

Medienmitteilung

SWISS Pavilion an der ISM 2022

Ausstellungsprogramm: Hochwertig, nachhaltig und regional

Neue Rezepturen, ungewöhnliche Formen und attraktive Verpackungen. Am SWISS Pavilion in der Halle 4.2, möchten acht Aussteller die Besucher der ISM 2022 mit ihren kreativen Schokoladeideen verzaubern: Biscuits Agathe, Chocolat Stella Bernrain AG, Cocoa Luxury SA, Delica AG, HALBA Sweet.Salty.Swiss, La Conditoria SEDRUN-SWITZERLAND AG, Maestrani Schweizer Schokoladen AG und Villars Maître Chocolatier SA. Das innovative Angebot punktet mit einem hohen Genussfaktor und zahlreichen neuen Kreationen im veganen Bereich.

Chocolat Stella Bernrain mit Sitz in Kreuzlingen produziert seit über 80 Jahren Schweizer Schokolade. Über 85 Prozent der gesamten Produktion sind Private Label Produkte für Kundenfirmen auf der ganzen Welt. Menschen in über 50 Ländern geniessen die Schweizer Spezialitäten. Die Premium Herstellerin bietet als Private Label Schokoladenfabrik eine umfassende Swiss Chocolate Competence, und das nicht nur in der Herstellung der hochwertigen Schweizer Schokolade. Von der Entwicklung der Rezepturen über die Produktion bis hin zur passenden Verpackung: Chocolat Stella Bernrain steht den Kunden in allen Fragen als kompetente Sparring-Partnerin rund um das beliebteste Kakao-Produkt der Welt zur Seite.

Schokoladenspezialitäten nach Kundenwunsch

Die breite Palette der Schokoladen-Spezialitäten lässt fast keine Wünsche offen. Zur Verfügung steht eine Vielfalt an Rezepturen in den Bereichen klassische Schokolade, Bio- und Fair Trade-Schokolade, funktionale Produkte und solche ohne Zuckerzusatz, Promotions- und saisonale Angebote, Confiseur-Kreationen sowie koschere - und Halal-Schokoladen. Neuentwicklungen und Ideen für Kundenprodukte nimmt das Unternehmen mit Freude in Angriff, Individualität ist eine der Stärken. Die Schokoladen von Chocolat Stella Bernrain sind weltweit in über 50 Ländern gefragt. Von Japan bis Brasilien, von Kanada bis Singapur. Der schonende Umgang mit Ressourcen ist dabei eine Selbstverständlichkeit. Am **SWISS** Pavilion präsentiert Chocolat Bernrain unter anderem das neueste Mitglied aus dem veganen Sortiment, das auf Basis von Hafervollkornmehl kreiert wurde und glutenfrei ist. Das Spezielle an „Crunchy Oat“ ist die extra Portion Crunch mittels Zugabe von Kakao- und Karamellstücken. „Crunchy Oat“ definiert den gesunden Snack auf eine ganz neue Art. Die Haferflocken sind fein gemahlen und in Kombination mit nachhaltiger Kakaomasse und feinstem Rohrzucker ein besonderer Genuss. Biodynamisch, nachhaltig und in bekannter hoher Schweizer Qualität. Die Qualität von Demeter Schokolade wird durch vier Säulen sichergestellt. Chocolat Bernrain ergänzt das bestehende Demeter Tafel-Sortiment mit der Sorte Dunkel mit 70% Kakao sowie einer Milkschokolade.

