



Nestlé Deutschland AG

Nestlé steigt mit Schweizer Schokolade Cailler in weltweite Kategorie der Super-Premium Schokoladen ein

Älteste noch bestehende Schweizer Schokoladenmarke ist ab sofort in USA, England, Deutschland und bald auch in China über Amazon sowie in ausgewählten internationalen Reiseshops erhältlich.

Vevey/Frankfurt, 30. September 2015 – *Cailler*, Teil des Nestlé Markenportfolios, steigt mit seiner fast 200 Jahre alten Schweizer Schokoladenmarke *Cailler* in den Super-Premium Schokoladenmarkt ein. Mit Amazon als (primären) Vertriebspartner wird Nestlé ab sofort *Cailler* Schokolade in den USA, England und Deutschland anbieten. In China beginnt der Verkauf ab Mitte November. Außerdem wird *Cailler* in Reiseshops an den Flughäfen Genf, Zürich, Dubai und Singapur sowie im Flagshipstore *Maison Cailler* im schweizerischen Broc angeboten.

Cailler Schokolade wurde 1819 von M. Francois-Louis Cailler auf den Markt gebracht. Sein Schwiegersohn erfand später die weltweit erste Milkschokolade. Seitdem wurden die Rezepturen und wertvollen Traditionen von einer Generation zur anderen weiter gereicht. Der Hauptsitz von *Cailler*, „Maison Cailler“ in Broc wurde 1898 erbaut und seitdem wird dort *Cailler* Schokolade hergestellt. 1929 wurde *Cailler* in das Markenportfolio von Nestlé aufgenommen.

„Seit über 200 Jahren wird unsere *Cailler* Schokolade in der Schweiz hergestellt,“ sagt Sandra Martinez, Head of Confectionery Strategic Business Unit bei Nestlé. „*Cailler* ist ein Teil unseres Erbes. Jedes Jahr kommen mehr als 400.000 Menschen nach Broc, um unsere Schokolade zu probieren. Jetzt können Schokoladenliebhaber in den USA, England, Deutschland und demnächst in China die einzigartig cremige und attraktive Schweizer Schokolade *Cailler* direkt bei sich zu Hause entdecken.“

Cailler Schokolade besteht aus besten Zutaten wie ausgewählten Kakaobohnen aus dem Nestlé Cocoa Plan, einer Initiative, die Landwirte beim profitablen Wirtschaften unterstützt, die sozialen Bedingungen in den Kakao anbauenden Gemeinden verbessert und für qualitativ hochwertigen und nachhaltigen Kakao für Nestlé-Produkte sorgt. Die Herstellung mit selbst gerösteten Haselnüssen und Mandeln sowie mit Milch, die aus einem Umkreis von 20 Meilen der Maison *Cailler* in Broc stammt, sorgt für den einzigartigen und cremigen Geschmack der *Cailler* Schokolade.

Cailler Schokolade ist in Pralinenschachteln zu 16 und 25 Stück in vier Kollektionen erhältlich:

Signature Selection, Milk Chocolate Selection, Praliné Selection und Dark Chocolate Selection.

Getreu der Schweizer Herkunft der Marke ziert die Vorderseite jeder *Cailler* Schachtel ein von Hand entworfenes Kunstwerk der Scherenschnitt-Künstlerin Marianne Dubuis. Jedes Design erzählt einen Teil der *Cailler* Geschichte und enthüllt dabei etwas Neues.

Folgende acht *Cailler* Tafelschokoladen werden ebenfalls bei Amazon erhältlich sein:

L'Ecorce™ Bar Selektion – zarte Schokoladentafeln, erhältlich in vier Geschmacksrichtungen:

- 70% Cocoa Strong & Intense
- 84% Cocoa Floral & Bittersweet
- Smooth Milk Rich & Creamy
- Smooth Milk with Hazelnut

Art du Brut™ Selection – das köstliche Zusammenspiel aus reichhaltiger Schokolade, frisch gerösteten Nüssen und aromatischen Früchte kommt in vier verschiedenen Geschmacksrichtungen auf den Markt:

- Intense Dark Almond, Hazelnut & Blueberry
- Intense Dark Almond, Hazelnut & Cranberry

- Smooth Milk Almond, Hazelnut & Cranberry
- Smooth Milk Almond, Hazelnut & Raisin

Weitere Informationen zu *Cailler* Schokoladen und Maison Cailler finden Sie hier:

www.cailler.com

www.facebook.com/caillerchocolate

<https://instagram.com/caillerchocolate>

<https://www.pinterest.com/caillerchocolat>

Pressekontakt:

Nestlé Deutschland AG

Barbara Groll

Telefon: (069) 6671 – 2592

barbara.groll@de.nestle.com