

## Medienmitteilung

### **Spannende und attraktive Neuheiten am SWISS Pavilion an der ISM 2025**

**Mit zahlreichen neuen und vor allem attraktiven Produkten setzen die Schweizer Hersteller die globalen Trends im Süsswarenbereich um. Am SWISS Pavilion präsentieren die Aussteller Produkte, die auch mit ungewöhnlichen Rezepturen überzeugen. Das Thema Nachhaltigkeit ist und bleibt ein Schwerpunkt.**

Für Fachbesucher gehört auch 2025 ein Besuch des SWISS Pavilion in der Halle 4.2 zum Pflichtprogramm. Am Schweizer Gemeinschaftsstand präsentieren 2025 Barry Callebaut Schweiz AG – Carma, Chocolat Stella Bernrain AG, Choco-Diffusion SA - Goldkenn, HALBA Sweet.Salty.Swiss., Bennetto NF Europe SAS, HUG AG, Kägi Söhne AG, La Conditoria, SEDRUN-SWITZERLAND®, Maestrani Schweizer Schokoladen AG und Villars Maître Chocolatier SA beliebte Highlights und interessante Neuheiten.

#### **Kreative Schokoladenideen von Stella Bernrain**

Stella Bernrain gehört zu den Premium Herstellern für Private Label Schokoladen und produziert seit fast 100 Jahren Schweizer Schokolade. Über 85 Prozent der gesamten Produktion sind Private Label Produkte für Firmenkunden auf der ganzen Welt. Menschen in über 50 Ländern geniessen die feinen und hochwertigen Schokoladenspezialitäten. Fachbesucher, die einen OEM (Original Equipment Manufacturer) Partner suchen, der für sie echte Schweizer Schokolade sowie Spezialitäten unter ihrer Handelsmarke in perfekter Qualität, mit ausgesuchten Zutaten und zu fairen Konditionen herstellt, für den ist Stella Bernrain die richtige Adresse. Gemeinsam mit dem Kunden entwickelt das Unternehmen die perfekte Wunschsokolade. Neben einer Vielzahl an Formen, Verpackungen und Zertifizierungsmöglichkeiten stellt Stella Bernrain auch dieses Jahr wieder zahlreiche Neuentwicklungen vor. Darunter eine Milkschokolade mit leckeren Bretzel Stückchen, eine dunkle Schokolade mit exotisch-süssen Flocken aus der Kakaofrucht oder auch eine feine Tafel ganz ohne Kakao dafür mit ChoViva und leckeren Cookies. Neben dem Private Label Angebot dürfen sich Besucher auch auf die Neuheiten der hauseigenen Marke STELLA freuen.

#### **Feinste Schokoladen-Couverturen für Profis**

Barry Callebaut ergänzt als neue Ausstellerin den SWISS Pavilion. Carma, eine der wichtigen und globalen Marken des Unternehmens, vertreibt ein breites Portfolio an hochwertigen Zutaten für die Bäckerei-Konditorei-Branche. Dieses umfasst Schokoladen-Couverturen, Fruchtfüllungen, Glasuren, Confiserie-Pasten, Backmassen, Gele und Zuckermassen. An der ISM liegt der Fokus auf den feinen Schokoladen-Couverturen, die in sechs verschiedenen Farben angeboten werden (Schwarz, Dunkel, Milch, Weiss, Ruby und Gold). Die Herstellung aller Couverturen erfolgt in Dübendorf bei Zürich und sind 100% "Made in Switzerland". Anlässlich der ISM 2025 lanciert die Ausstellerin drei neue Couverturen-Rezepturen: Eine dunkle Couverture mit 51% Kakaogehalt und zwei Milch-Couverturen mit 39% und 48% Kakaogehalt, beide mit reduziertem Zuckergehalt. Die neuen Couverturen werden ab Juli 2025 in der Schweiz und den Export-Ländern verfügbar sein. «Wir stellen einen Trend zu zuckerreduzierten Zutaten, insbesondere im Bereich Schokolade fest. Ausserdem steht die gesamte Branche aufgrund der hohen Kakaopreise vor neuen Herausforderungen. Weiterhin entwickeln sich die hochwertigen, etwas weniger preissensiblen Angebote, gut. Dubai-Schokolade hat einen Hype kreiert, wie die Branche ihn schon seit Jahren nicht mehr erlebt hat», teilt die Herstellerin mit.

