte Arbeit und Ausbildungsplätze in einem sozialen Umfeld.