

# Schokolade bean-to-bar



Schweizer Schokolade ist auf der ganzen Welt für ihre unübertroffene Qualität berühmt. Die Schweiz ist seit langem führend in der Kunst der Schokoladenherstellung, und ihre Geschichte reicht mehrere Jahrhunderte zurück. Im Laufe der Zeit haben die Schweizer Schokoladenhersteller kleine Süßigkeiten entwickelt, die die Grenzen der Kreativität sprengen. Diese leidenschaftlichen Handwerker haben es verstanden, Tradition und Innovation miteinander zu verbinden, um originelle Kreationen zu schaffen. Das Besondere an den Bean-to-bar-Chocolatiers ist, dass sie ihre Schokolade von A bis Z selbst herstellen - von der Bohne bis zum Schokoriegel!

Von Pralinen über exquisite Ganaches bis hin zu Trüffeln und Schokoladentafeln mit gewagten Geschmacksrichtungen bietet die Schweiz eine Vielfalt an Schokoladenköstlichkeiten, die Gaumen auf der ganzen Welt begeistern. Die Schweizer Chocolatiers sind berühmt für ihre Meisterschaft in der Kunst der Schokoladenherstellung, bei der sie über Generationen überlieferte Techniken in Kombination mit hochwertigen Zutaten anwenden.

Die Schweizer Schokolade und ihre kleinen Handwerker entwickeln sich ständig weiter und verschieben die Grenzen des Genusses immer weiter. Jeder Bissen ist eine Einladung zu einer Reise der Sinne, eine Feier der Leidenschaft und des Know-hows, die die Schweizer Schokoladentradition auszeichnen.

## **Produzenten**

Notes de fève

Chocolaterie de Gruyères

Villars Maître Chocolatier SA