## **Hochwertige Spezialitäten für alle Sinne**

Am SWISS Pavilion warten auf die Besucher zahlreiche Neuheiten der CHOCO-DIFFUSION. An der ISM 2025 präsentiert Goldkenn, die Schweizer Premium-Schokoladenmarke, das neueste Meisterwerk: die Goldkenn Malibu Liquor Bar. Der 100-g-Schokoriegel verbindet meisterhaft die reichhaltige, samtige Textur von Schweizer Premium-Schokolade mit den weichen, cremigen Noten des legendären Kokosnusssirups von Malibu. Jeder Bissen versetzt die Sinne in ein tropisches Paradies. Für die Goldkenn Malibu Liquor Bar werden nur die besten Zutaten, darunter Rainforest Alliance-zertifizierter Kakao verwendet, um eine nachhaltige und aussergewöhnliche sensorische Reise zu gewährleisten. Der Riegel wird in der für GOLDKENN typischen luxuriösen Verpackung attraktiv präsentiert und ist damit ein ideales Geschenk oder ein persönlicher Leckerbissen. SwissDream, ein führender Anbieter von Schweizer Touristenschokolade, stellt "Mooji the Cow" vor, ein verspielter und unwiderstehlicher Neuzugang in der Mooji-Kollektion, der den Charme der Schweizer Tradition mit modernem Spass verbindet. Mooji die Kuh, kombiniert das Bild von traditionellen Schweizer Kühen mit den modernen Emojis. Mooji ist mehr als nur ein Schokoladenprodukt, sondern ein entzückendes Plüschtier mit einem 125-g-Beutel, gefüllt mit authentischen Schweizer Napolitains in vier köstlichen Geschmacksrichtungen: Milkschokolade, Cremige Praline, Knusprige Haselnuss und Intensive dunkle Schokolade. Diese einzigartige Kombination aus einem kuscheligen Plüschtier und hochwertiger Schweizer Schokolade macht Mooji zu einem perfekten und liebenswerten Geschenk.

## **Schokoladengenuss ohne Kakao**

Auch 2025 präsentiert sich HALBA, eine Division der Coop Genossenschaft, am SWISS Pavilion. Das Unternehmen produziert nachhaltige Schweizer Schokolade, innovative Snacks wie Nüsse und Trockenfrüchte und hochwertige Back- & Kochzutaten. Neben besten Rohstoffen, profundem Know-how und sortengerechter Verarbeitung verleiht vor allem das sorgfältige Rösten, das feine Walzen und perfektionierte Conchieren der HALBA Schokolade ihren unverwechselbaren Swiss Appeal. Das umfangreiche Sortiment wird in konventioneller und Bio-Qualität sowie mit wegweisenden Nachhaltigkeitsleistungen in eigenen Projekten mit dem höchsten Schweizer Qualitätsanspruch angeboten. An der ISM 2025 stellt HALBA u.a. zuckerreduzierte Schokoladeariationen, sowie Schokolade ohne Zuckerzusatz vor. Auf die steigende Nachfrage nach Functional-Schokolade reagiert HALBA mit innovativen Produkten z.B. mit Proteinzusatz. Ausserdem hat die Ausstellerin aufgrund der anhaltenden Kakaoknappheit «Schokolade» ohne Kakao entwickelt.

## **Schweizer Bio-Schokolade in zauberhafter Verpackung**

Benetto Natural Foods, bekannt für seine Bio-Zartbitterschokolade, wird 2025 auf der ISM-Messe in Köln debütieren. Die in der Schweiz hergestellte Schokoladenmarke hat sich bereits in Neuseeland und Australien eine Nische geschaffen und wird ihre Reichweite und ihren Einfluss in Europa ausbauen. „Dies ist ein aufregender Moment für Benetto“, sagte ein Unternehmenssprecher, Joaquim De Group. „Die Teilnahme an der ISM ermöglicht es uns, unsere Leidenschaft für biologische und ethische Schokolade mit einem breiteren Publikum zu teilen.“

## **Knusprig cremig und luftig leicht**

Kägi Söhne kombiniert Tradition mit Innovation. Die feinen Waffelprodukte der Ausstellerin aus dem ostschweizer Toggenburg gehören mittlerweile zu den Exportschlagern. An der ISM 2025 ist die

