



Pressemitteilung

Im Frühjahr 2022 überraschen die Lindt Maîtres Chocolatiers mit einer fruchtig-frischen EXCELLENCE Kreation und erweitern so das vielfältige EXCELLENCE Portfolio mit einer neuen Tafel-Rezeptur: *Mango & Almond*.

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 beliebten Zartbitter-Chocoladen mit unterschiedlichen Cacaoraten auch Sorten mit erlesenen Ingredienzen, wie fruchtiger Orange oder feuriger Chili.

Die neueste fruchtige EXCELLENCE Tafel-Innovation heißt *Mango & Almond*. Bei dieser fruchtig-aromatischen Chocolate-Kreation steht die exotische Mango mit süßen Fruchtsäurenoten im Vordergrund und lässt so erste Frühlingsgefühle am Gaumen erwachen. Die einzigartige Kombination aus fruchtigen Noten und gerösteten Mandelstückchen in feinsten Zartbitter-Chocolate verbindet sich zu einem besonders intensiven Geschmackserlebnis für Chocolate-Liebhaber. Abgerundet wird die frühlinghafte Komposition durch feinherbe Kakaosäurenoten, die das intensive Aroma der Tafel noch unterstreichen.



Lindt EXCELLENCE Mango Almond
100g, UVP: 2,29€
Ab April 2022 erhältlich

Lindt

SCHWEIZER MAÎTRE CHOCOLATIER
SEIT 1845