



## Medienmitteilung

### "Les Recettes de l'Atelier" von Cailler neu mit Noir & Blond

Broc, 8. März 2016 – Die zwei neuen Schokoladentafeln der Cailler-Linie "Les Recettes de l'Atelier" könnten unterschiedlicher nicht sein. Mit weisser Caramel-Schokolade ist die Tafel "Blond" cremig, die dunkle Schokoladentafel "Noir" hingegen zartbitter. Etwas haben die beiden neuen Premium-Tafeln jedoch gemeinsam: In der Schokolade von höchster Qualität stecken ganze Haselnüsse und frisch geröstete Mandeln, die gut sichtbar aus den gewölbten Tafelstücken herausragen und für ein echtes Geschmackserlebnis sorgen.

Die vier bestehenden Premium-Tafeln von "Les Recettes de l'Atelier" bestechen durch knackige Nüsse und feinste Fruchtstücke, die von hochwertiger Schokolade umhüllt sind. Cailler erweitert die erste Serie nun mit den zwei neuen Schokoladentafeln "Noir" und "Blond", die anders als die bestehenden Tafeln ausschliesslich Nüsse beinhalten. Die Ende 2014 lancierte Schokoladengeneration garantiert nicht nur ein einzigartiges Erlebnis für Augen und Gaumen. Mit "Les Recettes de l'Atelier" vereint die Traditionsmarke Cailler Kunsthandwerk und Innovation. Diesem Versprechen kommen natürlich auch die zwei neuen Schokoladentafeln nach. In der Tafel "Blond" werden ganze Haselnüsse sowie ganze Mandeln von einer weissen Caramel-Schokolade umhüllt. Die Tafel "Noir" wird mit feinsten, dunkler Schokolade hergestellt und ummantelt ganze Haselnüsse und Mandeln. Diese Zutaten werden mit Sorgfalt ausgewählt, damit sie ihr volles und natürliches Aroma entfalten können. Anschliessend werden die Haselnüsse und Mandeln im Maison Cailler, der ältesten "Chocolaterie" der Schweiz, vor Ort frisch geröstet, was den Schokoladentafeln "Les Recettes de l'Atelier" einen einzigartigen Geschmack verleiht. Die sichtbaren Nüsse sind immer unterschiedlich verteilt, jedes der Carrés einzigartig und jede Tafel von "Les Recettes de l'Atelier" somit einmalig.

#### Tradition, Innovation und Qualität in einer Schokoladentafel

Diese Machart verkörpert das Qualitätsbewusstsein der Marke Cailler, die grössten Wert auf Herkunft, erstklassige Verarbeitung und Nachhaltigkeit legt. Für die Herstellung der sechs Premium-Tafeln "Les Recettes de l'Atelier" bezieht Cailler nur erlesene Kakaobohnen von Bauern aus Equador, Ghana und der Elfenbeinküste, die vom Nestlé Cocoa Plan unterstützt werden. Die Kakaobohnen werden im freiburgischen Broc zu feinsten Cailler Schokolade verarbeitet, für die gänzlich auf den Einsatz von Palmöl, Konservierungs- und Farbstoffen verzichtet und nur pure Kakaobutter eingesetzt wird.

Bildmaterial unter: <http://jvm-exchange.ch/FileManager/cgi-bin/FileManager/Manager.pl?file=Bilder.zip&link=7085ed9633683caf7e77ce4bf7b3685b&a=6>

---

#### Für sämtliche Informationen:

Nestlé Suisse S.A. | Philippe Oertli | 021 924 51 24 | [presse@ch.nestle.com](mailto:presse@ch.nestle.com)





### **Les Recettes de l'Atelier im Überblick**

Ab sofort erhältlich bei Coop, Manor und in Nestlé Shops.

**NEU:** Weisse Caramel-Schokolade mit ganzen gerösteten Haselnüssen und Mandeln, 195g

**NEU:** Dunkle Schokolade mit Haselnüssen und Mandeln, 195g

Dunkle Schokolade mit Heidelbeeren, Haselnüssen und Mandeln, 195g

Dunkle Schokolade mit Cranberries und Mandeln, 195g

Milkschokolade mit Cranberries, Haselnüssen und Mandeln, 195g

Milkschokolade mit Rosinen, Haselnüssen und Mandeln, 195g

**Weitere Informationen finden Sie unter:** [www.cailler.ch](http://www.cailler.ch)

### **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 NESTLÉ. 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.

---

### **Für sämtliche Informationen:**

Nestlé Suisse S.A. | Philippe Oertlé | 021 924 51 24 | [presse@ch.nestle.com](mailto:presse@ch.nestle.com)

