



RhönDorf

FREIZEIT ERLEBEN

PRODUKTKATALOG 2025



*Rhöner Bonbonfabrik &
Chocolaterie*

Traditionelle Herstellung in Handarbeit.



Inhalt

PRODUKTKATALOG 2025

Fruchtbonbons	02
Gourmetbonbons	03
Saisonbonbons	03
Bonbon-Ansatzliköre	04
Bonbon-Ansatzliköre - Winter-Edition	07
Fruchtaufstriche	08
Fruchtaufstriche - Winter-Edition	09
Bruchschokolade	11
Gourmetschokolade	15

Fruchtbonbons

DRAGIERTE
KISSENBONBONS,
HANDGEFERTIGT

In unserer Schauküche in Wendershausen stellen wir in liebevoller Handarbeit leckere Kissenbonbons her.

Der Zucker wird bei der Bonbonproduktion mit natürlichen Aromen und Farbstoffen veredelt.



UNSERE SORTEN

- Apfel
- Erdbeere
- Heidelbeere
- Himbeere
- Johannisbeere
- Kirsche
- saure Kiwi
- Orange
- Orange-Zitrone Mix
- Pflaume
- Waldmeister
- Wassermelone

3,70 € / 100 g Doypack
(wiederverschließbar)



**SIE MÖCHTEN UNS
BEI DER PRODUKTION ZUSCHAUEN?**

UNSERE **PRODUKTIONSZEITEN** EINFACH
MIT DEM SMARTPHONE AUFRUFEN:

WWW.RHOEN-DORF.DE/MANUFAKTUREN



Gourmet- & Saisonbonbons

DRAGIERTE
KISSENBONBONS,
HANDGEFERTIGT

Bei der Produktion unserer Gourmet- und Saisonbonbons verfeinern wir diese mit ausgewählten Kräuterölen und -extrakten sowie besonderen regionalen Zutaten wie Rhöner Honig, Kaffee oder Apfelwein.



UNSERE SORTEN GOURMET

Aprikose-Rosmarin

Apfelwein

Cola-Orange

Erdbeer-Minze

Honig

Kirsch-Salbei

Kaffee-Sahne

Kräutermalz

Limette-Minze

Zitrone-Ingwer

Zitrone-Thymian

SOMMEREDITION

Ananas-Kokos

Pink Grapefruit

Summerberry
(rote Johannisbeere &
Menthol)

WINTEREDITION

Bratapfel

Glühwein (ohne Alkohol!)

Winterorange

Winterpflaume



3,90 € / 100 g Doypack
(wiederverschließbar)



Ansatzliköre

BONBONLIKÖR ZUM SELBERMACHEN

mit handgefertigten
Kissenbonbons

Die Bonbons in der Flasche nach Anleitung mit Spirituosen bzw. vorgegebenen Zutaten aufgießen. Kurz ziehen lassen, schütteln und warten bis sich die Bonbons aufgelöst haben - fertig ist der Bonbon-Likör.

Der Likör kann anschließend pur getrunken oder für die Zubereitung von Cocktails und kreativen Desserts verwendet werden.



Bonbon-Ansatzlikör Bitter-Orange

anzusetzen mit Wodka, Aperol & Orangensaft

9,99 € / Glasflasche,
gefüllt mit 150 g Orangenbonbons,
ergibt 400 ml Spirituose



Bonbon-Ansatzlikör Honig

anzusetzen mit Korn &
Apfelsaft

9,99 € / Glasflasche,
gefüllt mit 100 g Honig-
bonbons,
ergibt 400 ml Spirituose



Bonbon-Ansatzlikör Johannisbeere

anzusetzen mit Korn &
Zitronensaft

9,99 € / Glasflasche,
gefüllt mit 190 g Johannis-
beerbbonbons,
ergibt 400 ml Spirituose



Bonbon-Ansatzlikör Kaffee-Sahne

anzusetzen mit Weinbrand
& Sahne

9,99 € / Glasflasche,
gefüllt mit 150 g Kaffee-
Sahnebonbons,
ergibt 400 ml Spirituose



