



Pressemitteilung

## Diesen Herbst entführen die Lindt Maîtres Chocolatiers Konsumenten in die Welt des milden EXCELLENCE Cacaogenusses!

Dunkle Chocolate ist schon lange keine Nische mehr. Immer mehr Konsumenten greifen aufgrund ihrer unumstrittenen Vorteile zu Chocolate mit hohem Cacaoanteil. Besonders häufig entscheiden sie sich für Lindt EXCELLENCE, da sie die qualitativ hochwertigen Cacaobohnen, den feinen Schmelz und die exklusiven Tafel-Rezepturen der Lindt Maîtres Chocolatiers schätzen. Zum vielfältigen EXCELLENCE Portfolio gehören neben den Zartbitter-Chocoladen mit erlesenen Ingredienzen wie fruchtiger Orange Chocoladen mit unterschiedlichen Cacaoraten. Von 50% für Einsteiger, über 85% für Freunde intensiver Cacaonoten, bis hin zu 100% für Liebhaber des puren Cacaogenusses findet garantiert jeder Genießer seine Lieblingsorte.

Für alle Chocoladen-Liebhaber, die es gerne milder mögen, haben die Lindt Maîtres Chocolatiers die EXCELLENCE MILD Range kreiert – durch die Verwendung besonders milder Edelcacaosorten und einen langen Conchierprozess entsteht ein mild-aromatisches Geschmackserlebnis, das auch Einsteigern in die Welt der dunklen Chocolate die Möglichkeit eröffnet, hohe Cacaoraten zu probieren. Der neue EXCELLENCE Mild Beutel kombiniert die weniger cacao-säuerlichen und weniger bitteren Rezepturen 70% MILD, 85% MILD und 90% MILD im praktischen Minis Format: Ideal für zwischendurch, für unterwegs oder zum Teilen.



EXCELLENCE 70% MILD offenbart ein vollmundiges und mild-feines Geschmacksprofil.

EXCELLENCE 85% MILD sorgt für kräftig-intensive und zugleich angenehm milde Genusslebnisse.

EXCELLENCE 90% MILD schmilzt trotz ihres hohen Cacaoanteils besonders zart am Gaumen.

### EXCELLENCE Beutel Mild

125g; UVP: 4,69€

Verfügbar ab September 2021

*Lindt*

SCHWEIZER MAÎTRE CHOCOLATIER  
SEIT 1845