



**KATHRINE
ANDERSEN**

Chocolate since 1898

Katalog

Katrine Andersen Chokolade

KATHRINE ANDERSEN CHOKOLADE

Tidslinje

1898

Kathrine Andersen starter chokoladeværksted
hjemme i lejligheden.

1910

Chokoladeværkstedet flytter til Bruunsgade med
produktion på 1. sal og butik i stueetagen.

1942

Datteren Karen Marie Andersen overtager efter
Kathrine Andersens død

1966

Bagermester Knud Kjærsgaard overtager, Karen
Marie overtaler ham til at fortsætte med
chokoladen.

1979

Chokoladeværkstedet flytter til Højbjerg

1987

Butikken i Bruunsgade sælges og der sættes
renfokus på chokolade

1995

Konditor Henrik Larsen overtager

2001

Produktionen flytter til Vitten

2007

Jakob Skovsgaard overtager

2010

Kathrine Andersen Chokolade får nyt visuelt udtryk
og logo

2018

120 års jubilæum og anerkendelse som gazelle
virksomhed

2019

Chokoladeværkstedet flytter til nye store lokaler i
Søften



HISTORIEN BAG KATHRINE ANDERSEN

DANMARKS ÆLDSTE CHOKOLADEVÆRKSTED

Kathrine Andersen startede med at producere og sælge konfekt og kager, fra sit private hjem. Virksomheden Kathrine Andersen Chokolade kan spores tilbage 1898, men kan godt have været i gang i længere tid.

I stor succes gør, at hun i 1909 flytter til større lokaler i Jægergårdsgade for igen, blot 6 måneder senere, at flytte på grund af pladsmangel. Virksomheden flytter til Bruunsgade i Aarhus, hvor Kathrine Andersen opretter produktion på 1. sal og butik i stueetagen. Hun har igennem årene butikker i Søndergade fra 1922-27, i Kannikegade fra 1929-31, og igen i Søndergade fra 1935-1949. I 1942 dør Kathrine Andersen. Hendes datter Karen Marie overtager virksomheden og åbner butik i Borgporten i 1956. I 1966 sælger hun virksomheden til bagermester Knus Kjærsgaard. Han vil drive butikken som rent bageri, men Karen Marie får ham overtalt til at fortsætte med chokoladen, og det er til Knuds held.

Knus Kjærsgaard lukker butikken i Borgporten i 1972 og flytter produktionen til Højbjerg i 1979. I 1987 sælger han butikken i Bruunsgade og ændre konceptet til at have ren fokus på chokoladen. I 1995 overtager konditor Henrik Larsen virksomheden og flytter i 2001 produktionen til Vitten. I 2007 overtager Jakob Skovsgaard Kathrine Andersen Chokolade og starter arbejdet med at gøre virksomheden til det den er i dag, nemlig et chokoladeværksted med respekt for de gamle traditioner. Kathrine Andersens sjæl og ånd lever nu videre i de håndlavede stykker kvalitetschokolade. I 2010 får Kathrine Andersen Chokolade nyt logo og visuelt udtryk. Der kommer fokus på, at emballagen skal matche det lækre indhold. I 2018 er der 120 års jubilæum og Kathrine Andersen Chokolade bliver anerkendt som en gazelle virksomhed. I 2019 flytter Kathrine Andersen Chokolade til Søften. Han vil drive butikken som rent bageri, men Karen Marie får ham overtalt til at fortsætte med chokoladen, og det er til Knuds held.

OM VORES PRODUKTER

Alle vores produkter bliver lavet med stor kærlighed og passion for chokoladefaget.



ÆSKER

I vores æsker, kan man få lidt af det hele. Med hele 7 forskellige slags æsker, er det muligt at få lige præcis den æske, som passer til anledningen. Der er virkelig kræset for detaljen, både med emballage og indhold. Æsken er en "vinduesæske", med et rum som indeholder en folder med information om chokoladerne.

DRAGÉ

Dragé er enkelt konfekt, som bare smager himelsk. Vores dragé kommer i 4 forskellige varianter, som alle er unikke på hver deres måde. Sortimentet indeholder 3 varianter med nødder og en enkelt variant, som er med midte af blød lakrids. De forskellige varianter, passer til enhver smag. Der er både med og uden lakrids, lys og hvid chokolade. De flotte dragéstykker bliver pakket i en plastikpose og puttet i en fin aflang æske. Kaldet en "pudeæske".



PLADER

Chokolade skal have det famøse "knæk"! Det må man sige at man får med vores plader. Den tempererede chokolade og pladens unikke udseende, gør at man får et rent knæk, hver gang. Pladerne findes i 4 varianter, dog har vi også ydeligere 4 varianter, som man har mulighed for at specialbestille. Pladerne bliver pakket i klar film og puttet i fineste æsker, som kan åbnes fra to sider. Kaldet en "pudeæske".

