



Medienmitteilung

Produktneuheit von Minor

Minor Dark 60% Cocoa – Der fein-herbe Genuss mit hohem Edelkakao- und Haselnussanteil

Flawil, im Januar 2022 – Gute Nachrichten für alle Fans von dunkler Schokolade: Mit Minor Dark 60% Cocoa brachte Maestrani im Oktober 2021 ein weiteres innovatives Premiumprodukt auf den Markt und erweiterte das Minor-Sortiment zu einer ganzen Range. Nebst dem beliebten Klassiker Minor Original und dem veganen Minor Almond gibt es jetzt ein dunkler, ebenfalls veganer Minor Schokoladenstängel in den Regalen. Minor Dark 60% Cocoa ist die besonders feine, herbe Variante welche mit 27 Prozent am meisten geröstete Haselnüsse in einem Minor Stängel aufweist und zu einem hohem Anteil aus Edelkakao von den besten Anbaugebieten Ecuadors besteht. Das zeitgemässe Produkt wird mit natürlichen Zutaten, ganz ohne Palmöl und Soja sowie nur mit zertifiziertem Kakao in der Schweiz hergestellt. Perfekt für eine trendbewusste Zielgruppe, die Wert auf nachhaltigen Genuss legt.

Dunkle Schokolade enthält dank des hohen Kakaoanteils wertvolle Antioxidantien, welche positive Effekte auf das Herz-Kreislauf-System haben und schmeckt dabei wirklich köstlich. Das neue Minor Dark 60% Cocoa präsentiert sich intensiv mit einer herben Geschmacksnote und spricht sowohl Männer als auch Frauen an – wobei Männer sehr oft dunkle Schokolade bevorzugen. Die ausgewogene und feine Rezeptur, die gerösteten Haselnussplitter aus Italien und das köstliche Aroma dunkler Schokolade machen Minor Dark 60% Cocoa zum edlen Premiumprodukt. Ein delikater, veganer Genuss mit 60% Edelkakao aus Ecuadors besten Anbaugebieten für Menschen, die Wert auf nachhaltige und hochwertige Schokolade legen.

Arriba – die Minor Dark Edelkakaobohne

Ecuador gilt als eines der artenreichsten und vielfältigsten Länder der Welt mit atemberaubender Natur – von mystischen Nebelwäldern über einen der höchsten aktiven Vulkane bis hin zu den Galapagosinseln. Drei verschiedene Klimazonen mit starken Temperaturunterschieden prägen dieses Land am Äquator. Ecuador ist Hauptproduzent von Edelkakao, der sich über seinen Geschmack und Qualität deutlich vom normalen Konsumkakao abhebt. Die Produzenten sind grösstenteils Kleinbauernfamilien. Für Minor Dark 60% Cocoa wird die seit Jahrhunderten kultivierte Kakaobohne Arriba verwendet, deren Charakteristik ein



aromatischer dunkler Kakaogeschmack ist – keine andere Sorte hat dieses besondere Regenwaldaroma.

Nussliebhaber-Marke Minor: Mein Stück Glück

Mit der Einführung von Minor Dark wird die beliebte Marke um eine dunkle Variante erweitert und entwickelt sich zu einer vielfältigen Range für wahre Nussliebhaber. Dunkle Schokolade ist mit über einem Viertel Marktanteil in der Schweiz sehr relevant. Im Riegelsegment sind jedoch nur rund 17 Prozent dunkel. Vegan wie Minor Almond, spricht das neue Minor Dark 60% Cocoa eine moderne, urbane Zielgruppe an, die ganz bewusst geniesst und Wert auf hohe Qualität setzt. Der typische Konsument von Minor Dark 60% Cocoa ist bedacht auf einen ausgewogenen, gesunden Lebensstil, interessiert an ausgefallenen Geschmackserlebnissen und probiert gerne mal was Neues aus wie etwa vegane Schokolade. Er belohnt sich gerne und viel – mit einem Glas Rotwein oder einem Kaffee zur dunklen Edelschokolade. Ganz unter dem Motto «Mein Stück Glück» zum Teilen viel zu schade.

Passendes Bildmaterial zum Download mittels QR Code oder auf Anfrage



Über Maestrani

Seit 170 Jahren hat sich Maestrani Schweizer Schokoladen AG einem ganz speziellen Genuss verpflichtet: der Schokolade. Dabei erfreuen leidenschaftliche Chocolatiers täglich Gross und Klein mit süssen Köstlichkeiten. In der Produktion im sankt-gallischen Flawil werden exzellente Schokoladen-Spezialitäten der Marken Minor und Munz, sowie Private Labels und Werbeschokolade hergestellt. Das mittelständische Unternehmen wurde 1852 von Ludovico Aquilino Maestrani in Luzern gegründet und 1859 nach St.Gallen verlegt. 1912 erhielt das Unternehmen schliesslich seinen heutigen Namen. Maestrani Schweizer Schokoladen AG ist heute im Besitz von drei Familien. Diese sind nicht mit dem Gründer, Aquilino Maestrani verwandt, führen aber seine Tradition mit viel Engagement und Leidenschaft weiter. Die genauen Rezepturen der verschiedenen Sorten werden von Generation zu Generation weitergegeben und sind eines der bestgehüteten Geheimnisse des Unternehmens. Am 1. April 2017 hat die Maestrani Schweizer Schokoladen AG das Maestrani's Chocolarium eröffnet, ein neues Besucherzentrum gleich neben dem Hauptsitz in Flawil. Weitere Informationen zum Unternehmen und seinen Produkten unter: www.maestrani.ch www.chocolarium.ch www.minor.ch

Weitere Auskünfte erteilen:

Gere Gretz und Ursula Krebs, Medienstelle Maestrani Schweizer Schokoladen AG,
c/o Gretz Communications AG, Telefon +41 31 300 30 70,
Zähringerstrasse 16, 3012 Bern, info@gretzcom.ch

Maestrani
Schweizer Schokoladen AG
Toggenburgerstrasse 41
CH-9230 Flawil

T +41 71 228 38 11
F +41 71 228 38 00
info@maestrani.ch
www.maestrani.ch