Bonbon-Ansatzlikör Kirsche-Buttermilch

anzusetzen mit Korn,
Buttermilch & Sahne

9,99 € / Glasflasche,
gefüllt mit 150 g Kirsch-
bonbons,
ergibt 400 ml Spirituose



Bonbon-Ansatzlikör Pina-Colada

anzusetzen mit weißem
Rum, Kokosmilch & Sahne

9,99 € / Glasflasche,
gefüllt mit 130 g Pina-
Colada-Bonbons,
ergibt 400 ml Spirituose



Bonbon-Ansatzlikör Zitrone-Buttermilch

anzusetzen mit Korn,
Buttermilch & Sahne

9,99 € / Glasflasche,
gefüllt mit 150 Zitronen-
bonbons,
ergibt 400 ml Spirituose

Ansatzliköre

BONBONLIKÖR ZUM SELBERMACHEN

mit handgefertigten
Kissenbonbons

Zu jeder Ansatz-Likör Bestellung erhältst Du von uns zusätzlich eine passende Cocktail- oder Rezeptkarte.

Probiere zum Beispiel einmal den **"Blueberry Colada"** - gemacht mit unserem Heidelbeerlikör!



Blueberry Colada

100 g Blaubeeren zusammen mit 2 EL **Rhön-Dorf Bonbon-Ansatzlikör "Heidelbeer-Joghurt"** pürieren und beiseite stellen.

200 ml Kirschsafft, 200 ml Kokosmilch und 100 ml **Rhön-Dorf Bonbon-Ansatzlikör "Heidelbeer-Joghurt"** in einen Cocktailshaker geben und kräftig schütteln.

2 Gläser zur Hand nehmen, mit reichlich Eis befüllen. Mit dem Colada aufgießen.

Anschließend die pürierten Blaubeeren darauf geben. Colada mit frischer Minze & Blaubeeren garnieren und genießen!



Bonbon-Ansatzlikör Heidelbeere

anzusetzen mit weißem Rum & Naturjoghurt

9,99 € / Glasflasche,
gefüllt mit 150 g Heidelbeerbonbons,
ergibt 400 ml Spirituose



Ansatzliköre

BONBONLIKÖR ZUM SELBERMACHEN

mit handgefertigten
Kissenbonbons

WINTEREDITION



Bonbon-Ansatzlikör Bratapfel

anzusetzen mit braunem
Rum, Kokosmilch & Sahne

9,99 € / Glasflasche,
gefüllt mit 100 g Bratapfel-
bonbons,
ergibt 400 ml Spirituose



Bonbon-Ansatzlikör Glühwein

anzusetzen mit braunem
Rum, Rotwein & Orangensaft

9,99 € / Glasflasche,
gefüllt mit 100 g Glühwein-
bonbons,
ergibt 400 ml Spirituose



Bonbon-Ansatzlikör Winterpflaume

anzusetzen mit braunem
Rum, Rotwein & Orangensaft

9,99 € / Glasflasche,
gefüllt mit 100 g Winter-
pflaumbonbons,
ergibt 400 ml Spirituose



Fruchtaufstriche

SELBSTGEKOCHT &
HANDGERÜHRT

UNSERE SORTEN

je **3,90 €** / Glas 210 g

Beschwibste Kirsche

(Sauerkirsch-Fruchtaufstrich mit Amaretto & Kirschlikör)

.....

Birne mit Ingwer

.....

Erdbeere-Himbeere

.....

Erdbeere-Rhabarber

.....

Fruchtige Aprikose

(Aprikosen-Fruchtaufstrich mit Marillenlikör & Vanille)

.....

Kirschtraum mit Marzipan

(Sauerkirsch-Fruchtaufstrich mit Marzipan & weißer Schokolade)

.....

Oma Friedas Pflaume-Mohn

(Pflaumen-Fruchtaufstrich mit Mohn & Amaretto)

.....

