



Libeert creëert deze Sinterklaasperiode meer dan vier miljoen chocoladefiguren

Belgische chocolademaker is de favoriete leverancier van de Sint

Komen, 24 november 2023 - Chocolademaker Libeert is volop in de weer om op 6 december al wie zoet is te verwennen met heerlijke lekkernijen. De Goedheiligman heeft dit jaar namelijk opnieuw een grote bestelling geplaatst bij het Belgische chocolademerkt. Meer dan vier miljoen figuren van de marktleider zijn deze Sinterklaasperiode in de winkelrekken te vinden.

“Zie ginds komt de stoomboot uit Spanje weer aan.” Naast speelgoed brengt hij ook allerlei lekkers mee voor zowel klein als groot. Als Sinterklaas bij jou ook chocoladefiguren op de tafel of in de schoentjes achterlaat, dan is de kans groot dat het er van Libeert is. De Sintchocolade van het familiebedrijf bestaat in allerlei smaken en vormen, waarvan de Sintfiguren in melkchocolade het populairst zijn. Aan keuze geen gebrek, er zijn maar liefst 35 verschillende producten!

“Onze chocoladefabriek beleeft momenteel één van zijn drukste periodes, nu er volop holle chocoladefiguren worden gemaakt. Deze periode wint ook aan populariteit: we produceren ieder jaar meer chocoladefiguren. Mensen blij maken en hen een magisch moment bezorgen, is ons ultieme doel. Met onze heerlijke Sintchocolade, die ook een lust is voor het oog, hopen we dat doel te bereiken,” zegt Lily Libeert, Co-CEO van Libeert.

Productinformatie: de verschillende Sintfiguren zijn verkrijgbaar bij alle grote retailers. Aanbevolen verkoopprijs tussen 1,25 euro en 15,99 euro.

Over Libeert

Libeert is gespecialiseerd in het maken van heerlijke chocoladecreaties voor onder meer de Kerstman, de Paashaas en Sinterklaas én in chocoladetabletten 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. Voor meer informatie: www.libeert.com

Voor meer informatie, samples of beeldmateriaal, kan u contact opnemen met (enkel voor pers):

Luna Vanhoenacker, luna@wavemakers.eu, 0470 07 73 74.