Das Leben schreibt Schokoladengeschichten

Hinter jedem erfolgreichen Produkt steht oft auch eine interessante Geschichte. Das trifft auch für «SwissOne» von **Cocoa Luxury SA** zu. Während mehreren Jahren stellte der Inhaber, Vernon Stuber, in Australien Schokolade her. Schon damals war seine Maxime, Schokolade ohne Zusatzstoffe und wenig Zucker zu produzieren. 2008 reisten er und seine Familie in die Schweiz zurück. Die in Sydney geborene Tochter war ein paar Jahre alt, als Vernon Stuber als ernährungsbewusster Vater feststellte, dass zahlreiche Schokoladenprodukte an Qualität verloren haben und teilweise auch über Fremdfette und zu viel Zucker verfügen. «SwissOne» geht daher zurück zum Ursprung der Schweizer Qualitätsschokolade mit erlesenen Zutaten, feinen Kakaobohnen, mehr Kakao und weniger Zucker. Durch das feine und reiche Kakaoaroma erfreut sich «SwissOne»-Schokolade steigender Beliebtheit. Die runde mundgerechte Form ist eine Reminiszenz an Sydney. Jede Schokoladen Stange ist mit einer kleinen Widmung an Tochter Charlie versehen. «SwissOne» bietet echten Schokoladen- Geschmack und überzeugt mit einer ursprünglichen Rezeptur in neuem Format, einer innovativen, gaumenfreundlichen Form und einer modernen, biologisch abbaubare Verpackung. «Mehr Kakao, weniger Zucker, beste Cocoa Blends, reines Milchpulver und mehr Geschmack», so das Credo.

Feinste Schokolade klassisch und vegan

Feine Schokolade in vielfältigen und ungewöhnlichen Geschmacksrichtungen können Fachbesucherinnen und -besucher am Stand der **Delica AG** probieren. Die Auswahl könnte besonders bei den SUPREME Tafeln 100g der Marke FREY nicht einfach werden. Dass an neuen Rezepturen ständig gearbeitet wird, zeigen die SUPREME Crunchy Tafeln, 180g/85g. Sie enthalten viele Nüsse und übertreffen damit gewöhnliche Nusschokoladen bei weitem. Der hohe Nussanteil und die Verwendung von ganzen Nüssen sorgen in Kombination mit kleinen karamellisierten Krokantstücken für ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Als kleines Präsent bei einem Besuch oder um sich selbst eine süsse Freude zu machen: SUPREME Schokoladenkugeln kommen immer gut an. Ummantelt von knackiger Milch- bzw. dunkler Schokolade entfaltet sich die Cremefüllung zu einem einzigartigen Geschmackerlebnis. Der Riegel Klassiker MAHONY, hergestellt aus feinsten Schweizer Schokolade und köstlichem Mandel-Nougat, fällt durch seine ganz spezielle Form auf. MAHONY ist in den Sorten Milk und Dark, jeweils in der 100g Packung erhältlich. Klein und fein sind die FREY Minis. Sie sind neu in einer Kartonbox und in vielen attraktiven Sorten erhältlich. Pralinen gehören nach wie vor zu den klassischen und vor allem beliebten Präsenten. Neu im Sortiment der Ausstellerin sind FREY Monopralinen, einzeln verpackt in einer schönen Kartonbox sowie FREY Pralinen, assortiert in zwei Grössen in einer hochwertig gestalteten Box. Die Nachfrage nach veganen Produkten ist in den letzten Jahren rasant gestiegen. Mit FREY VEGAN hat das Unternehmen einen göttlichen Schoko-Snack auf rein pflanzlicher Basis kreiert, der in den Sorten Choco Classic, Choco Nuts und Choco Cocoa Nibs verfügbar ist.

Messestand mit neuem Markenauftritt

Für HALBA steht die ISM 2022 ganz unter dem Motto des neuen Markenauftrittes. Die Ausstellerin präsentiert einen neuen Messestand mit dem neuen Namen **HALBA Sweet.Salty.Swiss**. HALBA produziert Schweizer Schokolade, innovative Snacks und hochwertige Back- & Kochzutaten mit einzigartigem Geschmack für echte Genussmomente. Der neue Name ist Programm und spiegelt damit auch die grosse Angebots-Vielfalt wider. HALBA gehört zu den Schweizer Pionieren in Sachen Nachhaltigkeit. Biodiversität, CO2 neutrale Produkte und Fairness spielen bei der Herstellung der HALBA-Schokoladen eine grosse Rolle, weit über Standards hinaus. 88% der Schokolade trägt das Nachhaltigkeitslabel. Nachhaltigkeit ist für HALBA Überzeugung, Identität, täglicher Antrieb und auch Erfolgsfaktor. Neben zahlreichen Klassikern wird das Unternehmen die Marke "Halba - Le chocolatier Suisse" präsentieren. Dabei handelt es sich um die neue Schokoladenmarke für die Schweiz, exklusiv bei Coop erhältlich. Die Tafel-Schokoladen sind klassisch zartschmelzend gefüllt, aber auch in interessanten Rezepturen, z.B. mit geröstetem Mais oder Pistazien, zu 100, 200 und 400g erhältlich.

