

Belgian Milk Chocolate Cookie Crunch

Бéлжин Молочный Шоколад с хрустящим печеньем

Страна: Бельгия

Производитель: The Belgian Chocolate Group nv

Состав: сахар, масло какао, сухое цельное молоко, какао-масла, лактоза, карамелизированный фундук, хрустящее печенье (кукурузная мука, картофельный крахмал, сахар, обезжиренный алкализированный какао-порошок, растительный жир (пальмовый), инвертный сахар, разрыхлитель: E500, E503, соль), эмульгатор: подсолнечный лецитин; ароматизатор

Особенность: содержание какао – не менее 30%

Вкус: нежный, сливочный, гармоничный с яркими оттенками какао, акцентами выпечки, орехов и карамели. Плотная текстура, которая тает во рту с хрустящими вкраплениями. Глубокое бархатистое послевкусие

Рекомендации по употреблению: сочетается с коньяком, арманьяком, сливочными и кофейными ликерами, бурбоном, темным ромом, красными портвейнами. Можно подать с горячим чаем и кофейными напитками.



Основанная в 1956 году, компания The Belgian имеет давнюю традицию создания одних из самых изысканных шоколадных изделий в мире. Это драгоценное наследие ее основателей, Уолтера и Рене Гартнер. Их любовь друг к другу и общая страсть к созданию лучшего шоколада привели к связи, которая до сих пор ощущается во всей компании.

Сочетание лучших ингредиентов и высочайшего мастерства радует сердца людей по всему миру.

В 1950-х годах Уолтер Гартнер был поставщиком печенья и имел в качестве клиентов различные пекарни. Уолтер часто получал запросы с вопросом, может ли он также предлагать шоколадные изделия. Как предприниматель, Уолтер увидел в этом возможность и пробел на рынке.

В своем доме в Мортселе он и Рене начали делать домашние пралине. Это привело Уолтера и Рене к созданию Gartner Pralines в 1956 году.

Они начали со стандартного пралине, которое сразу же понравилось и пекарям, и потребителям. Чтобы расширить ассортимент, они создали пралине с летними и зимними начинками.

Они быстро продавали пралине пекарям, и спрос на более широкий ассортимент продолжал расти. Поэтому пара вернулась к работе с рецептами и снова разработала самые вкусные пралине.

Тем временем их дом в Мортселе стал известен как «Дом, где никогда не гас свет», потому что Уолтер и Рене работали день и ночь, чтобы выполнить заказы.

В 1978 году Gartner Pralines приобрела своего первого международного клиента — знаменитый лондонский универмаг Harrods. Пралине, созданные Уолтером и Рене, также покорили сердца всех в Лондоне.

Чтобы эффективно управлять всем, они переместили свое производство на более крупный объект в Борсбеке, что также привело к появлению дополнительных рабочих мест в регионе. Они наняли целых 50 сотрудников.

В 1988 году Уолтер и Рене захотели насладиться заслуженной пенсией. У их дочерей Верле и Карин были другие увлечения в жизни, поэтому Уолтер и Рене начали искать потенциального покупателя.

В 1989 году компания была приобретена английской компанией Thorntons. Однако Марк Пауэлс, желая сохранить бельгийскую идентичность бренда, выкупил компанию обратно в 1998 году.

Первоначально производство возобновилось в первоначальном здании в Борсбеке. Чтобы закрепить глобальное присутствие бренда, его назвали The Belgian. Производство было увеличено и перемещено в более крупное производственное здание в Херенталсе.

В 2023 году The Belgian продается более чем в 100 странах и предлагает широкий ассортимент шоколадной продукции, включая пралине, ракушки, батончики, трюфели в порошке, трюфели в хлопьях, сердечки, квадратики, ассортимент NSA и органический ассортимент.

В настоящее время компания имеет два филиала: Олен и Херенталс, оба расположены в Бельгии. 160 сотрудников ежедневно стремятся поддерживать высокое качество шоколадной продукции. Компания не только ценит качество, но и отдает приоритет устойчивому развитию.