Ausstellerin mit ihrem Klassiker aus dem Hause Kägi, Kägi fret 50g vor Ort. Ein perfektes Geschenk für Familie und Freunde. Zum Mitnehmen oder zum Teilen sind die einzeln verpackten Kägi Classic in den Beuteln 125g/250g/500g ideal. Beliebt auch die luftig-leichten Schoggipralinés - die Praliné des Alpes in Milk und Dark, die ebenfalls zum Ausstellungsprogramm gehören. Auf die Trends zu bewussterem Konsum, kleineren Verpackungseinheiten sowie einer steigenden Nachfrage nach hochwertigen Geschenkartikeln reagiert das Unternehmen u.a. mit Kägi Crisp'n Cream, ein einzigartiger knusprig-cremiger Genuss. Zarte Schokoladen- und Milchcreme, knusprig gebackene Waffeln, Cremige Mousse-Füllung lassen keine Wünsche offen. Erhältlich ist die neue Spezialität als Familienpackung, im Beutel und als Riegel.

### **Spontankäufe mit neuen Produkten fördern**

Mit kreativen Süßwarenideen profiliert sich La Conditoria, SEDRUN-SWITZERLAND® wiederum an der ISM 2025. Das Ausstellungsprogramm umfasst u.a. die Leaderartikel wie die Mini Bündner Nusstörtli sowie auch die weiteren Mini Törtchen. Neu präsentiert die Ausstellerin den Zippbeutel (Doypack) mit 80 Gramm Mini Bündner Nusstörtli (10 Stück à 8 Gramm) als Snackartikel. Eine besondere Verkaufsförderungs-idee sind die sogenannten «Spontankaufschachteln», die mit 2 Mini Bündner Törtchen (38 Gramm) gefüllt sind. Sie werden für verschiedene Saisons speziell produziert, so dass der Kunde das Design aussuchen kann. Die Süßwarenspezialistin aus den Bündner Bergen wird auch ihre Schokoladentafel dem Fachpublikum vorstellen. In diesem Bereich präsentiert sie die Schokoladentafel Florentin. Ergänzend dazu neue Artikel wie die Chokowolkenlinie sowie die Cerealienkugellinie.

### **Innovativ mit Munz, Minor und Avelines**

Die Maestrani Schweizer Schokoladen AG begeistert das Fachpublikum auch 2025 mit ihren hochwertigen Schweizer Schokoladen- und Süßwaren-Spezialitäten und präsentiert sich erneut am SWISS Pavilion der ISM 2025. Mit den Marken Munz, Minor und Avelines demonstriert Maestrani seine Innovationskraft und sein Engagement für Nachhaltigkeit. Alle Produkte sind frei von Palmöl, bestehen aus 100% Fairtrade-Kakao, rein natürlichen Zutaten und sind CO2 kompensiert. Munz steht für Vielfalt und Genuss zum Teilen. 2025 liegt der Fokus bei Munz auf den einzigartigen neuen Munz Tafeln Weiss, Milch und Haselnuss, die ein komplett neues Format mit dem Geschmack der beliebten Munz Prügeli kombinieren. Diese Tafeln bestehen aus acht Riegeln, die einzeln konsumiert werden können. Sie bieten mit ihrer cremigen Konsistenz und der ausgewogenen Rezeptur ein unvergleichliches Geschmackserlebnis und sind ideal für den gemeinsamen Genuss. Die Marke Minor baut ihre Range weiter aus und verbindet Tradition mit Innovation. Neben den beliebten Sorten Minor Original und Minor Almond wird das Sortiment durch Minor Crunchy ergänzt. Diese neue Sorte sorgt für ein neues Geschmackserlebnis mit feinstem Haselnuss-Krokant, umhüllt von zartschmelzender Minor-Schokolade und sorgt für einen unwiderstehlichen Knuspergenuss. Die Avelines Pralinen, deren Originalrezeptur bis ins Jahr 1922 zurückreicht, stehen für besonders hochwertigen Schweizer Schokoladengenuss. Die Produkte präsentieren sich 2025 in einem neuen, modernen Design. Das Sortiment wird ergänzt durch eine praktische Geschenkverpackung zu 60g sowie der exklusiven Variante Avelines Princesses 200g, die mit besten Mandeln aus Kalifornien hergestellt wird.

