

Lindt loves Belgium

LINDT OPENT ZIJN TWEEDE BOETIEK IN HET HARTJE VAN DE EUROPESE WIJK

En daarnaast bereidt de chocoladefabrikant zich voor
om te schitteren tijdens de feestdagen

Voor alle Belgische fijnproevers en fans van chocolade die smelt in de mond! Lindt opent zijn tweede boetiek in België. Enkele maanden geleden vestigde het prestigieuze Zwitserse chocolademerkt zich in de Brusselse Luxemburgstraat. De chocolade van LINDT smelt in de mond en prikkelt onze tong al bijna 175 jaar en blijft immens populair! Lindt is en blijft de wereldwijde nummer 1 op de markt van de premium chocolade! De feestdagen staan binnenkort weer voor de deur en de twee boetieks van Lindt zijn alvast klaar voor Halloween, Sinterklaas en Kerstmis. Een ware lust voor het oog, maar vooral ook voor de smaakpapillen...

Een tweede boetiek in het hartje van de Europese wijk

Bogend op het eerste succes van de boetiek in City2, kondigt Lindt met veel plezier de opening van zijn tweede boetiek aan. De eerste maanden zijn alvast veelbelovend. Sinds mei, **is de omzet van beide boetieks al bijna vergelijkbaar.**

In deze boetiek, met een oppervlakte van 40 m², kunnen de liefhebbers van chocolade proeven van de traditionele klassiekers van Lindt, zoals de Lindor, met een uitgebreide keuze aan smaken per stuk of per kilo. Naast de tabletten stelt Lindt elk seizoen enkele producten voor die enkel beschikbaar zijn in de boetieks van Lindt. Redenen genoeg om ons een bezoekje te brengen!

De boetiek is bereikbaar via de metro, bus en trein. Daarnaast kan u ons ook makkelijk bereiken met de wagen, want er zijn parkeermogelijkheden in overvloed. De Europese wijk, en meer specifiek de Luxemburgstraat, is een bruisende omgeving op weekdays en maakt op zaterdag plaats voor liefhebbers van shoppen en andere voorbijgangers.

Goed nieuws voor de werkende mensen die tijdens de week in de wijk verblijven en voor de inwoners, maar ook voor alle bedrijven in de omgeving en natuurlijk ook de toeristen en tientallen functionarissen die zich elke week verplaatsen naar deze wijk in Brussel. De nieuwe boetiek is ongetwijfeld een **verrijking voor de aantrekkingskracht van de winkels in de buurt.**

De Meester Chocolatier bij LINDT: een levende legende

Voor deze gelegenheid hebben we de bijzondere eer om een van onze hoogopgeleide experts, **een echte Meester Chocolatier, te ontvangen.** Deze chocolatier komt speciaal naar België om zijn kennis met ons te delen.

Urs Liechti is al meer dan 19 jaar Meester Chocolatier bij Lindt. Hij staat momenteel aan het hoofd van het team voor productontwikkeling in Kilchberg, Zwitserland.



Hij is gepassioneerd door zijn werk en stelt creativiteit sterk op prijs, zeker bij de ontwikkeling van premium chocolade. Urs stond gedurende 10 jaar aan het hoofd van zijn eigen snoepwinkel voordat hij aan de slag ging bij Lindt en geeft vaak zelf aan dat hij zijn droom waar maakt. Hij kan amper zelf geloven op welke manier zijn producten worden getest in het laboratorium van de ateliers en hoe ze uiteindelijk worden gepresenteerd in de rekken van de boetieks. Hij beveelt iedereen die chocolatier wilt worden aan om goede ideeën uit te werken en creatief aan de slag te gaan met recepten en smaakcombinaties. Urs kan zelf niet zonder chocolade, want zelfs op zijn vrije dagen kan hij een stukje chocolade niet weerstaan.

Het beroep van Meester Chocolatier kent verschillende facetten, waaronder creativiteit, passie en volharding. Hij creëert en ontwikkelt de recepten om ons te laten genieten. *“Heel weinig chocolatiers produceren hun eigen chocolade en dat maakt het grote verschil in de kwaliteit van het eindproduct. Bovendien beschikken we bij Lindt over een eeuwenoude kennis die ons onderscheidt.”* verklaart hij.

De cacaobonen: HET grote verschil van LINDT

Hebt u zich al ooit afgevraagd waarom bepaalde chocoladesoorten beter smaken dan andere? Het geheim van Lindt is zeer goed bewaard gebleven. De fijne chocoladesmaak is ongetwijfeld voor een groot deel te danken aan de selectie van de cacaobonen.

