

Lindt

NEKAJ DRUGAČNEGA

Kaj naredi čokolado LINDT tako izjemno?



NAJBOLJŠI KAKAV

Okus izdelkov LINDT, ki ga ne morete primerjati z ničemer drugim, je nastal na podlagi skrbne izbire, interne predelave in mešanja visokokakovostnih zrn z najboljšim svetovnim poreklom.

Posebni kmetijski programi Lindt & Sprüngli podpirajo pridelovalce kakava in njihove skupnosti.



EDINSTVENI POSTOPEK PRAŽENJA IN MLETJA

Z uporabo edinstvenega postopka, ki so ga desetletja izpopolnjevali, Mojstri čokolade LINDT pražijo zrna dokler ne dosežejo najboljšega okusa in jih nato še posebej na drobno zmeljejo – kar je bistveno za izjemni okus izdelkov LINDT, ki se kar topijo v ustih.



IZUM IZDELKOV LINDT

Leta 1879 je Rodolphe Lindt povzročil revolucijo pri izdelovanju čokolade s postopkom »Conching« – intenzivnim mešanjem vroče tekoče čokolade, s katerim je proizvedel svileno gladko teksturo čokolade LINDT.



NAJBOLJŠE TUDI DRUGE SESTAVINE OB KAKAVU

Čokoladni mojstri podjetja LINDT pazljivo izbirajo in uporabljajo samo vrhunske sestavine iz svetovno priznanih pridelovalnih regij.

Na primer, da bi obdržali slastni okus, ki nastane ob praženju, oreščke pražijo v domačem obratu in jih še sveže prepražene dodajo v čokolado.



ODLIČNOST DO ZADNJEGA KORAKA

Mojstri čokolade LINDT, ki veliko pozornosti namenijo podobnostim, pripravo čokolade zaključijo z okrasitvijo svoje mojstrovine, ki jo nato še ljubeče zapakirajo v izbrano embalažo



Strast, predanost in inovativni duh so že vse od leta 1845 vodilo Mojstrov čokolade LINDT, da ustvarjajo najpopolnejše čokoladne užitke LINDT.