

## Libeert bat des records: pas moins de 5 millions de figurines en chocolat et 8 millions d'œufs de Pâques

### Dernière innovation: des œufs de Pâques au chocolat au lait fourrés de mousse au chocolat

Comines, 8 mars 2024 – Il n'y a pas de fête de Pâques sans chocolat! La chocolaterie Libeert a livré pas moins de cinq millions de figurines en chocolat au lapin de Pâques. De Mr. Nibbles à Woolie, le leader du marché en a pour tous les goûts. Mommy Cluck et ses quatre petits poussins (Eggie, Mini, Cheeky & Cutie), les nouveaux arrivés dans l'assortiment de Pâques, sont faits de délicieux chocolat au lait agrémenté de pépites de brownies et de caramel dans leur ventre.

Les œufs de Pâques ont également la cote; huit millions d'entre eux ont été créés. C'est presque le double de l'an dernier!

*“Qui dit Pâques dit chocolat Libeert! Notre chocolaterie enregistre actuellement sa période la plus intense de l'année. Notre objectif ultime consiste à rendre les gens heureux et à leur offrir un moment de magie. Nous espérons l'atteindre avec notre délicieux chocolat de Pâques belge, que l'on savoure d'abord avec les yeux,”* déclare Lily Libeert, co-PDG de Libeert.

Plus que quelques semaines et nous pourrons à nouveau cacher, ramasser et déguster des quantités de figurines et d'œufs en chocolat. Il y a de fortes chances qu'il s'agisse de chocolat de Pâques signé Libeert. Il se décline en de multiples formes et saveurs, les plus populaires étant les figurines de Pâques en chocolat au lait. Aucun problème de choix: il existe pas moins de 76 figurines et formes différentes!

La plus récente arrivée dans l'assortiment de Pâques de Libeert est la magique **Mommy Cluck** et ses 4 petits poussins en délicieux chocolat au lait agrémenté de pépites de brownie et de caramel dans leur ventre. Le chocolat demeure aussi un régal pour les yeux!



Disponible dans la plupart des supermarchés de Belgique. Prix de vente conseillé: 8,49 euros

Alerte média

### Les œufs de Pâques Libeert existent en trois saveurs



L'innovation est dans l'ADN de Libeert. Pour cette période de Pâques, le Maître Chocolatier de l'entreprise familiale a créé trois sortes d'œufs de Pâques, chacun avec une combinaison de saveurs unique. Il s'agit de:

- Chocolat au lait fourré de mousse au chocolat



- Chocolat au lait praliné croustillant



- Chocolat blanc praliné aux amandes



Information produit: les trois saveurs sont disponibles dans la plupart des supermarchés de Belgique.  
Prix de vente conseillé: 2,79 euros.

*“Nous continuons à suivre les tendances et à innover et cela porte ses fruits. Le Lapin de Pâques est clairement fan de nos trois nouvelles combinaisons de saveurs: chocolat au lait fourré de mousse au chocolat, chocolat au lait praliné croustillant et chocolat blanc praliné aux amandes. Par rapport à l’année dernière, ce n’est pas moins de 80% d’œufs de Pâques Libeert supplémentaires qui se retrouveront dans les magasins belges à l’occasion de la fête de Pâques »,” conclut Lily Libeert.*

Alerte média

## À propos de Libeert



Le chocolatier Libeert est spécialisé dans la confection de succulentes figurines en chocolat à l'occasion de Noël, de Pâques et de la Saint-Nicolas, ainsi que de tablettes pour les marques privées premium. Cette entreprise familiale a été fondée en 1923. En innovant, en grandissant et en proposant des saveurs inédites, la quatrième génération Libeert fait souffler un vent nouveau sur l'entreprise depuis 2020. Le chocolat Libeert est toujours préparé selon la recette familiale, avec les meilleurs ingrédients. Chez Libeert, pas question d'huile de palme, mais uniquement d'onctueux beurre de cacao. Pas de poudre de cacao, mais une délicieuse pâte de cacao. Libeert prend aussi son écoresponsabilité très à cœur : son chocolat est fabriqué à partir de fèves de cacao 100% durables, tandis que sa production est alimentée intégralement par de l'énergie verte. Pour de plus amples informations, consultez [www.libeert.com](http://www.libeert.com)

**Pour de plus amples informations, des échantillons ou des visuels, merci de prendre contact avec :** Luna Vanhoenacker, [luna@wavemakers.eu](mailto:luna@wavemakers.eu), 0470 07 73 74 (ces informations sont destinées à la presse et ne doivent pas être publiées).