De ongeëvenaarde smaak van de chocolade van Lindt is het resultaat van het unieke productieproces “van de cacaoboön tot de tablet”. Dit proces is gebaseerd op een zorgvuldige selectie van cacaobonen van hoogwaardige kwaliteit die afkomstig zijn van de meest gerenommeerde regio's ter wereld.

Dankzij deze aanpak kon Lindt zijn eigen duurzame toeleveringsketen voor cacaobonen uitbouwen en uitgroeien tot één van de enige chocolatiers ter wereld die de volledige controle over elke productiefase behoudt, van de selectie van de cacaoboön tot het eindproduct.

Lindt ontwikkelde een programma voor duurzame ontwikkeling met als doel om de cacaobonen te traceren en controleren en de lokale cacaoboeren en hun gemeenschappen te ondersteunen. Daarnaast stelt Lindt alles in het werk om zijn cacaobonen op een duurzame en verantwoorde manier te telen.

Tijdens het roosteren van de bonen zien de getalenteerde Meester Chocolatiers erop toe dat de heerlijke aroma's van de cacaobonen vrijkomen. Op die manier krijgt elke variëteit een uniek aroma toegekend, afhankelijk van de soort cacaoboön of de plaats van oorsprong.



Smaakcombinaties met de chocolade van Lindt



Chocolade en wijn, het feest van zintuigen

Wat is er nu verleidelijker dan smeuïge pure chocolade? En wat is er sensueler dan een heerlijk glas wijn? De twee smaakbelevingen gaan perfect samen: u beslist... Wij geven u alvast inspiratie voor enkele heerlijke smaakcombinaties die u kan ontdekken vanaf 24 oktober in de Lindt-boetieks in Brussel:

- **De pure chocolade Lindt Excellence Chili** (een zoet en kruidig smaakboeket, bestaande uit gegrilde cacaobonen, chili en boter) & **de wijn Pouilly Fumé Argile à Silex** van het domein Bouchié - Chatellier (Loire, Frankrijk): een sprankelende en verfijnde Sauvignon met plantaardige en minerale toetsen, met een bloemige en fruitige ondertoon. De wijn die wordt gemaakt met deze specifieke druivenrassen, beschikt over een ongeziene variëteit aan smaaktetsen)
- **De pure chocolade Lindt Excellence Orange Intense** (Een subtiele harmonie van zachte en smeuïge pure chocolade in combinatie met de intense stukjes sinaasappel en een knapperige toets van stukjes geroosterde amandelen) & **de wijn Uby N°4**, van het domein UBY (côte de Gascogne, Zuidwest-Frankrijk). De cuvée Gros et Petit-Manseng N°4 uit het gamma Uby heeft een fluweelachtige en smeuïge smaak met een aroma van kweeperen, zoals gekonfijte mango en ananas en citrusvruchten, een echt concentraat van exotische fruit.

- **Pure chocolade Excellence Karamel en zeezout** (een heerlijke combinatie van smeuïge pure chocolade met kleine stukjes krokante karamel en een snufje zeezout dat perfect werd gedoseerd). & **de wijn Côte du Rhône** van het **domein Roger Perrin** (Grenache, Syrah en Cinsault), met een mooie kersenrode kleur met zwarte reflecties. Deze wijn ruikt heerlijk naar rood fruit met een lichte kruidige toets, met enkele noten van karamel.

Tips voor de degustatie: bereid uw gehemelte voor door eerst een kleine slok wijn te drinken. Wacht enkele seconden en neem een hapje van de aanbevolen chocolade. Laat de chocolade opwarmen en smelten wanneer hij in contact komt met uw gehemelte, zodat de smaken van de wijn en de chocolade zich met elkaar vermengen. Neem een tweede slok wijn en geniet van de heerlijke smaaksensatie.

Chocolade en thee, een zoete pauze

Geniet van uw thee tijdens een hartverwarmende pauze in de namiddag met een chocolaatje van Lindt. Om nog beter te genieten van de smaakcombinatie, drinkt u eerst een slokje thee en neemt u vervolgens een kleine hap chocolade. Laat de chocolade smelten in uw mond alvorens erop te bijten.



