

25.02.2019 – 08:00 Uhr

Zum 200-Jahr-Jubiläum lanciert Cailler Dark&Milk - eine neue Generation von Schokolade, die das Beste aus zwei Welten vereint



Vevey (ots) -

Im Jahr 1819 ging die erste Schokolade von Cailler über den Laderentisch. 200 Jahre gemeinsame Glücksmomente später ist es für den ältesten noch existierenden Chocolatier der Schweiz an der Zeit, die Schokolade neu zu erfinden. Die neue Linie Dark&Milk vereint den unverwechselbaren Genuss zartschmelzender Cailler Milchschooggi mit der Intensität dunkler Zartbitterschokolade.

Mit ihrem zwei Jahrhunderte alten Know-how in der Schokoladenkunst ist Cailler fest verankert im kulinarischen Erbe der Schweiz. Klassiker wie Fémina, Frigor oder die berühmte Branche Cailler rufen unbeschwerte Kindheitserinnerungen und süsse Genussmomente wach und verkörpern pure Schweizer Schokoladenexzellenz. Cailler steht für 200 Jahre gemeinsame Glücksmomente.

Mit der neuen Linie Dark&Milk erfährt diese Tradition eine würdige Fortsetzung: Wer schon immer lieber dunkle Schokolade essen wollte, diese aber zu bitter oder nicht cremig genug fand, muss sich nun nicht mehr entscheiden: Dark&Milk vereint das Einzigartige, für das die zartschmelzende Cailler Milchschookolade bekannt ist, mit der Intensität dunkler Zartbitterschokolade.

Schokoladeliebhaber können aus drei Intensitätsstufen wählen

Cailler Dark&Milk kombiniert den unverwechselbaren Genuss zartschmelzender Milchschookolade mit drei unterschiedlichen Intensitäten dunkler Zartbitterschokolade:

- Cailler Dark&Milk Smooth mit 41% Kakao für alle, die einen sanften Einstieg in die Welt der dunklen Schokolade bevorzugen;
- Cailler Dark&Milk Rich mit 51% Kakao für alle, die eine ausgewogene Balance zwischen Milch- und Zartbitterschokolade bevorzugen;
- Cailler Dark&Milk Intense mit 61% Kakao für alle, die voll und ganz auf den Charakter der dunklen Zartbitterschokolade stehen.

Auch mit Kakaobohnen oder als zart gefüllte chunky cubes

Cailler Dark&Milk gibt es in drei Formaten: als knackig geröstete Kakaobohnen, die mit Cailler Dark&Milk-Schokolade umhüllt sind, als zart gefüllte Pralinen in einer Party-Packung und als Tafel in der traditionellen 100-Gramm-Packung.

Design: Wechselspiel aus Tradition und Moderne « Made in Gruyère »

Für das Verpackungsdesign wurde die Kreativagentur MEO mit Sitz im freiburgischen Bulle beauftragt. Die Zusammenarbeit zeugt von Caillers fester lokaler Verwurzelung. Die neue Cailler Dark&Milk kommt in einem neuen, frechen Design daher. Verbindendes Element ist eine schwarz-weiss gefleckte Kuh mit festlichem Kopfschmuck, die für die Verbindung zwischen Tradition und Moderne steht. Das Kuhmotiv versteht sich als Hommage an den traditionellen Alpabzug und die Freiburger Kühe, die jeden Tag die Milch für die Produktion von Cailler Dark&Milk liefern. Drei Goldmedaillen zieren die Vorderseite der Verpackungen in Anlehnung an die Auszeichnungen, welche die Cailler-Milchschookolade an verschiedenen Weltausstellungen gewann. Je nach Intensitätsstufe ist grün, blau oder rosa die dominierende Farbe der Verpackung.

Von der Kakaobohne zur Schokolade im Greyerzerland

Die neue Cailler Dark&Milk wird in Broc im Greyerzerland hergestellt. «Cailler Dark&Milk verkörpert pure Schweizer Schokoladenkunst. Die Verbindung zartschmelzender Milkschokolade mit intensiver Zartbitterschokolade bietet allen Schokoladenliebhabern ein ganz neues Geschmackserlebnis», sagt Olivier Quillet, verantwortlich für die Division Schokolade von Nestlé Schweiz.

Naturnah, lokal produzierte Milch; Kakaobohnen aus zertifizierter Produktion; kein Palmöl

Auch bei der neuen Cailler Dark&Milk stammt die Milch von Kühen aus der Region, die in einem Umkreis von 30 Kilometern von der Schokoladenfabrik weiden. Zudem sind die 47 Bauernbetriebe IP-SUISSE-zertifiziert und fördern mit ihrer naturnahen und umweltschonenden Produktion die Bio-diversität. Auch sind die verarbeiteten Kakaobohnen zu 100 % UTZ-zertifiziert und werden aus dem Nestlé Cocoa Plan bezogen; Dieser zielt darauf ab, das Leben der Bauern und ihrer Gemeinschaften zu verbessern. Und schliesslich kommt auch die neue Dark&Milk ganz ohne Palmöl aus; diesen nachhaltigen Ansatz verfolgt Cailler übrigens schon seit 2013. Lokal, naturnah und nachhaltig produziert.

5'000 Musterboxen warten auf glückliche Geniesserinnen und Geniesser

Wer sich beeilt, kann mit etwas Glück ab 4. März auf der Website von Cailler (www.cailler.ch/darkmilk) eine von 5'000 Musterboxen bestellen und zu den ersten gehören, welche die neue Cailler Dark&Milk geniessen können. Für alle anderen ist die neue Cailler Dark&Milk ab 11. März bei NestléShop, Coop, Coop to go, Manor und Drogerie Müller sowie im Maison Cailler in Broc erhältlich. Im Maison Cailler wird es anlässlich des Tages der Offenen Tür am 24. März ausserdem eine Verkostung geben.

Weiterführende Informationen: www.cailler.ch

Bildmaterial: www.keystone-sda.ch und

<https://www.flickr.com/photos/nestleswitzerland/albums>

Kontakt:

Medienstelle Nestlé Schweiz: Nina Kruchten | Nestlé Suisse S.A. |

Postfach 352 | 1800 Vevey | 021 924 59 50 | presse@ch.nestle.com

Medieninhalte



Cailler Dark&Milk kombiniert den unverwechselbaren Genuss zartschmelzender Milkschokolade mit drei unterschiedlichen Intensitäten dunkler Zartbitterschokolade: Cailler Dark&Milk Smooth mit 41% Kakao, Cailler Dark&Milk Rich mit 51% Kakao, Cailler Dark&Milk Intense mit 61% Kakao / Weiterer Text über ots und www.presseportal.ch/de/nr/100002065 / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung bitte unter Quellenangabe: "obs/Nestlé Suisse S.A."

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100002065/100825197> abgerufen werden.