

26.09.2007 – 14:00 Uhr

## Migros : Chocolats avec un soupçon de Nouvelle Cuisine

Zürich (ots) -

De la tentation pure! Chocolat Frey SA vient de créer de nouveaux chocolats avec des combinaisons d'arômes devant tout au génie des grands de la cuisine.

Buchs, le 27 septembre 2007. Les chefs de cuisine les plus réputés de Paris, de Londres, de New York et d'ailleurs créent depuis longtemps, pour satisfaire les exigences sans limites de leur clientèle, des délices exotiques à base d'un mélange de chocolat de premier choix et d'ingrédients typiquement Nouvelle Cuisine. Or, ce que les plus grands cuisiniers du monde entier considèrent comme leurs créations les plus raffinées est une source d'inspiration permanente pour les maîtres chocolatiers de Chocolat Frey. C'est dans cette ligne, en effet, que s'inscrivent les tout derniers produits haut de gamme «Suprême» de Chocolat Frey que l'on trouve désormais sur les rayons des plus grands magasins Migros.

Comme quasi partout dans l'univers de la haute cuisine, des dénominations françaises ont été choisies pour ces chocolats d'exception. Car, comme on le sait, il suffit aux gourmets de lire les mots Citron & Poivre, Liaison de Cacao ou encore Fourré Panna Cotta pour que l'eau leur vienne à la bouche. Mais au-delà de ces noms évocateurs, la liste des ingrédients est tout aussi excitante, telle celle de la tablette Vanille Bourbon élaborée à partir de cacao vénézuélien de premier choix enrichi d'une divine vanille. Une symphonie pour les sens!

Les nouvelles tablettes de chocolat de la ligne Suprême de Chocolat Frey s'appellent Citron & Poivre, Liaison de Cacao, Vanille Bourbon, Caramel & Poire et Fourré Panna Cotta. Ces créations exquises présentées dans des emballages de prestige sont en vente dès maintenant dans tous les magasins Migros.

Et qui souhaite réaliser chez soi des desserts avec ces variétés de chocolat haut de gamme trouvera sur le site Internet de Chocolat Frey, sous la rubrique Medien (lien existant uniquement dans la version allemande du site), des recettes à base de Suprême Citron & Poivre pour confectionner une mousse ou un fondant au chocolat voluptueux.

Unité industrielle du groupe Migros, Chocolat Frey SA, dont la fondation remonte à 1887, est aujourd'hui le leader de la branche en Suisse. Sa contribution à l'évolution actuelle de la production chocolatière est déterminante. De plus amples informations sur cette entreprise sont à disposition sous: [www.chocolatfrey.ch](http://www.chocolatfrey.ch)

Zurich, le 26 septembre 2007

Du matériel photographique peut être téléchargé sous [www.chocolatfrey.ch](http://www.chocolatfrey.ch) ou sous [www.migros.ch/médias](http://www.migros.ch/médias).

Fédération des coopératives Migros  
Corporate Communications  
Limmatstrasse 152  
Case postale 1766  
CH-8031 Zurich  
Centrale +41 (0)44 277 21 11  
Fax +41 (0)44 277 23 33  
[media@migros.ch](mailto:media@migros.ch)  
[www.migros.ch](http://www.migros.ch)

Contact:

Chocolat Frey SA

Christoph Schmassmann, chef Management Services, tél. 062 836 25 20;  
e-mail: christoph.schmassmann@chocolatfrey.ch

Fédération des coopératives Migros:

Monika Weibel, porte-parole FCM, tél. 044 277 20 63,  
monika.weibel@mgb.ch, www.migros.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100000968/100545726> abgerufen werden.