Innovation und Tradition für exquisiten Schokoladen-Genuss aus der Schweiz

An der ISM 2022 geht die **Maestrani Schweizer Schokoladen AG**, als bekannte Schweizer Spezialistin für Bio- und Fairtrade Schokolade, mit mehreren Neuheiten an den Start. Unter ihrem Label Munz präsentiert die Ausstellerin ihre neue Linie «Munz Swiss Organic BIO». Erhältlich ist die Linie in sechs einzigartigen Rezepturen. Neben den vier beliebten Geschmacksrichtungen «72% Cacao», «Espresso», «Caramel & Salz» sowie «Himbeer» ergänzen die Sorten «85% Peru Cocoa» sowie die Variante «Coconut» neu mit cremiger Kokos-Füllung, das Angebot.

Die neuen Bio- und Fairtrade-zertifizierten Tafeln sind mit einem Gewicht von je 100 Gramm erhältlich und werden zu 100% klimaneutral, ganz ohne Palmöl und Soja, in der Schweiz hergestellt. Die neue Tafellinie punktet zudem mit einer smarten Verpackungslösung aus ressourcenschonenden Graskarton. Mit Minor Almond beweist der Ostschweizer Schokoladenhersteller seine Innovationskraft einmal mehr. Der neue Schweizer Schokoladenstängel wird aus feinsten Minor-Schokolade mit Kakao aus zertifiziertem Anbau hergestellt und enthält als wichtigste Zutat ein Drittel kalifornischer Mandeln sowie erstmals Mandeldrink statt Milch. Minor Almond ist damit vegan sowie palmölfrei und passt hervorragend zur Zielgruppe urbaner, moderner Frauen und Männer, die ihr Leben bewusst gestalten.

Für die Fans von dunkler Schokolade bietet Maestrani neu mit Minor Dark 60% Cocoa feinerherben Genuss mit hohem Edelkakao- und Haselnussanteil. Minor Dark 60% Cocoa ist die beliebte Variante, die mit 27 Prozent am meisten geröstete Haselnüsse in einem Minor Stängel ausweist. Mit der Einführung von Minor Dark, ebenfalls vegan, erweitert Maestrani die Schweizer Kult-Marke Minor zu einer ganzen Range. Die zeitgemässen Produkte mit natürlichen Zutaten, ganz ohne Palmöl und in der Schweiz hergestellt, sind perfekt für trendbewusste Konsumenten, die Wert auf nachhaltigen Genuss legen.

Hochwertige Spezialitäten aus Graubünden

Reto Schmid, Inhaber der **La Conditoria SEDRUN-SWITZERLAND AG**, war schon immer für eine süsse Überraschung gut. Sein vor einigen Jahren entwickeltes «Mini Bündner Nusstörtli» hat mittlerweile rund um den Globus eine stetig wachsende Fangemeinde gewonnen und ist gleichzeitig ein sympathischer Botschafter für den Kanton Graubünden. «Wir werden uns 2022 an einem etwas grösseren Stand präsentieren und so auch unsere Schokoladenseite, welche im letzten Jahr in der Schweiz stark gewachsen ist, vorstellen», sagt Reto Schmid. Neben den bekannten Bündner Spezialitäten mit dem berühmten «Mini Bündner Nusstörtli» als Leaderprodukt sowie alle weiteren Sorten und Grössen, stellt Reto Schmid auch die im Markt bereits etablierten «Schweizer Alpenchips» dem internationalen Publikum vor. Ausgebaut wurde in den letzten Monaten vor allem das Angebot im Bereich Schokolade. Beispiel dafür sind die «Schweizer Alpentartuffi» in vier verschiedenen Sorten, von fruchtig süss bis zartbitter (Mango, Himbeer, Cappucino, Deep Black). Auch eine Auswahl von lange haltbaren Truffes, ohne Konservierungsmittel, wartet am Stand auf den Geschmackstest. Das Programm wird ergänzt mit «Mini Alpenpralinen», Neuheiten wie die Clouds (Cornflakes mit FT Couverture und Malzextraktmischung) sowie das Hohlfigurensortiment (Osterhasen, Ostereier gefüllt mit Mini Pralinen und Weihnachtsmänner).