OM VORES PRODUKTER

Alle vores produkter bliver lavet med stor kærlighed og passion for chokoladefaget.



STÆNGER

Vores stænger er egentlig en forfinet udgave af det klassiske marcipanbrød. En lækker marcipan stang i et utal af smage, overtrukket med enten, lys, mørk, hvid chokolade. Der er 6 varianter af det utraditionelle marcipanbrød og 11 specialudgaver til bestilling. En af specialvarianterne er fx. det klassiske marcipanbrød, lækker marcipan overtrukket med fyldig mørk chokolade. Stængerne findes både løse og pakket i flowpak.

SNACKS

Vores poser med snacks indeholder alt fra hakkede mandler dubbet i lys eller mørk chokolade, til tørrede mango dyppet i mørk chokolade. Der er også 3 varianter af vores populære pleskner, som er med blank, mørk, tempereret chokolade. Vores snacks kommer i de fineste cellofanposer, med et Kathrine Andersen Chokolade topkort. .



TÆRTER

De lækre, håndlavede tærter findes i 6 varianter, 4 varianter med flydende fyld. Den lille tærte er perfekt til kaffen. Udover de 6 varianter, er der 3 specialvarianter til bestilling. Tærterne findes både løse og indpakket som flowpack.

OM VORES PRODUKTER

Alle vores produkter bliver lavet med stor kærlighed og passion for chokoladefaget.



DESSERTSTYKKERNE

Dessertstykkerne er vores små stoltheder. De 18 lækre smage, har hver sin personlighed og kan passe til enhver lejlighed. De er gode som gave, til dessert eller til kaffen. De kan findes løse, men også som flowpack, både enkeltvis og i par og med 3 i.

KAFFECHOKOLADE

Vores kaffechokolade er de sødeste små chokoladeplader. De har nogle af de samme smage som chokoladepladerne, de er bare mindre. De passer derfor rigtig godt til kaffen, på hotelpuden eller i tasken. Kaffechokoladerne er pakket enkeltvis, med en farve til hver smag.



VARM CHOKOLADE

Til de koldere dage, er det dejligt at sætte sig ned med en varm kop chokolade. Der er her tale om vores chokoladepinde, lavet af de mørke kvalitetschokolade. Put chokoladepindene i en varm kop mælk, og du har den lækreste kop varme chokolade på få sekunder. De findes i 3 varianter, pakket både løse og i poser med 2 pinde.

GAVEÆSKERNE



100G
ASSORTERET



90G
FYLDTE



200G
ASSORTERET



180G
FYLDTE



300G
ASSORTERET



400G
ASSORTERET



90G
HJERTEÆSKE



200G
GAVETASKE



MIXET
CHOKOLADE
KASSE/DISPLAY
ÆSKE

DRAGÉ



JORDBÆRKUGLER



LAKRIDSKUGLER



SALTKARAMELMANDLER



LAKRIDSMANDLER

PLADER



LAKRIDSPLADE



APPELSINPLADE



HINDBÆRPLADE



NØDDEPLADE

STÆNGER



TRÆSTAMME



MARCIPAN NOUGATSTANG



LAKRIDSTANG



PISTACIESTANG



IRISH COFFEESTANG

SNACKS



MANDELDESSERT
LYS



PLESKNER MED
SALT



PLESKNER MED
NORDISKE BÆR



MANDELDESSERT
MØRK



PLESKNER



TØRRET MANGO
MED CHOKOLADE

TÆRTER



LAKRIDSTÆRTE



HINDBÆR/KARAMEL
TÆRTE



NOUGATBRUD



NOUGATKRANS



PEBERMYNTETÆRTE



KARAMELTÆRTE

DESSERTSTYKKER

MARCIPAN



PEBERMYNTE



TRØFFEL



NOUGAT



KOKOS



PISTACIE



LYS FUGLEREDE



HAVTORN



LAKRIDS



RABARBER

DESSERTSTYKKER

FYLDTE



ROMKUPPEL



SALTKARAMELTOP



LAKRIDSKUPPEL



PASSIONSFRUGT
HJERTE



PEBERMYNTETOP



ORANGEKUPPEL



HINDBÆRTOP



RUBY
HJERTE



CITRON
HJERTE

KAFFECHOKOLADER

DE FIRE ÅRSTIDER



VINTER - APPELSIN



EFTERÅR NØDDER



DISPLAY MED DE 4
ÅRSTIDER ASS.



FORÅR - LAKRIDS



SOMMER - HINDBÆR

VARM CHOKOLADE RØREPINDE



MØRK CHOKOLADEPIND
MED MARSHMELLOW



MØRK
CHOKOLADEPIND MED
FUDGE



MØRK CHOKOLADEPIND

SÆSONVARER



STORT SORTIMENT

Jul og påske