Rhöner Beerentraum

.....

Rhöner Brombeere

.....

Rhöner Erdbeere

.....

Rhöner Erdbeer-Secco, mit Waldmeister

.....

Rhöner Hagebutte

.....

Rhöner Heidelbeere





Fruchtaufstriche

SELBSTGEKOCHT &
HANDGERÜHRT

UNSERE SORTEN

je **3,90 €** / Glas 210 g

Rhöner Himbeere

.....

Rhöner Holunder

.....

Rhöner Pflaumenmus

.....

Rhöner Quitte

.....

Scharfe Susi

(Sauerkirsch-Fruchtaufstrich mit Chili & Kirschlikör)

WINTEREDITION

je **3,90 €** / Glas 210 g

Bratapfel

(mit Rum-Rosinen, Mandeln & Weihnachtsgewürz)

.....

Glühwein-Sauerkirsch

(mit Kirsch-Glühwein)

.....

Winterliche Birne

(mit Rum-Rosinen, Mandeln & Weihnachtsgewürz)

.....

Winter-Erdbeere

(Erdbeer-Fruchtaufstrich mit Rotwein & Amaretto)

.....

Winter-Pflaume

(mit Weihnachtsgewürz)

.....

Winterduett Pflaume & Apfel

(mit Walnüssen, Marzipan & Weihnachtsgewürz)



Bruchschokolade

AUS UNSERER CHOCOLATERIE

ZUR HERSTELLUNG

Als Basis für die Bruchschokolade verwenden wir unsere vier Haus-Schokoladen & -kuvertüren:

- **Zartbitterschokoladen-Kuvertüre** mit 60 % Kakao, welche ein kräftiges und feinherbes Kakaoaroma mitbringt
- **Vollmilchschokoladen-Kuvertüre** mit 30 % Kakao und zartschmelzender Textur
- **Karamellschokolade** mit intensiven Aromen von Toffee & Sahne
- **Weißer Schokolade** mit zartgelber Farbe und sahnig-süßem Aroma

BESTE ZUTATEN

Für die Zubereitung der Bruchschokolade, vermengen wir unsere exakt temperierte Schokolade mit **ausgewählten Zutaten** wie im Ofen **gerösteten Mandeln, Haselnüssen**, frisch gemahlenem **Rhöner Kaffee-pulver**, **getrockneten Früchten** oder auch einer **Prise Salz**.



JEDE TAFEL EIN UNIKAT

Anschließend kommt die Schokolade auf ein Blech und darf auskühlen. Sobald die fertigen Tafeln ausreichend gekühlt und fest geworden sind, werden Sie in Stücke gebrochen und liebevoll von uns verpackt.

So entstehen echte **Schokoladen-Unikate** - geformt durch die besondere Mischung und die individuelle Bruchkante.

Ob als **Geschenk** oder zum **selber naschen** – mit unserer Bruchschokolade möchte wir Ihnen Momente von **purere Freude und Genuss** bereiten.



Bruchschokolade

AUS UNSERER CHOCOLATERIE

UNSERE SORTEN

Bruchschokolade “Aschenbrödels Liebling”

...Edelvollmilch-Schokoladenkuvertüre mit gerösteten Haselnüssen

Bruchschokolade “Café au Lait ”

...Edelvollmilch-Schokoladenkuvertüre mit Rhöner Kaffee

Bruchschokolade “Café Blanc ”

...weiße Schokolade & Rhöner Kaffee

Bruchschokolade “Café Noir”

...dunkle Schokoladenkuvertüre mit Rhöner Kaffee

Bruchschokolade “Caramel di Brezel”

...weisse, gesalzene Karamell-Schokolade mit Salzbrezelperlen

Bruchschokolade “Ciao Kakao”

...Edelvollmilch-Schokoladenkuvertüre mit Kakaonibs

Bruchschokolade “Dunkle Himbeere”

...dunkle Schokoladenkuvertüre mit getrockneten Himbeeren

Bruchschokolade “Dunkle Nuss”

