

2. Internationaler Konditorenwettbewerb 2018: Gruppensieger - Pokalträger

	Punkte
01 – Schokolade ungefüllt, dekoriert	
Frisch-Schoko-Fruchtmix	100
Confiserie Josef Hochleitner, A-5580 Tamsweg	
Rondelli Kumquat	100
Confiserie Eckhard, A-8114 Stübnig	
02 – Schokolade gefüllt	
Golfball	100
Kaplan am Kurpark, A-7431 Bad Tatzmannsdorf	
Burgenländische Rotweinschokolade	100
Kaplan am Kurpark, A-7431 Bad Tatzmannsdorf	
03 – Trüffelpraline	
Grappa	100
Jindrak Produktions GmbH, A-4020 Linz	
Matcha-Ananas	100
SchokoMus-Chocolaterie & Patisserie Irmgard Marte, A-6800 Feldkirch	
Mohn-Kirsche	100
SchokoMus-Chocolaterie & Patisserie Irmgard Marte, A-6800 Feldkirch	
Rooibush-Limette	100
SchokoMus-Chocolaterie & Patisserie Irmgard Marte, A-6800 Feldkirch	
04 – Schnittpraline	
Haselnuss-Walnuss	100
CONFISERIE WENSCHITZ, A-4511 Allhaming	
Knusprige Erdnuss	100
Jindrak Produktions GmbH, A-4020 Linz	
05 – Monopraline	
Edvard Grieg Taler	100
Walter Heindl Ges.m.b.H., A-1230 Wien	
Oberlaa Törtchen Nougat-Krokant	100
Oberlaa Patisserie, A-1010 Wien	
Oberlaa Törtchen Orange	100
Oberlaa Patisserie, A-1010 Wien	
06 – Pralinenmischung bestehend aus sechs verschiedenen Sorten	
Dark Sensation	100
CONFISERIE WENSCHITZ, A-4511 Allhaming	
07 - Trüffelmischung bestehend aus vier verschiedenen Sorten	
Aprikose-Basilikum, Anis-Honig, Dill-Passionsfrucht, Nelke-Mandarine	100
Jindrak Produktions GmbH, A-4020 Linz	
08 – Versandtorte	
Lebkuchen Torte	100
Oberlaa Patisserie, A-1010 Wien	