- **Lindt Excellence Limoen**, een luxueuze tablet van pure chocolade met echte stukjes limoen voor een intense en zure toets met **een groene Sencha-thee uit Japan**
- **Lindt Excellence Chili met een Chai-thee**
- **Lindt melkchocolade**, de unieke smaak van de melkchocolade van Lindt vormt een ideale combinatie met **een kopje thee met melk**
- **De chocoladebal Lindor met melkchocolade**, een delicaat omhulsel met een romige melkvulling, heerlijk in combinatie met **een kruidige zwarte thee**.

De nieuwigheden in België voor de feestdagen

Adventskalender Teddy Lindt in een chalet (€ 11,99)

Onze kleine fijnproevers die ongeduldig wachten op Kerst, kunnen de zachtheid van de Lindt Teddy Bear ontdekken in een ludieke Adventskalender met elke dag een nieuwe chocoladeverrassing. Deze kalender bevat 24 chocolaatjes. De Teddy Bear geniet ten volle van de finesse en knowhow van de Meester Chocolatiers van Lindt.



Figuur Lindt Teddy Melkchocolade 100gr (€ 3,99)

Ontdek de genegenheid van het Lindt-beertje, een figuurtje in melkchocolade. Het beertje is het ideale cadeau voor kleine en grote fijnproevers! De Teddy Bear geniet ten volle van de finesse en knowhow van de Meester Chocolatiers van Lindt in een figuurtje dat werd gemaakt van de puurste melkchocolade.



Adventskalender Lindor (€ 10,99)

Ontdek de beste recepten van Lindor in een nieuwe feestelijke Adventskalender. De kalender bevat 6 verschillende smaken uit het Lindor-gamma. Laat u verleiden door het knapperige chocolade omhulsel en de onweerstaanbaar romige vulling die ons doet wegdromen, voor een gelukkig moment van rust.

Kalender Excellence (€ 18,99)

Nieuw dit jaar, een kalender voor de liefhebbers van pure chocolade. Ontdek de finesse van de Excellence-chocolade met intense, verfijnde en pittige smaken, met een subtiele textuur en unieke smaakervaring in de mond. 24 mini-tabletten Excellence: Orange Intense, 70% cacao, 85% cacao en Melkchocolade.



Kerstselectie 2019

- Chocladefiguur Kerstman 125 gr (€ 3,99) en 70 gr (€ 2,99)
- Chocladefiguur Rendier 100 gr (€ 3,49)
- Chocladefiguur Teddy 100 gr (€ 3,99)
- Mini Teddy, Kerstman, engeltje, sneeuwman 10 gr (5 voor € 3,49)
- Kerstbal gevuld met Lindor chocoladebouchées om in de kerstboom te hangen, in goudkleurig of rood metaal (€ 14,99)
- Prachtige geschenkkoffer voor Kerst, gevuld met 60 Lindor chocoladebouchées (750 gr - 20 smaken) (€ 25,99)
- Amandel omhuld met chocolade (€ 3,99)
- Koffertje met Lindor chocoladebouchées met Champagnesmaak (€ 14,99)
- Gevulde kerstboom van Lindor (€ 4,99 - € 7,99)
- De Etoile Or-koffer gevuld met Lindor chocoladebouchées, in een prachtig rood metalen kistje 350 gr (€ 19,99)
- Het Rode Kerstboom-koffertje gevuld met Lindor chocoladebouchées, in een prachtig goudkleurig metalen kistje 350 gr (€ 19,99)
- De grote gouden Lindor-kerstbal 550 gr (€ 16,99)
- De kerstbal in de vorm van een rode Lindor chocoladebouchée 250 gr (€ 9,99)



PRAKTISCHE INFORMATIE

Tweede boetiek van LINDT in België
LINDT Europese wijk
Luxemburgstraat, 3
1000 Brussel
(Metro/bus Troon)

Eerste boetiek van LINDT in België
CITY 2 (op het gelijkvloers, tegenover de INNO)
Nieuwstraat 123
1000 Brussel
(Metro Rogier)

Meer informatie op de website www.chocolate.lindt.com

Of op de Facebook-pagina van de nieuwe boetiek: @Lindt Brussels

Of op de Instagram-pagina: [@lindt_brussels](https://www.instagram.com/lindt_brussels)

Alle foto's zijn beschikbaar via de pressroom PREZLY: <https://lindtbelgium.prezly.com/>

Perscontact in België

Nathalie Woitrin | PR-specialist | Tel.: 0477 37 01 47 | Mail: nathalie@mycupoftea.be

