



Medienmitteilung

So echt wie die Cailler Schokolade ist auch ihr neuer Auftritt

Broc, 22. Februar 2016 – In Broc, inmitten der idyllischen Freiburger Voralpen, wird im Maison Cailler seit 1898 Schokolade hergestellt. Verarbeitet werden hier nur natürlich und nachhaltig produzierte Zutaten sowie frische Milch von Kühen aus der Region. Die älteste Schokoladenmarke der Schweiz steht für den Geschmack des Echten. Genau dies transportiert Cailler in ihrem neuen Markenauftritt.

Sinnlich, verführerisch und delikat – mit diesen Eigenschaften schmücken sich Schokoladenmarken bekanntlich gern. Cailler liefert mit ihrem neuen Auftritt einen klaren Gegenentwurf zu dieser klassischen, eher stilisierten Welt. So echt gemacht und authentisch wie die Cailler Schokolade ist nämlich auch der neue Auftritt der ältesten Schokoladenmarke der Schweiz. "Wir gehen mit unserer Positionierung einen neuen und mutigen Weg. Für Cailler, eine Schweizer Marke mit langjähriger Tradition und hoher Glaubwürdigkeit, ist es jedoch legitim und richtig, auf das Attribut 'echt' zu setzen", sagt Marketingleiter André Hefti.

Cailler – Geniesse das Echte

Die ab heute laufende Kampagne interpretiert die neue Positionierung von Cailler. Der TV-Spot, der im Zentrum der Kampagne steht, treibt die echte Machart der Cailler-Werbung auf die Spitze. Gedreht wurde in Broc vor dem echten Maison Cailler. Ein Sprecher geht über die Wiese, vorbei an den Kühen und spricht auf Französisch – der Sprache des Ortes – über Cailler. Echte Untertitel im Gras übersetzen auf Deutsch, bevor der Sprecher einen echten Milch-Bauern trifft und etwas später einer Band begegnet, die den Soundtrack des Werbespots echt auf der Wiese des Sets einspielt. Die Kampagne umfasst weiter Printumsetzungen, Online-Werbemittel sowie eine neue Website mit integrierten 360°-Videos vom Maison Cailler und dessen Umgebung. www.cailler.ch

Seit 118 Jahren produziert die älteste "Chocolaterie" der Schweiz ihre Schokolade im Maison Cailler, im malerischen Broc im Greyerzerland gelegen. Das Westschweizer Familienunternehmen verantwortet den gesamten Produktionsprozess von der Kakaobohne bis hin zur fertigen verpackten Schokolade. Für die Herstellung der Cailler Schokolade werden nur natürlich und qualitativ hochwertige Produkte verwendet. Dank der engen und langjährigen Partnerschaft mit rund 50 Bauern aus der Umgebung stammt die frische Milch für die Cailler Schokolade von über 1'700 Kühen, die alle im Umkreis von 30 Kilometern um Broc weiden. Weiter stammen sämtliche Kakaobohnen, die im Maison Cailler eingesetzt werden, aus dem Nestlé Cocoa Plan. Cailler Schokolade ist UTZ-zertifiziert und enthält kein Palmöl.

Bildmaterial in hoher Auflösung finden Sie unter:

<http://www.cailler.data24.ch/pindownload/login.do?pin=9UZ22IH16LH7>

Den TV-Spot finden Sie hier: <https://youtu.be/Ww5UjvcxHTg>

Für alle Informationen:

Nestlé Suisse S.A. | Philippe Oertli | 021 924 51 24 | presse@ch.nestle.com





Über Cailler

François-Louis Cailler verkauft ab 1819 Schokolade und bald gelingt es ihm mittels industrieller Verfahren, eine Schokolade von hoher Qualität zu produzieren, die für alle erschwinglich ist. Damit ist die bis heute älteste Schokoladenmarke der Schweiz geboren. 1875 wird die Milkschokolade von seinem Schwiegersohn Daniel Peter erfunden. 1929 fusioniert PCK (Peter/Cailler/Kohler) mit NESTLE. Das Maison Cailler in Broc-Gruyère erzählt detailliert die traditionsreiche Geschichte der beliebten Schokoladenmarke.

Seit Sommer 2013 stammen sämtliche Kakaobohnen, die im Maison Cailler verwendet werden, aus dem Nestlé Cocoa Plan, und die Schokolade ist UTZ zertifiziert. Zudem stammt die Milch seit jeher aus der Region von Kühen, die im Umkreis von 30 Kilometern von Broc weiden. www.cailler.ch

Für alle Informationen:

Nestlé Suisse S.A. | Philippe Oertlé | 021 924 51 24 | presse@ch.nestle.com