Traditionelles Know-how und regionale Milch für authentische Schokolade

Das traditionelle Schweizer Schokoladenunternehmen **Villars Maître Chocolatier SA** kann auf 120 Jahre Schokoladengeschichte zurückblicken. Seit 1901 schreibt die Spezialistin für feinste Schokoladenprodukte immer wieder neue Geschichten, die von Traditionen, Begegnungen, Handwerk und Geschmack berichten, die Villars über Generationen hinweg geformt haben. Die Nähe zur Natur, zu den typischen Landschaften in den verschiedenen Schweizer Kantonen und zu den Alpen spiegeln sich in den Produkten wider. «Wir fühlen uns unserem Land, der Schweiz, sehr verbunden und verteidigen das traditionelle Know-how, indem wir hochwertige Schokolade anbieten, die für ihre Reinheit und Authentizität bekannt ist», fasst Stephan Buchser das Engagement von Villars zusammen. In Zusammenarbeit mit den besten Molkereien präsentiert Villars Maître Chocolatier eine einzigartige Palette von 3 Tafeln Milkschokolade aus den Schweizer Kantonen. Jede Region hat ihre eigene Identität und ihr eigenes Rezept: milchig und zartschmelzend für die Berner Milch, cremig und karamellisiert für die Freiburger Milch. Jüngste Ergänzung der Kollektion: die Milch aus dem Waadtland mit ihren typischen Kakaonoten! Um die Schweizer Reise auch optisch zu vervollständigen, wurde der Form dieser Tafeln besondere Aufmerksamkeit geschenkt. Schließlich präsentiert Villars, die 1935 die erste Schokoladentafel mit Likör erfunden hat, eine ganz neue Produktreihe von Schokoladentafeln mit intensiver dunkler Schokolade in Verbindung mit den besten Spirituosen der Welt auf den Markt: «Autour du Monde».

Über Switzerland Global Enterprise

Switzerland Global Enterprise (S-GE) ist die offizielle Schweizer Organisation für Exportförderung und Standortpromotion mit Standorten in allen Schweizer Landesteilen und in 31 Ländern mit rund 200 Mitarbeitern. Wir unterstützen Schweizer KMU bei ihrem internationalen Geschäft und innovationsstarke ausländische Unternehmen bei ihrer Ansiedlung in der Schweiz. So schaffen wir Mehrwert für unsere Kunden und Wohlstand für die Schweiz. Dabei bauen wir auf ein einzigartiges nationales und globales Partnernetzwerk. So schaffen wir Mehrwert für unsere Kunden und Wohlstand für die Schweiz. Als nicht-gewinnorientierte Organisation leisten wir im Auftrag von Bund (Staatssekretariat für Wirtschaft SECO) und Kantonen einen Service Public für unsere Kunden. Unsere 27 Aussenstellen, die sog. Swiss Business Hubs und Trade Points, betreiben wir in 31 Ländern gemeinsam mit dem eidgenössischen Department für auswärtige Angelegenheiten EDA. Dank unseres globalen Partnernetzwerks unterstützen wir unsere Kunden in vielen weiteren Ländern.

Die Schweizer Aussteller an der ISM 2022

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

<u>Firma</u>	<u>Website</u>	<u>Stand-Nr.</u>
Biscuits Agathe	www.biscuits-agathe.ch	I-008
Chocolat Stella Bernrain AG	www.swisschocolate.ch	I-015
Cocoa Luxury SA	www.swissone.swiss	J-008
Delica AG	www.delica.com	I-029
HALBA Sweet.Salty.Swiss.	www.halba.ch	J-028
La Conditoria Sedrun-Switzerland	www.conditoria.swiss	I-011
Maestrani Schweizer Schokoladen AG	www.maestrani.ch	J-010
Villars Maître Chocolatier SA	www.villars.com	I-023

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

SWISS Pavillon | Halle 4.2 | Stand No. I-008 – I-029 / J-008 – J-028

Weitere Informationen:

Switzerland Global Enterprise | Stampfenbachstrasse 85 | CH-8006 Zürich
www.s-ge.com oder beim Projektteam von S-GE.

Valentin Diethelm
Projektleiter Messen
+41 44 365 52 27
vdiethelm@s-ge.com

Christine Moser
Senior Communications Manager
+41 44 365 50 69
cmoser@s-ge.com