

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### **Grand Cru Nicaragua 70% – en harmonie parfaite avec les nombreuses facettes du Nicaragua**

Avec son chocolat Grand Cru Nicaragua 70%, Läckerli Huus lance une gamme de saveurs pleine de caractère et d'une très grande classe. Grâce à son intensité et son équilibre, le chocolat Grand Cru Nicaragua 70% confectionné avec du cacao issu d'une culture durable offre une expérience savoureuse indescriptible.

«Dès la première dégustation, le tendre Grand Cru dévoile un impressionnant bouquet de saveurs de prunes mûres et de fruits rouges agrémenté d'une voluptueuse note de café. S'ensuit un soupçon de noisettes, de kiwi et de mélasse. Enfin, on découvre des arômes discrets de réglisse qui complètent ce Grand Cru Nicaragua 70% plein de caractère», s'enthousiasme Nicole Flück, Responsable de produits innovants chez Läckerli Huus AG.

Ce charmant trio de pralinés est composé d'une truffe remplie d'une délicieuse ganache coco affinée par une vraie purée de noix de coco et enrobée d'un saupoudrage de noix de coco finement râpée, d'un carré délicatement fondant ainsi que d'un praliné mystérieux doté d'un fond croquant en nougatine, d'un fourrage double de fruits rouges et de crémeuse Panna Cotta qui fait l'effet d'un volcan en éruption et porte vraiment bien son nom «El vulcàn dulce».

Chaque praliné reflète à sa façon la richesse unique du Nicaragua - le paysage de palmiers, les innombrables volcans, la mer étincelante et l'ambiance tropicale. Cette création indescriptible sublime totalement notre envie de mer, de palmiers et de volcans.

Les chocolatiers de Läckerli Huus ont également créé une tablette Grand Cru Nicaragua fourrée qui cache des surprises mystérieuses au plus profond de son cœur. Car le chocolat Grand Cru Nicaragua, à la fois tendre et croquant, entoure un fourrage de fruits rouges et une touche de Panna Cotta qui forment un duo gustatif en parfaite harmonie.

### **La compétence chocolatière - la recette pour de formidables créations**

Plongez dans l'univers chocolatier exclusif de Läckerli Huus. De précieux ingrédients et un grand savoir-faire artisanal sont la base de toutes les créations en chocolat de Läckerli Huus. Mais pour créer de tels délices exceptionnels au goût exquis et incomparable, il faut une bonne dose de passion et de créativité. Les spécialités chocolatières de Läckerli Huus sont confectionnées artisanalement en Suisse par des chocolatiers hautement qualifiés.

Grand Cru Nicaragua - Les Pralines assortis, 94g  
Numéro d'article : 22642  
Dimension : 13.2 x 13.2 x 3.5 cm  
Prix : CHF 19.70

Chocolat Grand Cru Nicaragua 70% el volcàn, fourré 100g  
Numéro d'article : 22644  
Dimension : 17 x 8.5 x 1.4 cm  
Prix: CHF 8.40



|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Bâle:</b>        | Gerbergasse 57 • Greifengasse 2/Café Spitz •                |
|                     | Bahnhof SBB/Passerelle                                      |
| <b>Berne:</b>       | Bahnhofplatz 3/Schweizerhoflaube • Einkaufszentrum Westside |
| <b>Frenkendorf:</b> | Flachsackerstrasse 50                                       |
| <b>Genève:</b>      | Centre commercial Balxert                                   |
| <b>Lausanne:</b>    | 28, rue de Bourg  |
| <b>Lucerne:</b>     | Hertensteinstrasse 22                                       |
| <b>Saint-Gall:</b>  | Multergasse 45  |
| <b>Zurich:</b>      | Gare principale/Shopville                                   |

Votre contact pour de plus amples informations:  
Service clientèle  
Tél.: 061 264 23 00  
E-mail: [info@laeckerli-huus.ch](mailto:info@laeckerli-huus.ch)

Octobre 2020