

09.02.2017 - 16:15 Uhr

Ricola lance le premier bonbon aux herbes et au caramel



Bâle (ots) -

Un bonbon qui vaut de l'or, du moins pour le palais: Ricola lance le premier bonbon aux herbes et au caramel qui, grâce au fameux mélange de 13 plantes et à la précieuse mélisse d'or, conjugue le goût frais des herbes à une note douce de caramel, pour une saveur inédite et surprenante.

La dernière innovation de Ricola ne plaira pas qu'aux gourmands. La composition naturelle et unique de «Ricola Herbes et Caramel» parvient à l'équilibre optimal entre effet rafraîchissant et plaisir du palais.

La particularité de ce nouveau goût réside dans sa note douce de caramel alliée à un soupçon de mélisse d'or à la saveur florale et suave, qui rappelle la diversité de la flore des authentiques paysages de montagne suisses. Le fameux mélange de 13 plantes enrichi d'un beurre crémeux et d'une pincée de sel des Alpes suisses vient parfaire cette saveur unique. Le résultat est un goût délicieux et agréablement frais de plantes et de caramel - aussi léger que l'air des montagnes suisses.

Pour «Ricola Herbes et Caramel», comme pour toutes ses spécialités à base de plantes, Ricola attache une grande importance à la culture des plantes dans le respect de la nature et à la qualité des matières premières utilisées. À l'instar des plantes entrant dans la composition du mélange de 13 plantes, la mélisse d'or est cultivée exclusivement dans les montagnes, par des producteurs helvétiques. Le beurre est exempt de lactose et est lui aussi d'origine suisse. Les bonbons sans sucre aux plantes et au caramel sont édulcorés aux glycosides de stéviol tirés de la stévia.

Ricola Herbes et Caramel

- Associe la fraîcheur bienfaisante d'un bonbon aux plantes à la douceur crémeuse d'un caramel: note douce et délicate de caramel, mélisse d'or à la saveur florale et suave et le fameux mélange de 13 plantes Ricola
- Avec beurre exempt de lactose

- Edulcoré aux glycosides de stéviol tirés de la stévia

Portrait succinct de Ricola

Ricola est l'un des fabricants de bonbons les plus modernes et les plus innovants au monde. Réputée pour sa qualité suisse, l'entreprise exporte ses spécialités à base de plantes dans plus de 50 pays. Fondée en 1930, Ricola a son siège à Laufon près de Bâle et compte des filiales en Europe, en Asie et aux Etats-Unis. Elle produit aujourd'hui une soixantaine de bonbons et d'infusions aux plantes. Fin 2015, le chiffre d'affaires du groupe (pour la première fois sans Disch SA) s'élevait à 294,7 millions de francs suisses. Considérée en Suisse comme pionnière dans le domaine de la culture des plantes, l'entreprise familiale attache une extrême importance à la sélection rigoureuse des sites et veille au respect de méthodes de culture écologiques n'utilisant ni pesticides, ni herbicides. Ricola a d'ailleurs conclu des contrats d'achat fixes avec plus de 100 cultivateurs des montagnes suisses. L'entreprise tient à une gestion fidèle aux principes de développement durable sur les plans économique, social et environnemental. En particulier, elle assume pleinement sa responsabilité sociale d'employeur vis-à-vis de plus de 400 collaborateurs. L'attachement aux valeurs traditionnelles d'une entreprise familiale, allié au sens de la qualité et à la volonté d'innover, sont à l'origine du succès de cette grande marque suisse.

Contact:

Ricola AG
Nadja Lutz
Baselstrasse 31
4242 Laufon
Tél. +41 61 765 41 77
nadja.lutz@ricola.com

Medieninhalte



Ricola Herbes et Caramel est disponible en Suisse en boîtes de 50 g. Texte complémentaire par ots et sur www.presseportal.ch/fr/nr/100005111 / L'utilisation de cette image est pour des buts rédactionnels gratuite. Publication sous indication de source: "obs/Ricola"

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100005111/100798876> abgerufen werden.