



## Medienmitteilung

Produktneueheit aus dem Hause Maestrani

### Minor Almond – Der neue exquisite Mandelgenuss

**Flawil, im Januar 2021 – Es weht ein frischer Wind im Schoggi-Regal – mit Minor Almond beweiste der Ostschweizer Schokoladenhersteller Maestrani seine Innovationskraft einmal mehr und brachte im Juli 2021 ein neues, zeitgemässes Produkt auf den Markt. Der neue Schweizer Schokoladenstängel wird aus feinsten Minorschokolade mit Kakao aus zertifiziertem Anbau hergestellt und enthält als wichtigste Zutat ein Drittel kalifornische Mandeln sowie erstmals Mandeldrink statt Milch. Auf Palmöl wurde natürlich verzichtet. Ein wahrer Genuss für eine trendbewusste Zielgruppe.**

Mandeln gelten zu Recht als Superfood, denn sie haben zahlreiche gute Eigenschaften, sind reich an Vitaminen, Spurenelementen und Proteinen. Und sie schmecken köstlich. Alles gute Gründe für Maestrani, ein neues Mandel Minor zu kreieren, um den Anforderungen und Bedürfnissen trendbewusster Konsumenten gerecht zu werden. Der neue Schoggistängel ist zu hundert Prozent natürlich und entspricht ganz der Tendenz hin zum bewussten Geniessen. Dank Mandeldrink statt Milch ist Minor Almond vegan und passt hervorragend zur Zielgruppe urbaner, moderner Frauen und Männer, welche ihr Leben bewusst gestalten, Wert auf Qualität und hochwertige Produkte legen, und für die Geschmack und Genuss an erster Stelle stehen.

#### **Voll angesagt: Das neue vegane Schokoladenerlebnis**

Nussliebhaber werden sich freuen, denn das beliebte Minor gibt es neu auch mit Mandeln – vegan und palmölfrei. Geschmacklich steht der neue Schoggistängel dem Schweizer Bestseller Minor Original mit Haselnüssen in nichts nach und überzeugt schon ab dem ersten Bissen. Das neue Minor Almond verfügt über einen hohen Anteil bester Mandeln aus Kalifornien, die viele gesunde Nährstoffe enthalten. Die weltweite Nachfrage nach diesem Superfood wurde innerhalb von zehn Jahren vervierfacht, denn Mandeln sind eine hervorragende Quelle für gesunde Fette, pflanzliches Eiweiss und Ballaststoffe. Bei Minor Almond wurde die Milch durch Mandeldrink ersetzt, wodurch der neue Schoggiriegel vegan ist und bestens zu den hohen Ansprüchen einer modernen Zielgruppe nachhaltig interessierter Konsumenten passt, die ganz bewusst geniessen und entsprechend einkaufen.



In jedem Minor Almond stecken ein Drittel hochwertigste Mandeln und die gerösteten Mandelsplitter stammen aus dem sonnenverwöhnten Kalifornien. Dies ist das Geheimnis, welches das neue Trendprodukt zu einer wahren Schokoladen-Delikatesse macht und für das ultimative Geschmackserlebnis sorgt. Ob als Belohnung nach dem Yoga, für eine entspannte Genusspause oder einen unvergleichlichen Moment des Wohlfühlens – Minor Almond ist wie geschaffen für urbane Frauen mit einem entspannten und doch bewussten Lifestyle, die auf Qualität und Schweizer Produkte achten. Das neue vegane Genusshighlight wird zu hundert Prozent in der Schweiz hergestellt.

---

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 Maestrani, 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 bestgehütetsten 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](http://www.maestrani.ch) [www.chocolarium.ch](http://www.chocolarium.ch) [www.minor.ch](http://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](mailto: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](mailto:info@maestrani.ch)  
[www.maestrani.ch](http://www.maestrani.ch)

