

Lindt Excellence 70% Cocoa **Шоколад горький Линдт 70% какао**

Страна: Швейцария

Производитель: Lindt & Sprüngli

Состав: какао масса, сахар, масло какао, натуральные стручки ванили «бурбон». Может содержать остатки орехов и продуктов переработки молока

Особенность: какао-бобы высшего качества, которые перерабатываются на собственных заводах компании

Вкус: сбалансированный, насыщенный, с яркими нюансами какао и аккуратной ванильной нотой

Рекомендации по употреблению: как самостоятельный десерт. Можно подать с чаем и кофе. Сочетается со сливочными и кофейными ликерами в паре с выдержанными сырами (например, с сыром Beaufort (Бофор – выдержанный от 12 месяцев сыр, для которого характерны фруктовый аромат, сложный вкус и тонкое соленое послевкусие))



Lindt Excellence 85% Cocoa **Шоколад горький Линдт 85% какао**

Страна: Швейцария

Производитель: Lindt & Sprüngli

Состав: какао масса, какао с пониженным содержанием жира, масло какао, тростниковый сахар демерара, ваниль

Особенность: какао-бобы высшего качества, которые перерабатываются на собственных заводах компании

Вкус: интенсивный, насыщенный, с яркими нюансами какао, аккуратными ванильными и дымными нотами. Сахар демерара привносит карамельный нюанс во вкус

Рекомендации по употреблению: как самостоятельный десерт. Можно подать с чаем и кофе. Сочетается со сливочными и кофейными ликерами в паре с выдержанными сырами (например, с сыром Beaufort (Бофор – выдержанный от 12 месяцев сыр, для которого характерны фруктовый аромат, сложный вкус и тонкое соленое послевкусие))



Lindt Excellence Caramel With a Touch of Salt

Шоколад темный Линдт с кусочками карамели и морской солью

Страна: Швейцария

Производитель: Lindt & Sprüngli

Состав: сахар, какао масса, кусочки карамели (сахар, лактоза, молочный жир, обезжиренное сухое молоко, рапсовый лецитин), ароматизатор идентичный натуральному «карфель», карамелизованный сахар, масло какао, морская соль, ароматизатор идентичный натуральному «ваниль». Может содержать остатки орехов и продуктов переработки молока

Особенность: какао-бобы высшего качества, которые перерабатываются на собственных заводах компании, с добавлением хрустящей карамели и морской соли

Вкус: интенсивный, насыщенный, с яркими нюансами какао и гармоничным сочетанием хрустящей сладкой карамели с кристалликами морской соли

Рекомендации по употреблению: как самостоятельный десерт. Можно подать с чаем или кофе. Сочетается со сливочными и кофейными ликерами



Lindt Excellence Orange Intense

Шоколад темный Линдт с кусочками миндаля и апельсина

Страна: Швейцария

Производитель: Lindt & Sprüngli

Состав: сахар, какао масса, апельсиновая масса (апельсиновое пюре, сахар, яблоко, ананас, регулятор кислотности лимонная кислота, загуститель, стабилизатор ортофосфат кальция), натуральный ароматизатор апельсин, миндаль, масло какао, молочный жир, эмульгатор соевый лецитин, натуральные и идентичные натуральным ароматизаторы (ваниль, апельсин).

Особенность: какао-бобы высшего качества, которые перерабатываются на собственных заводах компании, с добавлением миндаля и апельсина

Вкус: элегантный, сбалансированный, с яркими нюансами какао и апельсина, с пикантными нотами миндаля

Рекомендации по употреблению: как самостоятельный десерт. Можно подать с чаем или кофе.

Сочетается с ликерами, коньяком



Lindt Excellence Intense Mint

Шоколад темный Линдт со вкусом мяты

Страна: Швейцария

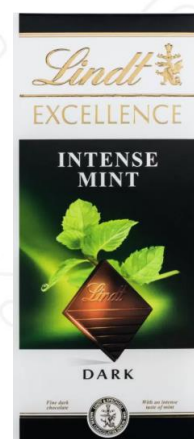
Производитель: Lindt & Sprüngli

Состав: сахар, какао масса, масло какао, молочный жир, эмульгатор соевый лецитин, ароматизатор идентичный натуральному (ванилин), натуральны ароматизатор (масло перечной мяты). Может содержать незначительное количество пшеницы, семян кунжута и орехов

Особенность: какао-бобы высшего качества, которые перерабатываются на собственных заводах компании, с добавлением масла перечной мяты

Вкус: элегантный, освежающий, с яркими нюансами какао и мяты

Рекомендации по употреблению: как самостоятельный десерт. Можно подать с зеленым чаем или кофе.



Lindt & Sprüngli – швейцарская компания, производитель шоколада и прочих кондитерских изделий, а также владелец сети фирменных магазинов и кафе для реализации своей продукции.

Предприятие было основано в 1845 г. и начиналось с маленького кондитерского магазина, а после – с шоколадной фабрики, которую основали отец и сын – Давид и Рудольф Шпрюнгли. Производство шло успешно, Шпрюнгли приобрели еще одну фабрику, открыли кафе, а затем в 1899 г. купили и шоколадную фабрику Рудольфа Линдта в Берне, включая торговую марку Lindt.

После Второй Мировой Войны предприятие стало лицензировать производство своего шоколада в странах Европы: Италия, Германия, Франция, Дания. На сегодняшний производственные мощности компании состоят из 6 фабрик в Европе и 5 в США. Главное отличие шоколада Lindt от остальных – выращивание какао-бобов на лучших мировых плантациях и переработка на собственных заводах – то есть полный цикл производства. Также уникален и сам процесс производства: компанией изобретен и запатентован специальный метод – конширование – очень длительное перемешивание шоколада во время его плавления. Это делает шоколадные изделия от Lindt невероятно мягкими и изящными во вкусе, тающими во рту. А эффектный внешний вид упаковки делает шоколад Lindt превосходным подарком.