

25.02.2019 - 08:00 Uhr

Cailler Dark&Milk, une subtile alliance entre chocolat noir et chocolat au lait



Vevey (ots) -

C'est il y a 200 ans, en 1819, que le premier chocolat de Cailler est vendu. Après deux siècles de plaisirs partagés, il est temps pour le plus ancien chocolatier suisse encore en activité de réinventer cette gourmandise. Sa nouvelle gamme Cailler Dark&Milk allie la saveur incomparable du chocolat au lait Cailler délicieusement fondant et l'intensité du chocolat noir, pour le plus grand plaisir des consommateurs d'aujourd'hui.

Ses deux siècles de savoir-faire chocolatier permettent à la marque Cailler de figurer au patrimoine helvétique de la gourmandise. En effet, ses recettes telles que Fémina, Frigor ou la fameuse Branche Cailler évoquent autant de souvenirs d'écoliers que de moments de plaisir gustatif et incarnent l'excellence du chocolat suisse. Cailler, c'est 200 ans de plaisirs partagés. La nouvelle gamme Cailler Dark&Milk perpétue dignement cette tradition. En alliant les qualités uniques qui font la renommée du chocolat au lait Cailler et l'intensité du chocolat noir, la marque offre un nouveau choix à tous les amoureux du chocolat au lait qui sont attirés par les vertus du chocolat noir.

Trois niveaux d'intensité au choix

Cailler Dark&Milk se décline en trois niveaux d'intensité :

- Cailler Dark&Milk Smooth avec 41 % de cacao, pour une entrée en matière toute en douceur dans le monde du chocolat noir ;
- Cailler Dark&Milk Rich avec 51 % de cacao pour ceux qui recherchent un équilibre subtil entre le chocolat au lait et le chocolat noir ;
- Cailler Dark&Milk Intense avec 61 % de cacao pour retrouver tout le caractère du chocolat noir.

Fèves de cacao enrobées, chunky cubes et tablettes

Cette nouvelle génération de chocolat se présente en trois formats : des fèves de cacao croustillantes enrobées de chocolat Cailler Dark&Milk, des chunky cubes délicatement fourrés dans un emballage ludique et les traditionnelles tablettes de 100g. Autant de variantes que de moment de plaisir à partager.

Un design entre tradition et modernité « made in Gruyère »

La création du design de cette nouvelle gamme a été confiée à l'agence de branding MEO de Bulle, affirmant ainsi l'ancrage local de Cailler. Un design résolument différent, alliant à merveille tradition et modernité. Au cœur de cette ligne graphique haute en couleurs se trouve une vache tachetée noire et blanche et parée d'une coiffe festive. Un hommage à la tradition de la désalpe et aux vaches de la région de Broc qui fournissent chaque jour le lait utilisé pour Cailler Dark&Milk. Trois médailles d'or ornent le devant de l'emballage, rappelant les distinctions glanées par le chocolat au lait Cailler à ses débuts. Les trois variantes Cailler Dark&Milk revêtent une couleur

verte, bleue ou rose en fonction du niveau d'intensité du chocolat.

De la fève de cacao au chocolat à Broc

La nouvelle gamme Cailler Dark&Milk est fabriquée à Broc, au coeur de la Gruyère. « Cailler Dark & Milk est un bel exemple de notre expertise chocolatière bicentenaire. Un subtil alliage de saveurs ouvrant de nouvelles dimensions aux amateurs de chocolat » précise Olivier Quillet, responsable de l'unité Chocolat de Nestlé Suisse.

Un produit authentique, engagé pour la qualité et la durabilité

Le lait est exclusivement fourni par 47 agriculteurs certifiés IP-Suisse qui s'engagent à promouvoir la biodiversité en favorisant une production proche de la nature et respectueuse de l'environnement. Leurs exploitations sont situées dans un rayon de 30 km autour de la chocolaterie. Quant au cacao, il est issu de plantations certifiées UTZ et acheté via le Nestlé Cocoa Plan, qui vise à améliorer le niveau de vie des cultivateurs et de leur communauté. En outre, Cailler Dark&Milk est exempt d'huile de palme, une approche poursuivie par Cailler depuis 2013 déjà.

5'000 boîtes d'échantillons en attente de leurs heureux propriétaires

Pour une mise en bouche, 5'000 boîtes d'échantillons seront mises à disposition gracieusement sur www.Cailler.ch/darkmilk dès le 4 mars. L'occasion unique d'être parmi les premiers à déguster cette nouvelle génération de chocolat !

Cailler Dark&Milk sera disponible chez NestléShop, Coop, Coop to go, Manor et dans les drogueries Müller à partir du 11 mars ainsi qu'à la Maison Cailler à Broc, où une dégustation aura lieu lors de la journée portes ouvertes le 24 mars prochain.

Plus d'informations sous : www.cailler.ch

Images : www.keystone-sda.ch et

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

Contact:

Service de presse de Nestlé Suisse : Nina Kruchten | Nestlé Suisse

S.A. | case postale 352 | 1800 Vevey | 021 924 59 50 |

presse@ch.nestle.com

Medieninhalte



Cailler Dark&Milk se décline en trois niveaux d'intensité : Cailler Dark&Milk Smooth avec 41 % de cacao, Cailler Dark&Milk Rich avec 51 % de cacao, Cailler Dark&Milk Intense avec 61 % de cacao. Cette nouvelle génération de chocolat se présente aussi en trois formats : des fèves de cacao croustillantes enrobées de chocolat Cailler Dark&Milk, des chunky cubes délicatement fourrés dans un emballage ludique et les traditionnelles tablettes de 100g. Texte complémentaire par ots et sur www.presseportal.ch/fr/nr/100002065 / L'utilisation de cette image est pour des buts rédactionnels gratuite. Publication sous indication de source: "obs/Nestlé Suisse S.A."

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100002065/100825198> abgerufen werden.