



Medienmitteilung

Milkschokolade trifft auf Guetzli-Klassiker – neue Schokoladentafeln „Éditions“ von Cailler

Broc, 24. Februar 2015 – Cailler packt 2015 traditionelle Schweizer Guetzli in zwölf neue Schokoladentafeln. Im ersten Quartett der „Édition I“, die ab sofort erhältlich ist, werden Willisauer Ringli, Militärbiscuit, Bretzeli und Nuss-Stängeli mit feinsten Milkschokolade von Cailler vereint. Die beiden weiteren Éditions folgen im Sommer und Herbst dieses Jahres. Treibende Kraft hinter den neuen Tafeln ist die fiktive Figur und Schokoladen-Connaissanceur Ruedi. Zusammen mit seinem Hund Laica ist er in der ganzen Schweiz unterwegs auf der Suche nach neuen Zutaten für seine Schokoladenkreationen. Wo sich Ruedi gerade aufhält, gilt es in einem Spiel auf der Website www.wo-ist-ruedi.ch herauszufinden.

Ruedis erste Kreation ist die Mischung aus den berühmten Schweizer Willisauer Ringli, welche dieses Jahr ihr 165-jähriges Jubiläum feiern, und zartschmelzender Cailler Milkschokolade. 1850 zauberte Heinrich Maurer die ersten Willisauer Ringli mit dem typischen Loch in der Mitte aus seinem Holzbackofen in der Hauptgasse in Willisau und verhalf dem Städtchen zu seinem kulinarischen Wahrzeichen. Willisauer Ringli gehören heute zu den berühmtesten Guetzli der Schweiz und dürfen nur in Willisau hergestellt werden. Die neue Cailler Schokoladentafel schlägt also eine kulinarische Brücke zwischen Broc im Kanton Fribourg und dem Luzerner Städtchen. „Mit den neuen Cailler Éditions bringen wir kulinarische Schweizer Traditionen zusammen, die sich ideal ergänzen und etwas ganz Neues ergeben“, freut sich André Hefti, Marketing-Chef von Cailler.

Militärbiscuit, Bretzeli und Nuss-Stängeli im Schoggi-Kleid

Drei weitere Schweizer Guetzli-Helden werden in der „Édition I“ von feinsten Cailler Milkschokolade umhüllt. Das Militärbiscuit, ein für die Schweizer Truppen geschaffenes Mürbegebäck, erfreut seit 1959 Angehörige der Armee und Kinder in der ganzen Schweiz. Das Bretzeli, dessen Eigenschaften die Waadtländer Redensart „friable comme du bricelet“, „zerbrechlich wie ein Bretzeli“, auf den Punkt bringt: zerbrechlich zart und knusprig. Die Bretzeli sind eine Waffelart, die zwischen zwei Eisenplatten gebacken wird und bis weit ins 20. Jahrhundert über dem Feuer kreierte wurde. Und auch das allseits beliebte Nuss-Stängeli erlebt in Kombination mit der Schokolade aus Broc eine Renaissance. „Édition I“ ist ab sofort im Schweizer Detailhandel erhältlich.

Die Geschichte im Scherenschnitt

Ruedis Geschichte beginnt bereits auf der Verpackung der neuen Schokolade. Wer das Schokoladen-Vierergespann der „Édition I“ nebeneinander legt, entdeckt, wie sich die Tafeln zu einem grossen Scherenschnitt zusammenfügen. Zwei

Für sämtliche Informationen:

Nestlé Suisse S.A. | Cassandra Buri | 021 924 51 57 | presse@ch.nestle.com





weitere Éditions mit je vier neuen Kreationen folgen im Sommer und Herbst. Dabei werden das Thema „Chilbi“ und herbstliche Geschmackskompositionen im Mittelpunkt stehen.

Wo ist Ruedi?

Auf der Website www.wo-ist-ruedi.ch gilt es Ruedi aufgrund verschiedener Hinweise zu finden. Er ist unterwegs in einem traditionellen Scherenschnitt aus dem Freiburgerland, in dem Teile der Schweiz dargestellt sind. Wer Ruedi findet, nimmt an der Verlosung verschiedener Preise teil. Als Hauptpreis winkt ein Wochenende für zwei Personen im Vier-Sterne-Hotel Cailler in Charmey (FR).

Cailler Édition I im Überblick

Ab sofort erhältlich in allen Coop Filialen der Schweiz sowie in den Nestlé Shops, im Nestlé Online-Shop und im Maison Cailler.

Cailler Édition, Willisauer Ringli, 100g

Cailler Édition, Militärbiscuit, 100g

Cailler Édition, Bretzeli, 100g

Cailler Édition, Nuss-Stängeli, 100g

Weitere Informationen finden Sie unter: www.cailler.ch

Bildmaterial unter: <http://www.cailler.data24.ch/pindownload/login.do?pin=YW95R0LMKIU4>

Über Cailler

François-Louis Cailler verkauft ab 1819 Schokolade. Damit ist eine der ältesten 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. | Cassandra Buri | 021 924 51 57 | presse@ch.nestle.com

