

Libeert brengt Pasen tot leven met 13 miljoen chocoladefiguren en paaseitjes in heerlijke smaakcombinaties

Vind een gouden paasei en misschien win je wel je lengte in chocolade!

Komen, 11 maart 2025 – Pasen is niet compleet zonder chocolade. Gelukkig zorgt chocolademaker Libeert altijd voor een extra zoete paasperiode. Het Belgisch familiebedrijf leverde dit jaar maar liefst 13 miljoen paaseitjes en chocoladefiguren af aan de Paashaas, van het schattige schaapje Woolie tot de stoere paashaas Mr. Nibbles. *“Wie Pasen zegt, zegt de Belgische chocolade van Libeert. Dit is de drukste tijd van het jaar in onze chocoladefabriek, maar ons team werkt met heel veel plezier. Mensen blij maken en hen een magisch moment bezorgen met lekkere chocolade die er mooi uitziet, is ons ultieme doel”*, zegt Lily Libeert, Co-CEO van Libeert. Extra verrassing: in verschillende verpakkingen van de Libeert paaseitjes werden gouden eitjes verstopt. Wie zo’n gouden ei vindt, maakt kans op héérlijke prijzen!

Nog enkele weken en dan gaan we opnieuw massaal chocoladefiguren en paaseieren verstoppert, rapen én oppeuzelen. De kans is groot dat het dan om paaschocolade van Libeert gaat. Die bestaat in allerlei smaken en vormen, al blijven paaseifiguren in melkchocolade nog steeds de publiekslieveling. In de winkels zijn deze paasperiode maar liefst 51 verschillende producten van Libeert te vinden. Een eye-catcher figuur is de magische Mommy Cluck en haar 4 little chickies, een schattige kippenfamilie in heerlijke melkchocolade, met stukjes brownie en karamel in hun buikjes. En of dat chocolade ook een lust voor het oog kan zijn.

Aanbevolen verkoopprijs: 8,99 euro



Speurneuzen, de zoektocht naar het gouden ei is gestart!

Krijg jij een klein geluksmomentje wanneer je chocolade in je mond steekt? Libeert maakt er ook dit jaar misschien een gróót geluksmoment van. In verschillende verpakkingen van de paaseitjes werd namelijk een gouden paaseitje verstopt. Zet je speurneus op en ga tussen alle heerlijke Libeert paaseitjes op zoek naar een gouden ei met speciale wikkel. De wikkel is verstopt onder de gewone wikkel van de paaseitjes, heeft een gouden kleur en is bedrukt met de tekst ‘100 jaar’. Libeert zorgt namelijk al meer dan honderd jaar voor de lekkerste chocolade! Wie zo’n gouden eitje vindt en naar www.libeert.com/nl/100jaar surft, maakt kans op héérlijke chocolade lekkernijen. Libeert geeft verschillende soorten pakketten weg, onder andere een ‘win je lengte in chocolade’ pakket.

Paaseiwijzer: heerlijke en unieke smaakcombinaties van Libeert

Al deze chocolade eitjes worden ook dit jaar rondgebracht door de goofy Libeert paashaas: Mr. Nibbles.

- Melkchocolade
Aanbevolen verkoopprijs: 4,29 euro



Bij de holle eieren vind je naast de klassieke smaken ook de Sensations-lijn: Caramel zeezout, Cookies & Cream en speculoos. Daarnaast ontwikkelde de Maître Chocolatier drie paaseitjes met een unieke smaakcombinatie:

- Melkchocolade
met chocomoussevulling
Aanbevolen verkoopprijs: 3,35 euro



- Melkchocolade
met crispy praliné
Aanbevolen verkoopprijs: 3,35 euro



- Witte chocolade
met amandel pralinévulling
Aanbevolen verkoopprijs: 3,35 euro



Meer informatie, beeldmateriaal of samples nodig?

Neem contact op met Kelsey Roskam van Wavemakers PR

kelsey@wavemakers.eu of 0472 36 90 45.

(contactinfo enkel voor pers, niet voor publicatie)

Over Libeert

Libeert is gespecialiseerd in het maken van heerlijke chocoladecreaties voor onder meer de Kerstman, de Paashaas en Sinterklaas én in chocoladetabletten en -repen voor premium private brands. Het familiebedrijf werd opgericht in 1923. Nieuwe smaken introduceren, innoveren en groeien, de vierde generatie Libeert laat sinds 2020 een frisse wind door het Belgische familiebedrijf waaien. Libeert chocolade wordt nog steeds gemaakt volgens het familie recept, vanzelfsprekend met de beste ingrediënten. Geen palmolie, maar enkel zijdezachte cacaoboter, geen cacaopoeder, wel échte cacaomassa. Daarnaast staat ook duurzaamheid op het programma van Libeert: zo wordt de chocolade gemaakt met 100% duurzame cacaobonen én draait de productie volledig op groene stroom.

www.libeert.com