### **Villars Maître Chocolatier – Genuss seit 1901**

Villars ist bereits seit 1901 bekannt für feine Schweizer Schokoladen. Der Fokus liegt auf der Herstellung von Produkten in höchster Qualität, hergestellt nach traditionellen Methoden und aus

den besten Zutaten. Villars ist ein Begriff für reichhaltige, cremige Milkschokolade und verkörpert das Beste der Schweizer Schokoladentradition. Die massgeschneiderten Verpackungen sind perfekt, um die spezifischen Erwartungen des jeweiligen Marktes zu erfüllen und den Verbrauchern einzigartige Erlebnisse zu bieten. Mit einer Vielzahl von Produkten, konzipiert für die verschiedenen Konsumansprüche, hat sich Villars als wichtiger Akteur auf dem Markt der Premium-Schokolade positioniert. Verkostung: Um die authentischen Aromen der Schweizer Schokolade zu geniessen; Teilen: Um Schokolade mit Freunden und Familie gemeinsam zu geniessen; Schenken: Um mit einem eleganten Gourmet-Präsent Freude zu bereiten und Snacking: Um mit praktischen Formaten Schokolade unterwegs zu konsumieren. Villars Maître Chocolatier verwendet nur Schweizer Milch von unvergleichlicher Qualität und Reinheit. Die Milch wird in Neuchâtel, Fribourg und Bern gesammelt. Die Qualität und Vielfalt der Kräuter, von denen sich die Kühe ernähren, sowie die Reinheit ihrer Umgebung erklären den einzigartigen Geschmack und die Cremigkeit der Schweizer Milch. Es ist die Verbindung dieser REINEN Schweizer Milch mit ausgewählten Kakaobohnen, sublimiert durch das Know-how der Villars Maîtres Chocolatiers, was sich in der Finesse der Villars-Schokoladen widerspiegelt.

### **Über Switzerland Global Enterprise**

Switzerland Global Enterprise (S-GE) ist die offizielle Schweizer Organisation für Exportförderung und Standortpromotion. Als von Bund und Kantonen beauftragte private Beratungs- und Plattformorganisation mit rund 200 Mitarbeitenden und mehr als 3'000 Partnern weltweit unterstützt S-GE ihre Kunden jährlich in über 130 Ländern bei ihrem internationalen Geschäft. In rund 45 Ländern ist S-GE mit eigenen Teams vertreten, den Swiss Business Hubs (SBH), welche in die diplomatischen Vertretungen des Eidgenössischen Departements für auswärtige Angelegenheiten (EDA) integriert sind.

## Die Schweizer Aussteller an der ISM 2025

[Unter diesem Link](#) finden Sie das Verzeichnis in welchem die Produktpalette sowie Neuheiten der Aussteller im SWISS Pavilion aufgelistet sind.

<u>Firma</u>	<u>Website</u>	<u>Halle/Stand-Nr.</u>
Barry Callebaut Schweiz AG – Carma	<a href="http://www.carma.ch">www.carma.ch</a>	4.2, K-013
Bennetto Natural Food EU SAS	<a href="http://www.bennetto.eu">www.bennetto.eu</a>	4.2, L-009
Choco-Diffusion SA - Goldkenn	<a href="http://www.cdggroup.ch">www.cdggroup.ch</a>	4.2, K-019
Chocolat Stella Bernrain AG	<a href="http://www.swisschocolate.ch">www.swisschocolate.ch</a>	4.2, L-010
HALBA Sweet.Salty.Swiss.	<a href="http://www.halba.ch">www.halba.ch</a>	4.2, L-018
Hug AG	<a href="http://www.hug-familie.ch">www.hug-familie.ch</a>	4.2, K-017
Kägi Söhne AG	<a href="http://www.kaegi.com">www.kaegi.com</a>	4.2, K-009
La Conditoria Sedrun-Switzerland AG	<a href="http://www.conditoria.swiss">www.conditoria.swiss</a>	4.2, L-011
Maestrani Schweizer Schokoladen AG	<a href="http://www.maestrani.ch">www.maestrani.ch</a>	4.2, M-010

### Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

SWISS Pavilion | Halle 4.2 | Stand No. K-009 bis M-010

### Weitere Informationen:

Switzerland Global Enterprise | Stampfenbachstrasse 85 | CH-8006 Zürich

[www.s-ge.com](http://www.s-ge.com) oder beim Projektteam von S-GE.

Christine Moser  
Director Corporate Relations + Communications  
+41 44 365 50 69  
[cmoser@s-ge.com](mailto:cmoser@s-ge.com)

Valentin Diethelm  
Project Manager Trade Fairs  
+41 44 365 52 27  
[vdiethelm@s-ge.com](mailto:vdiethelm@s-ge.com)