
Lindt & Sprüngli Innovation “EXCELLENCE CACAO PUR” – Erste EXCELLENCE-Tafel aus 100% der Kakaofrucht

Press Release | 03.02.2021

Kilchberg, 3. Februar 2021 – **Lindt & Sprüngli bringt mit der neuen EXCELLENCE CACAO PUR ein aussergewöhnliches Geschmackserlebnis auf den Markt, das erstmalig ausschliesslich aus den Komponenten der Kakaofrucht hergestellt wird – ohne weitere Zutaten, ohne raffinierten Zucker. Ein pures und einzigartiges Kakaoerlebnis, mit dem Lindt & Sprüngli erneut seine Innovationskompetenz im Segment dunkler Schokolade beweist. Die EXCELLENCE CACAO PUR wird zunächst ab 22. Februar 2021 in einer limitierten Auflage von 3600 Tafeln im Lindt Chocolate Shop in Kilchberg und im Online Shop unter www.lindt.ch verfügbar sein.**

Was macht die EXCELLENCE CACAO PUR so besonders? Um diesen neuen, exotischen Kakaogenuss zu kreieren, vereinen die Lindt Maîtres Chocolatiers mit ihrer Kompetenz und Erfahrung die intensive Kakaonote aus der Kakaobohne (82%) mit der fein fruchtigen, exotischen Säure aus dem Fruchtfleisch (18%) – ohne Zusatz von raffiniertem Zucker. Das Ergebnis ist eine spektakuläre Geschmacksreise, wie sie Liebhaber dunkler Schokolade noch nicht erlebt haben: Zunächst fruchtig-säuerlich, gefolgt von einer intensiven Kakaonote, hin zu feinen Schokoladen-Nuancen im Abgang.

Nicht nur geschmacklich ist die neue Tafel eine Besonderheit. Erstmals werden alle Zutaten aus der Kakaofrucht gewonnen und verarbeitet. Im Inneren der Kakaofrucht befinden sich zur Hälfte die Kakaobohnen und zur anderen Hälfte das Kakaofruchtfleisch. Davon werden für die klassische Schokoladenherstellung gewöhnlich nur die Kakaobohnen und ein kleiner Anteil des Fruchtfleisches für die Fermentation der Bohnen genutzt. Der überwiegende Teil des Fruchtfleisches findet keine Verwendung. Das ist bei der neuen EXCELLENCE CACAO PUR anders: Statt raffiniertem Zucker wie bei herkömmlichen Schokoladen wird hier die natürliche Süsse aus dem Fruchtfleisch mit Hilfe eines neuen, innovativen Verfahrens verwendet. Somit ist die Verwertung des gesamten Kakaofruchtfleisches in der Tafel möglich. Davon profitieren auch die Kakaobauern, denn durch den gesteigerten Ertrag bei der Ernte können sie ihr Einkommen steigern.

Mehr als ein Versprechen: Nachhaltigkeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette

Bei der neuen EXCELLENCE CACAO PUR stammen die **Bohnen** aus dem Lindt & Sprüngli Farming Program. Lindt & Sprüngli ist eines der wenigen Schokoladenunternehmen weltweit, das von der Kakaobohne bis hin zum fertigen Produkt selbst produziert. Insbesondere für Kakaobohnen, dem Herz unserer Schokoladen, unternimmt Lindt & Sprüngli besondere Anstrengungen und hat ein eigenes Nachhaltigkeitsprogramm entwickelt. Das Lindt & Sprüngli Farming Program (www.farming-program.com) wurde 2008 ins Leben gerufen. Die Basis des Programms ist es, Kakaobohnen bis zu ihrer Herkunft zurückzuverfolgen und die Bauern, ihre Familien und Gemeinschaften gemäss ihren individuellen, lokalen Bedürfnissen zu unterstützen. Es hilft den Bauern nicht nur dabei, ihre Farmen gemäss guten landwirtschaftlichen, sozialen, ökologischen und wirtschaftlichen Praktiken zu führen und ihre Produktivität zu steigern, sondern hat auch die Diversifizierung der Einkommen und die Erhöhung

der Resilienz der Bauern und ihrer Produktionsbetriebe zum Ziel. Zudem wird pro Tonne gekaufter Kakaobohnen eine freiwillige Prämie bezahlt, die in das Programm und seine Elemente fließt.

Das **Kakaofruchtfleisch**, das für die Süsse der Tafel verwendet wird, stammt vom schweizer-ghanaischen Startup Koa, mit dem sich das schweizer Traditionsschokoladenunternehmen Lindt & Sprüngli für dieses Projekt zusammengetan hat. Das Partnerunternehmen hat es sich zum Ziel gesetzt, das bestehende Potential der Kakaofrucht weiter auszuschöpfen und die nachhaltige Wertschöpfung in den Kakaoanbaugebieten mit innovativen Prozessen langfristig voranzutreiben. In enger Zusammenarbeit und im direkten Austausch mit ihren über 1600 Kleinbauern in Ghana schafft Koa dank der Verwertung des Kakaofruchtfleisches eine zusätzliche Einkommensquelle für die Kakaobauern.

Bildmaterial zum Download unter: [PPR - Search \(keystone-sda.ch\)](https://www.ppr-search.ch/keystone-sda)

Media Contact | +41 44 716 22 33 | media@lindt.com

Über Lindt EXCELLENCE

Lindt EXCELLENCE steht für erlesene Premium-Schokolade von Lindt & Sprüngli. Die Produktlinie besteht im Moment aus 21 verschiedenen Tafeln – von der beliebten EXCELLENCE Orange Intense mit besonders fruchtigem Kakao-Geschmack bis hin zu 100 Prozent Kakao mit äusserst intensiven Kakao-Aromen, prägnanten Röstnoten und ausgewogener Säure. Lindt & Sprüngli verwendet bei der Herstellung von Lindt EXCELLENCE Produkten einen besonders hohen Anteil an Edelkakao.

Über Lindt & Sprüngli

Seit über 175 Jahren verzaubert Lindt & Sprüngli die Welt mit Schokolade. Das Schweizer Traditionsunternehmen mit Wurzeln in Zürich ist weltweit führend im Bereich der Premium-Schokolade. Qualitätsschokoladen von Lindt & Sprüngli werden heute an 11 eigenen Produktionsstandorten in Europa und den USA hergestellt. Diese werden von 28 Tochtergesellschaften und Niederlassungen, in rund 500 eigenen Geschäften sowie über ein Netzwerk von über 100 unabhängigen Distributoren rund um den Globus vertrieben. Mit über 13'500 Mitarbeitenden erzielte die Lindt & Sprüngli Gruppe 2020 einen Umsatz von CHF 4,02 Mrd.