

Camille Bloch

UNE PASSION PARTAGÉE
DEPUIS 3 GÉNÉRATIONS

01.02.2023

Die kleine Schokoladenfabrik, die grossartige Schokoladen herstellt

Seit 1935 produziert die bereits 1929 gegründete Schweizer Familienunternehmung Chocolats Camille Bloch am Standort Courtelary im Kanton Bern, Schweiz alle ihre süssen Spezialitäten, von der Bohne bis zur Schokolade. Unsere Marken Ragusa (seit 1942), Torino (seit 1948), und Camille Bloch Likör Schokoladen (seit den 1950er Jahren) sind schweizweit und international bekannt.

Grosse Neuheit an der ISM 2023: Chocolats Camille Bloch präsentiert gleich zwei neue Likör Eigenkreationen: Gin und Himbeergeist, jeweils mit dunkler Schokolade und ohne Zuckerkruste.

Das Geheimnis der Einfachheit: Schokolade und Likör

In den 1950er Jahren entwickelt Camille Bloch ein spezielles Verfahren, damit er mit Likör gefüllte Schokoladen ohne Zuckerkruste herstellen kann. Bei diesem Verfahren kommt der wundervolle Schokolade-Likör Genuss noch besser zur Geltung. Als Leader im Schweizer Markt mit unseren Likör-Tafeln haben wir nun die Gelegenheit gepackt, zwei neue Varietäten zu entwickeln: von dunkler Schokolade umhüllt, verkörpern Gin und Himbeergeist einen wahren, ursprünglichen und einzigartigen Schokoladegenuss. Sie ergänzen somit auf optimale Weise unser Sortiment, das auch die Varietäten Kirsch, Cognac, Williams, Cointreau und Grappa beinhaltet.

Die Spirituosen werden von uns sorgfältig ausgewählt und bei uns in unserer Likör-Küche weiter veredelt, bevor sie dann in die Formen aus unserer hauseigenen Schokolade gegossen werden. Somit findet auch der gesamte Herstellungsprozess dieser Spezialitäten bei uns im Haus statt.

Edle Schokolade und feiner Likör – das ist unser Erfolgsrezept seit über 70 Jahren und unser «Geheimnis» für Ihren wahren Schokoladegenuss.

Grosse Neuheit an der ISM 2023: Für Liebhaber eines intensiven Geschmackserlebnisses präsentieren wir unsere neusten Kreationen, Gin und Himbeergeist. Unsere neusten Eigenkreationen vereinen, wie auch unsere traditionellen Likör-Schokoladen, Tradition, Handwerkskunst, natürliche Zutaten – und eine Prise Mystik, denn mit ihrer einfachen Natürlichkeit wiederspiegeln sie das Ursprüngliche des von Wäldern und Hügeln umgebenen St-Immer Tals in der Region Grand Chasseral.

An unserem Stand lüften unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter das Geheimnis unserer Likör-Schokoladen....

Tradition und Innovation

Mit der Erfindung des kultig-knackigen Ragusa-Riegel im Jahr 1942 gelang dem Unternehmensgründer Camille Bloch eine wahre Erfolgsgeschichte. Kakao und andere Rohstoffe waren damals rar, und so verarbeitete er kurzerhand die noch gut verfügbaren Haselnüsse zu einer feinen Pralinen-Masse, und überzog diese mit einer Schicht Schokolade. Anstatt einer 100g Tafel, wie damals üblich, schnitt er die Schokolade in praktische 50g Riegel – und brachte somit in der Schweiz den ersten Riegel auf den Markt.

Seit 2008 gibt es den Klassiker auch in dunkel, mit 60% Kakaoanteil, und im Jahr 2014 folgte der schweizweit erste blonde Schoko-Riegel, das Ragusa Blond. 2020 kommt SO NUTS Ragusa auf den Markt, eine in Courtelary schonend geröstete Haselnuss, ummantelt mit feiner Ragusa-Füllung. Die nussige Linie erhält 2021 eine weitere Spezialität, und zwar das SO NUTS Coffee, einer Mandel, die mit einer leichten milchkafeeenthaltigen Paste umhüllt ist.



Camille Bloch

UNE PASSION PARTAGÉE
DEPUIS 3 GÉNÉRATIONS

Die Freude an Herausforderungen

Mit der Bean-to-Bar Produktion haben wir alle Herstellungsschritte der Schokolade im eigenen Haus. Unsere Mitarbeiter vereinen Erfahrung mit Kompetenz und Know-how, damit wir unsere hohen Qualitätsansprüche jeden Tag erfüllen. Dabei lieben wir Herausforderungen, und haben uns deshalb auf die Herstellung gefüllter Schokoladen spezialisiert.

Verantwortungsvoller Umgang entlang der gesamten Wertschöpfungskette

Wir wollen, dass alle unsere Produkte mit gutem Gewissen geniessen können. Unser Qualitätsversprechen umfasst deshalb auch unsere gesellschaftliche Verantwortung. Wir sind bestrebt, unser unternehmerisches Handeln laufend im Sinne der sozialen, ökologischen und ökonomischen Nachhaltigkeit zu verbessern.

Wir teilen unsere Leidenschaft für Schokolade

Das Geheimnis des wahren Schokoladengenusses steckt in jeder unserer Schokoladen: Wir vereinen höchste Qualitätsansprüche mit Handwerkskunst, unsere Geschichte mit Innovation, unsere Werte mit Geschmack und Genuss. In unserem Besucherzentrum können Sie dies alles selber erleben und mit allen Sinnen erfassen.

Medienkontakt

Jessica Herschkowitz, Leiterin Unternehmenskommunikation Chocolats Camille Bloch SA
Grand Rue 21
2608 Courtelary, Schweiz
jessica.herschkowitz@cbsa.ch

Über Camille Bloch

Chocolats Camille Bloch SA wurde 1929 von Camille Bloch in Bern gegründet und produziert seit 1935 ihre Spezialitäten in Courtelary im Berner Jura. Heute wird das Unternehmen in dritter Generation von Daniel Bloch geleitet. Die Firma beschäftigt 180 Mitarbeitende und produziert pro Jahr ca. 3.300 Tonnen Schokolade, insbesondere die Klassiker Ragusa und Torino, sowie Spezialitäten mit Mousse- und Likörfüllung oder So Nuts. 20 Prozent der Produktion gehen in den Export. Neben der Schweiz sind Deutschland, Frankreich, Italien, Skandinavien und Nordamerika die Hauptmärkte. Traditionelle Rezepte, Savoir-Faire und Innovation sind die Basis des Erfolgs von Chocolats Camille Bloch. Daniel Bloch nennt drei Faktoren für die erfolgreiche Entwicklung des Familienunternehmens: Eigenständigkeit, engagierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie eine gute Balance zwischen Tradition und Innovation.

