



En l'honneur de Saint-Nicolas, Libeert confectionne plus de 4 millions de figurines en chocolat

Le meilleur chocolatier belge est le fournisseur attitré du Grand Saint-Nicolas

Comines, 24 novembre 2023 – À l'approche de la Saint-Nicolas, le chocolatier Libeert met les bouchées doubles pour gâter tous les amateurs de douceur(s) le 6 décembre prochain. Fidèle à sa tradition, le Grand Saint-Nicolas a effectué une gigantesque commande auprès de la célèbre marque belge : plus de 4.000.000 personnages en chocolat seront en vente dans les rayons des magasins au début du mois de décembre.

« Au loin, on voit arriver Saint-Nicolas sur son âne ! ». Dans ses fontes, il emmène des jouets, mais aussi de succulentes douceurs pour les grands et les petits. Si Saint-Nicolas dépose des figurines en chocolat dans vos petits souliers, il y a toutes les chances que ce soient des chocolats Libeert. Le Saint en chocolat de cette entreprise familiale se décline en de multiples formes et saveurs, les plus populaires étant les Saint-Nicolas en chocolat au lait. Les amateurs auront l'embarras du choix, avec pas moins de 35 personnages différents !

« Pour l'instant, notre atelier tourne à plein régime, pour produire des dizaines de milliers de figurines creuses en chocolat. D'année en année, cette période gagne en popularité, car nous produisons toujours plus de personnages en chocolat. Notre ambition est claire : rendre les gens heureux en leur offrant un moment magique. Nous avons bon espoir d'atteindre cet objectif avec nos succulents Saint-Nicolas en chocolat, qui sont un ravissement pour les papilles, mais aussi pour les yeux », s'enthousiasme Lily Libeert, Co-CEO de Libeert.

Infos produit – Les différents personnages de Saint-Nicolas sont disponibles auprès de tous les grands distributeurs. Le prix de vente recommandé est compris entre 1,25 € et 15,99 €.

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. Avec Libeert, pas question d'huile de palme, mais uniquement de l'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

Alerte média

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

