



Raffaello blaast 25 kaarsjes uit en pakt uit met nieuw recept!

Brussel, juni 2015 - De beroemde Raffaello-praline bestaat 25 jaar. De zomerpraline van Ferrero, gevuld met crème en een hele amandelnoot en omhuld met een laagje kokos, heeft in die periode de smaakpapillen van meerdere generaties weten te betoveren. De mijlpaal wordt gevierd met een nieuw recept en een nieuwe verpakking.

Nog meer plezier voor kokosliefhebbers!

Raffaello werd gelanceerd in 1990 en is ontstaan uit het vakmanschap van de patissiers van Ferrero. De praline is een harmonieuze combinatie van zorgvuldig geselecteerde ingrediënten: kokosnoot uit de eilanden in de Stille Oceaan, die voortaan in grotere hoeveelheid in het recept zal worden verwerkt, en witte amandelnoten uit Californië, voor een unieke, zachte smaak.

Het knapperige wafeltje, de smeulige crèmevulling met kokos en de krokante hele amandelnoot toveren deze praline om tot een absolute smaakexplosie! De combinatie van de verschillende smaken en texturen wekt het gevoel op van verre oorden, ideaal om het hele jaar door een vleugje zomer in het dagelijks leven te stoppen...

Die uitnodiging tot reizen is ook terug te vinden op de verpakking, die opgefrist is ter gelegenheid van het 25-jarige bestaan van de praline: een verfijndere grafische stijl, met het felrood van de hibiscusbloem en wit dat verwijst naar de kleuren van de ingrediënten en de praline zelf.

De enige Ferrero-praline die ook 's zomers verkrijgbaar is

Al sinds de oprichting van het bedrijf heeft Ferrero één grote missie: unieke, verfijnde producten op de markt brengen die het dagelijks leven opvrolijken.

Het bedrijf spant zich continu in om hoogwaardige grondstoffen, knowhow, versheid en veiligheid te verenigen. De kwaliteit en versheid van de producten zijn in de eerste plaats gebaseerd op de juiste keuze van ingrediënten en hun geografische herkomst. Daarnaast is het engagement van Ferrero ook



merkbaar in de verkooppunten, waar Ferrero er persoonlijk op toeziet dat de aangeboden producten in de winkelrekken vers zijn. Raffaello bevat geen chocolade en is dus niet gevoelig voor zomerse temperaturen. Daardoor is deze praline het hele jaar verkrijgbaar, in tegenstelling tot Ferrero Rocher en Mon Chéri, die tijdens de warme zomermaanden niet worden aangeboden.

Raffaello en België, een verhaal dat al 25 jaar lang duurt!

Hoewel Raffaello van oorsprong Italiaans is, wordt de praline wereldwijd geproduceerd in drie fabrieken. Eén daarvan staat in Aarlen.

De Raffaello-praline is een van de topproducten van Ferrero Ardennes, en wordt hier al sinds de lancering in 1990 gemaakt. De productiecijfers van de Belgische vestiging zijn indrukwekkend: elke dag rollen ruim vier miljoen exemplaren van de band. Daarvan is 2% bestemd voor de Belgische consumptie; de rest wordt uitgevoerd naar vijftien Europese landen.

Raffaello, 180 g (18 stuks), is verkrijgbaar in de meeste supermarkten. Aanbevolen verkoopprijs: € 3,89.

Over de Ferrero Groep

Het familiebedrijf Ferrero werd opgericht in 1946 te Alba (Italië). Met meer dan 30.000 werknemers en merken zoals Nutella, Kinder, Ferrero Rocher, Raffaello en Tic Tac, waarvan de producten in ruim 160 landen worden verkocht, is Ferrero de op twee na grootste groep in de wereld op het gebied van chocoladesnoepgoed.

De versheid en kwaliteit van de producten, een zorgvuldige selectie van de meest verfijnde grondstoffen, duurzame landbouwpraktijken, onderzoek en permanente vernieuwing zijn enkele kernelementen die verklaren waarom Ferrero zo succesvol is. Bovendien zit Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen in het DNA van Ferrero. De Groep blijft voortdurend investeren in lokale gemeenschappen via de Stichting Ferrero, de Sociale Ondernemingen van Ferrero en het programma Kinder+Sport. Dat beleid zit ook stevig verankerd in de visie van het bedrijf: 'Waarden delen om waarde te creëren'.

www.ferrero.be en www.ferrerocrs.com

Contactpersoon voor de pers:

Agentschap Protéines, Valérie PETERS

valerie.peters@proteines.com - Tel.: 02/210 44 80