



# LINDT & SPRÜNGLI

## COMUNICATO STAMPA

### **Lindt: la più grande azienda del mondo specializzata nel cioccolato**

Lindt & Sprüngli, leader nella produzione e distribuzione di cioccolato di alta qualità, è presente con i suoi prodotti nei più importanti paesi del mondo. A differenza di altre importanti aziende dolciarie che hanno ampliato e diversificato la loro gamma di prodotti, Lindt & Sprüngli è rimasta fedele alle sue origini, specializzandosi esclusivamente nel settore del cioccolato.

La tradizione risale al 1845 quando a Zurigo il maestro pasticciere Rudolf Sprüngli riuscì a produrre il cioccolato e ne iniziò la vendita; sino a quel momento il cacao veniva usato solamente per la bevanda al cioccolato. L'abilità di Rudolf Sprüngli si unì più tardi alla capacità industriale e produttiva di Rodolphe Lindt, determinando il successo del cioccolato svizzero. Nel 1899, infatti, le due famiglie si unirono e fu fondata Lindt & Sprüngli, che si espanse rapidamente in tutta Europa e in seguito nel mondo intero.

Il segreto del successo di Lindt si basa su quattro valori chiave, che da sempre rappresentano il modo in cui Lindt lavora e si vuole porre nei confronti dei suoi consumatori: la tradizione, derivante da oltre 160 anni di esperienza nel produrre cioccolato di qualità superiore; la qualità, che significa estrema attenzione ad ogni fase del processo produttivo, dalla selezione delle materie prime all'identificazione del packaging più idoneo per ogni tipologia di prodotto; l'origine Svizzera, da sempre sinonimo di qualità; la passione, che per Lindt significa curare ogni anche minimo dettaglio per ogni prodotto che viene commercializzato.

### **Le nuove creazioni dei Maîtres Chocolatiers di Lindt all'Eurochocolate**

*Centro storico, 16-25 ottobre dalle 9.00 alle 20.00*

*Lindt presenta ad Eurochocolate 2009 le nuove ricette al cioccolato.*

Nel centro storico di Perugia i ChocoBar di Lindt diventano originali corner di degustazione delle nuove ricette innovative firmate dai Maîtres Chocolatiers. Dalla loro esperienza e passione sono nati questi nuovi capolavori, una combinazione di ingredienti di altissima qualità. Inoltre, nei due weekend, Lindt offre l'opportunità di toccare il cielo a bordo della mongolfiera Lindor e ritirare il proprio attestato di volo firmato Eurochocolate e Lindor la più nota pralina di Lindt, straordinariamente amata dai golosi grazie alla perfetta combinazione tra un guscio croccante ed un morbido ripieno dall'irresistibile scioglievolezza.

### **Le novità Lindt**

***Pralina Creation.*** Nasce dall'esperienza e dalla passione dei Maîtres Chocolatiers, **Creation**, il nuovo capolavoro Lindt, una combinazione di ingredienti di altissima qualità creativamente interpretati, che hanno dato origine ad un cioccolatino unico ed inimitabile. Delizioso cioccolato fondente al 45% di cacao ricopre un morbido ed avvolgente ripieno al cacao per una sensazione intensa e coinvolgente.

***Pralina Petits Desserts Mousse.*** Lindt propone sempre nuove tentazioni: da oggi, infatti, il mondo Petits Desserts si completa con Petits Desserts Mousse, deliziose praline di vera Mousse al cioccolato avvolte da un guscio di finissimo cioccolato Lindt per una sensazione intensa ed imperdibile. Con questa nuova gamma di prodotti i Maîtres Chocolatiers Lindt hanno trovato l'equilibrio perfetto tra il soffice, areato e leggero ripieno interno e la croccantezza del guscio di finissimo cioccolato.

Sono così realizzate nuove ricette in grado di far vivere la morbida mousse in 4 diverse varianti: al cioccolato fondente, al cioccolato al latte, alla nocciola e al cioccolato bianco con vaniglia.

***Biancotto.*** Grazie all'esperienza la passione e la fantasia dei Maîtres Chocolatier di Lindt nasce il Biancotto una golosa pralina di cioccolato bianco con il 24% di nocciole per gli amanti del cioccolato bianco ammorbidito dall'aggiunta di pasta di nocciole.

**Per informazioni lettore:** [www.lindt.it](http://www.lindt.it)

**Per ulteriori informazioni:** Ufficio Stampa Lindt & Sprüngli S.p.A.  
Eugenio Marchetti – Tel. 0332/209.622 – Mail: [emarchetti@lindt.com](mailto:emarchetti@lindt.com)