...dunkle Schokoladenkuvertüre mit gerösteten Haselnüssen

je Sorte

6,90 € / 125 g



Bruchschokolade

AUS UNSERER CHOCOLATERIE

UNSERE SORTEN

Bruchschokolade “Dunkle Mandel”

...dunkle Schokoladenkuvertüre mit gerösteten Mandeln

Bruchschokolade “Erdnuss & Vollmilch, mit einer Prise Salz”

...Edelvollmilch-Schokoladenkuvertüre mit Erdnüssen & Salz

Bruchschokolade “Knusper-Knäuschen”

...Edelvollmilch-Schokoladenkuvertüre mit gerösteten Mandeln

Bruchschokolade “Misses Poppins”

...dunkle Schokoladenkuvertüre mit gepufftem Buchweizen

Bruchschokolade “pretty in pink”

...weiße Schokolade mit Johannisbeere

Bruchschokolade “Schneeweißchen & Himbeerrot”

...weiße Schokolade mit Himbeere & Joghurt

Bruchschokolade “Zauberschokolade”

...Edelvollmilch-Schokoladenkuvertüre mit bunten Schokolinsen & Knisterbrause

je Sorte

6,90 € / 125 g

Gourmetschokolade

AUS UNSERER CHOCOLATERIE

QUALITÄT & HERKUNFT

Unsere **Dunkle Edel-Schokoladenkuvertüre** und **Edel-Vollmilch-Schokoladenkuvertüre** werden aus der Edelkakaosorte **Trinitario** sowie dem feinaromatischen Edelkakao **Chuncho**, aus der Region Cusco im peruanischen Regenwald, hergestellt.

NACHHALTIG & FAIR

Die Edelkakaobohnen stammen von ausgewählten, zertifizierten Kleinkooperativen der Provinz La Convención. Ein **nachhaltiger und qualitätsorientierter Anbau** wird dort unter anderem durch die Förderung von Projekten wie dem Forum "Nachhaltiger Kakao" direkt unterstützt.



BESTE ZUTATEN

Unsere **Dunkle Edel-Schokoladenkuvertüre** wird von fein-fruchtigen, blumigen Noten begleitet, die an Citrusfrüchte und Himbeeren erinnern.

Die **Edel-Vollmilch Schokoladenkuvertüre** zeigt einen besonders feinen Schmelz und enthält ausschließlich Rohrohrzucker & Vollmilchpulver aus ökologisch verantwortungsvoller Herkunft.

Unsere **Weißer Schokolade** enthält neben hochwertiger, nachhaltig gewonnener Kakaobutter, Vollmilchpulver & Rohrohrzucker aus ökologischem Anbau. Die ausgewählten Zutaten sorgen für einen angenehm sahnigen Geschmack.

SIE MÖCHTEN UNS
BEI DER PRODUKTION ZUSCHAUEN?

UNSERE **PRODUKTIONSZEITEN** EINFACH
MIT DEM SMARTPHONE AUFRUFEN:

www.rhoen-dorf.de/manufakturen



Gourmetschokolade

AUS UNSERER CHOCOLATERIE

feinste Schokolade, von Hand gegossen
hochwertig, edel & aromageschützt
verpackt

Edel-Schokoladen- Kuvertüre Vollmilch

Edelkacao, aus fairem &
nachhaltigem Anbau

7,50 € / 90 g Tafel

Edel-Schokoladen- Kuvertüre Dunkel

Edelkacao, aus fairem &
nachhaltigem Anbau

7,50 € / 90 g Tafel

Weisse Schokolade

Kakaobutter, aus fairer &
nachhaltiger Produktion

7,50 € / 90 g Tafel



Kontakt

Senden Sie ihre Bestellung direkt an:



info@rhoenerland-zentrum.de



Tel.: 06682 970 89 11

Mobil: 0172 683 51 09

Besuchen Sie uns vor Ort:

Hauptstraße 6

36142 Tann (Rhön) / OT Wendershausen

