

08.10.2025

Die kleine Schweizer Schokoladenfabrik, die grossartige Schokoladen herstellt

Seit 1935 stellt das 1929 gegründete Schweizer Familienunternehmen Chocolats Camille Bloch in Courtelary im Kanton Bern alle seine süssen Spezialitäten von der Bohne bis zur Schokolade selbst her. Unsere Marken Ragusa (seit 1942), Torino (seit 1948) und Camille Bloch Likörschokoladen (seit den 1950er Jahren) sind in der Schweiz und international bekannt.

Freude an der Herausforderung

Mit der Bean-to-Bar-Produktion haben wir alle Schritte der Schokoladenherstellung im eigenen Haus. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter verbinden Erfahrung mit Kompetenz und Know-how, um unseren hohen Qualitätsansprüchen jeden Tag aufs Neue gerecht zu werden.

Verantwortungsvolles Handeln entlang der gesamten Wertschöpfungskette

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

Ragusa - Tradition und Innovation

Mit der Erfindung des knackigen Ragusa-Riegels im Jahr 1942 gelang dem Firmengründer Camille Bloch eine echte Erfolgsgeschichte. Kakao und andere Rohstoffe waren damals knapp, also verarbeitete er kurzerhand die noch gut verfügbaren Haselnüsse zu einer feinen Praliné-Masse und überzog sie mit einer Schicht Schokolade. Statt der damals üblichen 100-Gramm-Tafel schnitt er die Schokolade in handliche 50-Gramm-Riegel - und brachte damit den ersten Riegel der Schweiz auf den Markt.

Seit 2008 gibt es den Klassiker auch in der dunklen Variante mit 60% Kakaoanteil und 2014 folgte mit Ragusa Blond der erste blonde Schokoladenriegel der Schweiz.

Torino – eine vielfältige Palette für jeden Moment

Unsere Torino Spezialitäten versüssen den Alltag. Neu gibt es nun unseren Klassiker in einer praktischen 320g Packung mit 16 Stängel, erhältlich als Torino Lait (Milch) oder Torino Noir (dunkel), zum mit Freunden teilen oder verschenken.

Das Geheimnis der Einfachheit: Schokolade und Likör

In den 1950er Jahren entwickelte Camille Bloch ein spezielles Verfahren, um mit Likör gefüllte Pralinen ohne Zuckerkruste herstellen zu können. Mit diesem Verfahren kommt der wunderbare Genuss von Schokolade und Likör noch besser zur Geltung. Als Schweizer Marktleader mit unseren Likörtafeln haben wir die Gelegenheit ergriffen, zwei neue Sorten zu entwickeln: Gin und Himbeergeist, umhüllt von dunkler Schokolade, verkörpern den wahren, ursprünglichen und einzigartigen Schokoladengenuss. Sie ergänzen unser Sortiment, zu dem auch Kirsch, Cognac, Williams, Cointreau und Grappa gehören, auf ideale Weise.



Camille Bloch

UNE PASSION PARTAGÉE
DEPUIS 3 GÉNÉRATIONS

Wir teilen unsere Leidenschaft für Schokolade

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

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. 20 Prozent der Produktion gehen in den Export. Neben der Schweiz sind Deutschland, Frankreich, 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.

