



## Medienmitteilung

### **Die neuen Choco Petit Beurre von Cailler und Kambly: Das Beste aus zwei Schweizer Traditionshäusern – Doppelter Genuss, doppeltes Glück!**

**Broc und Trubschachen, 13. Februar 2018 – Feinste Cailler Schokolade aus edlem Kakao und guter Milch aus dem Greyerzerland trifft auf das knusprig feine Petit Beurre von Kambly. So verschmelzen zwei Schweizer Klassiker zum doppelt guten Petit Beurre au Chocolat. Das sorgt für Freude und Genuss bei allen, die echte Schweizer Qualität zu schätzen wissen.**

#### **Doppeltes Glück hoch zwei**

Cailler steht seit 1819 für natürlichen und echten Schweizer Schokoladegenuss, Kambly seit 111 Jahren für vollendete Schweizer Feingebäck-Tradition. Nun treffen die feine Cailler Schokolade aus dem Greyerzerland und das knusprige feine Kambly Petit Beurre aus dem Emmental zusammen, um zum doppelt guten Kambly Cailler Petit Beurre au Chocolat zu werden. Gemeinsam bringen die zwei Schweizer Marken-Ikonen Freude und Genuss für alle, die echte Schweizer Qualität zu schätzen wissen.

Das doppelte Glück gibt es gleich in zweifacher Ausführung: Kambly Cailler Petit Beurre Lait mit heller Milkschokolade und Kambly Cailler Petit Beurre Crémant mit dunkler Crémant-Schokolade. So finden alle Biscuit- und Schokoladenliebhaber eine Version nach ihrem Geschmack. Hergestellt werden die Kambly Cailler Petit Beurre au Chocolat in der Backstube von Kambly in Trubschachen, wo die Petits Beurre mit der einzigartigen Cailler Lait und Cailler Crémant Couverture aus Broc zusammengeführt werden. Beide Traditionshäuser verwenden seit jeher Zutaten aus ihrer Region – Cailler aus dem Greyerzerland, Kambly aus dem Emmental.

#### **Zwei aus gutem Hause**

Seit drei Generationen steht Kambly für die Vollendung der Schweizer Feingebäck-Tradition. Mit dem Emmentaler "Bretzeli" nach Grossmutter's Rezept hat die Geschichte vor 111 Jahren begonnen. Seither wird eine Vielfalt erlesener Schweizer Feingebäck-Kreationen Tag für Tag mit der gleichen Sorgfalt hergestellt, um Qualität und Tradition von Kambly immer wieder neu zu begründen. So auch seit über 80 Jahren das Kambly Petit Beurre.

Bereits seit 1819 steht Cailler, die bis heute älteste Schokoladenmarke der Schweiz, für natürlichen und echten Schokoladegenuss. Weil Schokolade immer nur so gut wie ihre Zutaten ist, verwendet Cailler edlen Kakao aus fairer und nachhaltiger Produktion und neu seit 2017 ausschliesslich IP-Suisse-zertifizierte Wiesenmilch von Bauern aus dem Greyerzerland. Swissness ist auch bei Cailler gelebte Tradition.



### **Gemeinsame Markenwerte**

Die beiden Traditionsmarken Cailler und Kambly verkörpern die Freude und die Leidenschaft, den Konsumentinnen und Konsumenten das Beste zu bieten. «Man muss Menschen gern haben, um gut für sie zu kochen, und dies gilt in besonderem Masse fürs Kreieren von edlem Feingebäck», ist Oscar A. Kambly, Verwaltungsratspräsident des Familienunternehmens Kambly überzeugt. «Wir wollen allen Menschen beim Geniessen der Kambly Feingebäck-Spezialitäten immer wieder schöne Momente besonderer Freude schenken. Denn die Freude, Freude zu bereiten, kennt keine Grenzen und spricht jede Sprache.»

Alessandro Rigoni, Verantwortlicher für die Division Schokolade von Nestlé Schweiz, erläutert: «Mit Cailler wollen wir möglichst viele Menschen für einen kleinen Moment glücklich machen. Cailler, die älteste Schokoladenmarke der Schweiz, geht mit der Zeit und vereint nur beste, natürliche und nachhaltige Zutaten, darunter 100% UTZ-zertifizierte Kakaobohnen, 100% IP-Suisse-zertifizierte Wiesenmilch und Schweizer Zucker. Cailler ist eine ikonische Marke, die wie auch Kambly eng mit der Schweiz verbunden ist und 2019 ihren 200. Geburtstag feiert.»

Weitere Informationen finden Sie unter [www.cailler.ch](http://www.cailler.ch) und [www.kambly.ch](http://www.kambly.ch)

Bildmaterial unter: <https://www.flickr.com/photos/nestleswitzerland/albums/72157691614986271>

Für je ein Gratis-Kennenlernpaket Kambly Cailler Petit Beurre Lait und Crémant (je 4 x 125 g) können Sie unter [info@kambly.ch](mailto:info@kambly.ch) einen Code für den Kambly Onlineshop [www.kambly.ch/shop](http://www.kambly.ch/shop) anfordern.

Weitere Informationen:

Kambly SA Spécialités de Biscuits Suisses | Rudolf P. Winzenried | 034 495 02 25 | [rudolf.winzenried@kambly.ch](mailto:rudolf.winzenried@kambly.ch)

Nestlé Suisse S.A. | Nina Kruchten | 021 924 55 95 | [presse@ch.nestle.com](mailto:presse@ch.nestle.com)