



Medienmitteilung

Produktneuheit aus dem Hause Maestrani

Munz Swiss Organic – Neue Schweizer Schokolade in Bio- und Fairtrade-Qualität

Flawil, im Januar 2022 – Bio- und Fairtrade-Schokoladen sind die Spezialität des Schweizer Herstellers Maestrani. Die neue Linie «Munz Swiss Organic» ist seit Mai 2021 in sechs einzigartigen Rezepturen erhältlich. Maestrani zählt zu den Pionieren im Bereich Bio und begann bereits 1987 als erstes Schweizer Unternehmen mit der Produktion von Bio- und Fairtrade-Schokolade. Der Nachhaltigkeit verpflichtet ist auch die Verpackung der neuen Tafellinie «Munz Swiss Organic»: Die Verpackung besteht zu 25% aus lokalen Grasfasern und benötigt bei der Herstellung wesentlich weniger Ressourcen.

«Munz Swiss Organic» löste die bisherige Bio-Schokoladenlinie unter der Marke Maestrani ab. Neuer Name und neues Design bei unverändertem Genuss und gleichen Werten: Die vier beliebtesten Rezepturen «72% Cacao», «Espresso», «Caramel & Salz» sowie «Himbeer» bleiben auch unter der Marke Munz bestehen. Ergänzend hinzu kommen die Sorten «85% Peru Cocoa» sowie die Variante «Coconut» neu mit cremiger Kokos-Füllung. Die neuen Tafeln wiegen neu 100 statt 80 Gramm und werden zu 100% klimaneutral, ganz ohne Palmöl und ohne Soja in der Schweiz hergestellt.

Schweizer Schokolade in Bio- und Fairtrade-Qualität

Die neuen Schweizer Bio-Schokoladen in sechs einzigartigen Rezepturen sind aus natürlichen, fair gehandelten Rohstoffen in Bio- und Fairtrade-Qualität aus traditioneller Schweizer Produktion. Seit über 35 Jahren zählt das Familienunternehmen Maestrani, zu welchem die beliebte Traditionsmarke Munz gehört, zu den Schweizer Bio-Pionieren im Schokoladenmarkt. Bereits im Jahre 1987 begann Maestrani als erstes Schweizer Unternehmen mit der Produktion von Bio- und Fairtrade-Schokolade. Bis heute wird Nachhaltigkeit im Hause Maestrani grossgeschrieben. So erstaunt es auch nicht, dass für die neue Tafellinie eine smarte Verpackungslösung aus ressourcenschonendem Graskarton gewählt wurde. Die Kartonschachtel besteht zu 25% aus getrockneten Grasfasern, welche aus der Umgebung der Papierfabrik stammen und ist mit einer CO₂-Reduktion von bis zu 75% bedeutend nachhaltiger als gewöhnlicher Karton.



Genuss pur, nachhaltig gut in sechs Geschmacksrichtungen

Die sechs einzigartigen Rezepturen von «Munz Swiss Organic» für nachhaltigen Schokoladengenuss sind:

- 85% Peru Cocoa: Die Intensive für alle, die puren Schokoladengenuss aus feinsten Schweizer Edelbitter-Schokolade lieben.
- 72% Cocoa: Die Herbe aus feinsten Edelbitter-Schokolade für alle Liebhaberinnen und Liebhaber dunkler Schokolade.
- Espresso 72% Cocoa: Für Aufgeweckte, die den Espresso in der Schokolade nicht missen möchten.
- Caramel & Salt: Milkschokolade mit karamellisiertem Haselnusskrokant und Alpensalz für alle, die aussergewöhnliche Kombinationen lieben
- Raspberry: Die Fruchtig-Leichte aus weisser Schokolade mit Himbeeren für alle, die Schokolade fruchtig mögen.
- Coconut: Milde Edelbitter-Schokolade mit cremiger Kokos-Füllung für alle, die es gerne exotisch haben.

Passendes Bildmaterial finden Sie [hier](#) Copyright © Maestrani

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 www.munz.ch

Weitere Auskünfte erteilen:

Medienstelle Maestrani Schweizer Schokoladen AG, c/o maggioni – gretz
tourism communication & marketing
Dietrich-Bonhoeffer-Str. 3
10407 Berlin
info@maggioni-gretz.de