

## Toblerone with honey and almond nougat

### Тоблерон с медово-миндальной нугой

**Страна:** Швейцария

**Производитель:** Mondelez Schweiz GmbH

**Категория:** шоколад молочный

**Состав:** сахар, молоко сухое цельное, какао-масло, какао-тертое, мед натуральный, молочный жир, миндаль, эмульгатор (лецитин соевый), яичный белок, ароматизатор. Содержит орехи, соевые, молочные и яичные продукты

**Особенность:** молочный шоколад содержит какао – не менее 28%

**Вкус:** богатый, насыщенный с яркими оттенками какао и орехов, сливочными и медовыми нюансами. Пышное пряное послевкусие

**Рекомендации по употреблению:** сочетается с кофе, чаем, сливочными и кофейными ликерами, сладкими винами позднего сбора



Mondelez International дает людям возможность перекусывать правильно в более чем 150 странах мира. Компания лидирует в области перекусов с такими знаковыми мировыми и локальными брендами, как Oreo, Ritz, LU, Clif Bar и печенье и выпечка Tate's Bake

Shop , а также шоколад Cadbury Dairy Milk, Milka и Toblerone .

Mondelez International является одной из крупнейших компаний по производству снеков в мире с чистой выручкой около 36 миллиардов долларов в 2024 году. Компания занимает первое место в мире по производству печенья (печенья и крекеры) и второе место по производству шоколада, а также быстро растет в производстве выпеченных снеков. Также производят и продают жевательную резинку и конфеты, различные сыры, бакалею и порошковые напитки на определенных рынках.

Mondelez International работает более чем в 80 странах и нанимает около 91 000 талантливых сотрудников разных профессий на своих заводах, в офисах, научно-исследовательских центрах и дистрибьюторских центрах по всему миру.

История одного из самых известных в мире брендов Toblerone началась в Берне. Один из городских кондитеров Жан Тоблер, владеющий небольшой лавкой сладостей, решил, что продавать вкусы разных производителей он больше не будет. Повышенный спрос на сладости вдохновил его запустить собственную фабрику по производству шоколада Fabrique de Chocolat Berne, Tobler & Cie. К тому времени два его сына были уже взрослыми и активно помогали отцу в развитии семейного дела.

Спустя год работы фабрики Жан передал управление своему сыну Теодору Тоблеру, именно ему было суждено прославить фамилию и создать бренд Toblerone. Вместе с двоюродным братом Эмилем Бауманном, управляющим производством на фабрике, в 1908 году он создал знаменитый треугольный профиль шоколада. В состав батончика входили нуга, миндаль, мед и молочный шоколад. Второе – Теодор придумал название Toblerone, составил его из фамилии Тоблер и итальянского «torrone», что означало особый вид нуги. И третье – он подал заявку на получение патента для производства батончика в Берне.

В 1909 году торговую марку зарегистрировали в Швейцарском федеральном институте интеллектуальной собственности, так Toblerone стал первым запатентованным молочным шоколадом из миндаля и меда.