

[Главная](#) > Швейцарский шоколад Cailler узнают за границей

Швейцарский шоколад Cailler узнают за границей|La marque du chocolat suisse Cailler sera connue à l'étranger

Автор: Татьяна Гирко, Брок-Веве, 12. 10. 2015.



© nestle

Мировой лидер по производству продуктов питания Nestlé, которому марка принадлежит с 1929 года, объявил о начале коммерциализации шоколада премиум-класса в США, Великобритании, Германии и Китае.]

Le leader mondial agroalimentaire Nestlé, auquel la marque appartient depuis 1929, a annoncé le début de la commercialisation du chocolat premium aux Etats-Unis, en Grande-Bretagne, en

Allemagne et en Chine.

В этой «высокой» шоколадной категории Nestlé на мировом рынке пока не представлен, хотя Cailler – весьма распространенная в Швейцарии марка. Почти вся продукция небольшого завода, расположенного в городке Брок, оседает на полках швейцарских магазинов, а туристы узнают об этом шоколаде во время посещения «Дома Cailler», открывшегося пять лет тому назад. Таким способом к одной из достопримечательностей Конфедерации приобщаются около 400 тысяч путешественников в год.

Вывод марки на международную орбиту концерн Nestlé решил осуществить не совсем традиционным способом: вместо уютных кофеен или крупных торговых центров посредником стал гигант электронной торговли Amazon. Правда, доставка шоколада возможна пока только в США, Великобританию и Германию, а с середины ноября к списку стран назначения присоединится Китай. Кроме того, Cailler можно будет купить в крупнейших аэропортах Женевы, Цюриха, Дубая и Сингапура.

«Среди потребителей растёт спрос на шоколад премиум-класса, и мы рассчитываем удовлетворить эти ожидания благодаря нашему мастерству, которое оттачивалось почти 200 лет, и строгому выбору ингредиентов», – сообщила глава подразделения кондитерских изделий группы Nestlé Сандра Мартинез в интервью газете Tribune de Genève. Она также заверила поклонников шоколада Cailler, что изготавливать его по-прежнему будут на фабрике в Брое, где имеется необходимый потенциал для увеличения объема производства в случае успеха.

Скажем несколько слов и о самой марке, которую швейцарцы до сих пор не экспортировали, предпочитая сохранять прекрасный продукт основателя одноименной компании Франсуа-Луи Кайе исключительно для собственного потребления. Первое документальное упоминание о Cailler относится к 1819 году – это прейскурант бакалейного магазина, где в то время размолотые шоколадные зерна добавляли в напитки.



© cailler

Шоколад, который Франсуа-Луи попробовал несколько лет спустя в Италии, оказался

совершенно другим. Смесь какао-бобов с сахаром придавала шоколаду экзотический вкус, он продавался в лучших магазинах и был недешев. Уроженец Веве поставил перед собой цель: сделать новый продукт доступным для всех. По возвращении домой он купил небольшую шоколадную фабрику и оснастил ее оборудованием собственного производства, став пионером в автоматизации процесса изготовления. Уже в 1825 году швейцарцы разного уровня достатка могли позволить себе высококачественную продукцию Cailler, которая, тем не менее, сильно отличалась от того шоколада, которым мы привыкли лакомиться сегодня.



© cailler

В 1875 году зять основателя фабрики Даниэл Петер изобрел способ изготовления молочного шоколада. Продолжив эксперименты, он наладил также производство порошка, который при добавлении воды превращался в питьевой шоколад.

Позже к семейному делу подключился внук Франсуа-Луи, Александр-Луи, открывший в 1898 году фабрику в Броке. В начале 20 века ассортимент Cailler пополнился шоколадом с лесными орехами и пралине – шоколадом с начинкой из сахара, миндаля и лесных орехов с добавлением ванили. В 1929 году марка становится частью группы Nestlé.



© cailler

«Cailler всегда был и остается очень швейцарским шоколадом. Он производится на той же фабрике. За последние 100 лет могло смениться оборудование, но фирменная технология производства и рецепты шоколада остались практически теми же», – говорится в официальном пресс-релизе Nestlé.

Начиная с 1 октября, в Amazon доступны следующие сорта шоколада Cailler: в плитках – гамма Ecorce (70% Cocoa Strong & Intense, 84% Cocoa Floral & Bittersweet, Smooth Milk Rich & Creamy и Smooth Milk With Hazelnut) и гамма Art du Brut (Intense Dark Almond, Hazelnut & Blueberry, Intense

Dark Almond & Cranberry, Smooth Milk Almond, Hazelnut & Cranberry и Smooth Milk Almond, Hazelnut & Raisin); в коробках по 16 и 25 штук (Signature Selection, Milk Chocolate Selection, Praliné Selection и Dark Chocolate Selection).

Остается надеяться, что старт окажется удачным и вскоре у нас появится повод сообщить нашим многочисленным читателям из стран постсоветского пространства о начале массовых продаж шоколада Cailler в этом регионе.



Добавить комментарий

Пожалуйста, [войдите](#) или [зарегистрируйтесь](#) , чтобы отправить комментарий
