



• A POINT •

UNTERWEGS MIT PETER TSCHANZ



Schoggi-Erfinder

Acht neue – sinnliche – Bio-Schokoladen kreiert: Der innovative Emmentaler Chocolatier Hans Freudiger (Biglen) will im gefragten Premium-Segment ein Wörtchen mitreden

Wer ans Emmental denkt, meint grüne Weiden, liebliche Hügel, behäbige Bauernhäuser und AOC-Käse mit grossen Löchern. Neu auf dem erfinderischen Spezialitätenmarkt gibt es jetzt edle Bio-Grand-Cru-Schokolade in acht verschiedenen Aromen

Die Marke «**Swiss Chocolatier**» aus Biglen ging 1934 aus einer alten Handwerkertradition hervor. Das Unternehmen verschreibt sich seit bald 20 Jahren einer **handwerklich hochstehenden** Schokoladeproduktion. Seit dieser Zeit gehört der Betrieb zum Unternehmen «Emmentaler Backwaren» von **Judith und Hans Freudiger**. Die spezialisierte Firma stellt seit 1970 ein vielseitiges Sortiment an Backwaren her. Einige die-

ser Produkte sind in der ganzen Schweiz bekannt und beliebt, wie beispielsweise die «caramelige» **Meränge us em Ämmital**.

Vor 15 Jahren haben Freudigers den Schritt in den **biologischen Bereich** gewagt. Seither werden praktisch sämtliche Produkte mit Rohstoffen aus artgerechter Tierhaltung, Demeter- sowie zertifizierter Knospen-

qualität hergestellt. Spezialisiert auf **süsse Werbegeschenke** und mit einem entsprechend hohen Erfahrungsschatz in Produktion und Vermarktung hochklassiger Schokoladespezialitäten, lanciert der Emmentaler Chocolatier jetzt acht handgemachte, edle Bio-Grand-Cru-Schokoladen in exklusiven Aromen.

Zur Person des **unermüdlichen Genussmittel-Erfinders** aus Biglen: Hans Freudiger (50), Konditormeister, Unternehmer und Feinschmecker, hat seine Leidenschaft für **natürliche, genussvolle Schokoladen** entdeckt. Freudiger – Motto «Freu Dich!» – forscht, entwickelt, philosophiert und komponiert mit Witz neue und edle Schokoladenkreationen. Erst seit wenigen Tagen auf dem Markt, gibts die hellen süssen Glücksspender in den Aromen **Orangen/Hopfen/Hagebutten**, Rosenblüten, Lindenblüten/Hibiscus, **Canelle/Lindenblüten**, Sonnenblume und **Bräzeli**. Die beiden dunklen Sorten bietet «Swiss Chocolatier» (031 705 50 50 / www.swisschocolatier.com) unter der Bezeichnung **«Grand Cru Selection Crudo 70%»** und **«Madirofolo»** an. Erhältlich in 66-Gramm-Portionen beim Vatter am Bärenplatz oder direkt beim Produzenten in Biglen.

Für die sechs hellen Premium-Schokoladen **Bio Grand Cru Elvesia** stammen die Criollo- und Trinitario-Kakaobohnen von der Hacienda Elvesia an der Nordostküste der **Dominikanischen Republik**. Der stilvolle, kräftige Kakao wird von den zarten Tönen des Schwarztees umspielt und durch eine milde Tabaknote erweitert. Die **Kräuter- und Blütenaromen** stammen vom **Hof Hasensprung** in der Nähe von Eggwil im Emmental.

Reklame

2 Restaurants unter einem Dach

大俠 Taishi Teppan-Yaki Restaurant
Japanische Spezialitäten vom Teppan-Grill und vieles mehr

LE PAVILLON Panorama Restaurant
Kulinarische Botschafter aus aller Welt

Unser SPA ist auch für externe Gäste geöffnet

AMBASSADOR SPA
HOTEL KONGRESSE RESTAURANTS

Hotel Ambassador & SPA
Seftigenstrasse 99, CH-3007 Bern
Telefon 031 370 99 99
www.ambassadorbern.ch
Tram Nr. 9 bis Schöneegg, Gratis-Parking

Herrlich sündig und andeutungsweise so löchrig wie ein gut gereifter Emmentaler Käse: Geheimnisvolle Premium-Schoggi einer neuen Generation von «Swiss Chocolatier» aus Biglen