

Libeert célèbre Pâques avec 13 millions de figurines et œufs en chocolat aux succulentes combinaisons de saveurs

Trouvez un œuf de Pâques doré
et vous gagnerez peut-être votre taille en chocolat !

Comines, 11 mars 2025 – Impossible d’imaginer Pâques sans chocolat. Voilà pourquoi le chocolatier Libeert propose traditionnellement, lorsque le célèbre lapin pointe le bout des oreilles, des créations hautes en couleurs et en saveurs. Cette année, ce sont pas moins de 13 millions de figurines et œufs en chocolat qui seront dégustés par les petits et les grands, tels que Woolie (l’adorable agneau) ou Mr Nibbles (le malicieux lapin de Pâques). *« Pâques est indissociablement lié au chocolat belge Libeert. Pour nous, c’est la période la plus intense de l’année, et notre équipe met toujours beaucoup de cœur à l’ouvrage. Notre vocation est de rendre les gens heureux, en leur offrant un moment magique sous la forme de superbes produits en chocolat »*, explique Lily Libeert, Co-CEO de l’entreprise. Cette année, une bonne surprise attend les passionnés de chocolat : des œufs dorés ont été cachés dans les sachets d’œufs de Pâques Libeert. Si vous trouvez un de ces œufs, vous remporterez peut-être de superbes prix !

Plus que quelques semaines et tous les enfants belges partiront à la chasse aux figurines en chocolat et aux œufs de Pâques. Des œufs en chocolat de Libeert, le plus souvent. Ces œufs existent en différentes formes et saveurs, même si le chocolat au lait reste le n°1 dans le cœur des Belges. Dans les magasins, ce sont pas moins de 51 produits Libeert qui garniront les rayons. Parmi les produits phares, citons Mommy Cluck et ses 4 poussins en savoureux chocolat au lait, dont le ventre renferme des morceaux de brownie et de caramel. Des figurines à la fois amusantes et délicieuses.

Prix de vente recommandé : 8,99 euros



La chasse aux œufs dorés peut commencer !

Vous goûtez à un moment de bonheur total lorsque vous dégustez un morceau de chocolat ? Cette année, Libeert décuplera peut-être ce plaisir. Des œufs dorés ont en effet été dissimulés dans plusieurs sachets d’œufs de Pâques Libeert. Enfilez votre chapeau de détective et partez à la recherche, parmi tous les produits Libeert, d’un œuf entouré d’une feuille dorée. Cette feuille se cache sous l’emballage

Media alert

classique et porte l'inscription '100 ans'. Pourquoi cette mention ? Parce qu'il y a plus de 100 ans que Libeert confectionne les meilleurs chocolats de Belgique ! Si vous trouvez un de ces œufs dorés, il vous suffira de surfer sur <https://www.libeert.com/fr/100ans> pour gagner peut-être de succulentes friandises en chocolat. Libeert vous offre différents colis-surprises, dont un magnifique colis 'Gagnez votre taille en chocolat'.



Mr Nibbles et les délicieux mélanges chocolat de Libeert

Cette année, tous les œufs de Pâques sont à nouveau distribués par Mr. Nibbles, le facétieux lapin de Pâques de Libeert :

- Chocolat au lait
Prix de vente recommandé : 4,29 euros



Dans la gamme des œufs creux, vous trouverez bien sûr les saveurs classiques, mais aussi la collection Sensations : Caramel/Sel de Mer, Cookies & Cream, et Speculoos. Notre maître chocolatier a également conçu trois combinaisons de saveurs uniques pour nos œufs de Pâques :

- Chocolat au lait, fourré à la mousse de chocolat
Prix de vente recommandé : 3,35 euros
- Chocolat au lait, fourré au praliné crispy
Prix de vente recommandé : 3,35 euros



Media alert

Libeert
Belgian Chocolate Creators
since 1923

- Chocolat blanc, fourré au praliné amandes
Prix de vente recommandé : 3,35 euros



Vous souhaitez davantage d'informations, des photos ou des échantillons ?

Prenez contact avec Kelsey Roskam (Wavemakers PR) à kelsey@wavemakers.eu ou au 0472 36 90 45.

(Ces informations sont réservées à la presse et ne sont pas destinées à être publiées)

À propos de Libeert

Libeert est spécialisé dans la confection de succulentes créations en chocolat pour Pâques, Saint-Nicolas et Noël, ainsi que de barres et tablettes en chocolat pour les marques premium. Cette entreprise familiale a été fondée en 1923. En lançant de nouvelles saveurs, en innovant et en misant sur la croissance, la quatrième génération Libeert fait souffler depuis 2020 un vent nouveau sur l'entreprise familiale belge. Le chocolat Libeert est toujours confectionné au départ de la recette familiale, en utilisant les meilleurs ingrédients : pas d'huile de palme, mais exclusivement un beurre de cacao délicieusement onctueux, pas de poudre de cacao, mais des fèves finement torréfiées et broyées. Libeert accorde aussi la plus haute importance au développement durable : son chocolat est produit à partir de fèves 100% durables, tandis que l'ensemble de sa production est alimentée par de l'électricité verte. Plus d'infos sur www.libeert.com.