



Tradition und Innovation

Fritz Wernli ist der Erfinder der Choco Petit Beurre Biscuits: Ein Stück Brot, ein Reiheli Schoggi – und das Schweizer Kinderzvieri war parat. Aus dieser Idee entstand 1964 das bis heute beliebteste Biscuit der Schweiz.

Ein halbes Jahrhundert später lanciert Wernli auf Basis dieses Klassikers die innovative Biscuit-Weltneuheit «Choco Petit Beurre Ruby»: Aus der neuen Ruby-Schokolade wird dabei ein dünnes Schokoladen-Plättchen gegossen und auf ein dunkles Petit Beurre-Biscuit aufgelegt. Die einzigartige Erfolgsgeschichte des Wernli Choco Petit Beurres geht in die nächste Runde...



Ruby – die 4. Schokoladenvariante

Nach Dunkel, Milch und Weiss ist Ruby die ungewöhnlichste Schokoladenentdeckung seit 80 Jahren. Dieses Geschenk der Natur überrascht und bezaubert mit einem völlig neuen Farb- und Geschmackserlebnis - hergestellt aus der Ruby-Kakaobohne.

Natürliche Schweizer Schokolade

Aus reinem Zufall entdeckten die Kakaoexperten von Barry Callebaut eine Schokolade mit einer aussergewöhnlichen rubinroten Farbe und fruchtigem Geschmack. Sie brauchten mehr als 10 Jahre, um dieses Geheimnis der Natur zu entschlüsseln und das Rezept zu perfektionieren. Sie entdeckten, dass die Ruby Kakaobohne der Schlüssel zum typischen intensiven Fruchtgeschmack, den frischen sauren Noten und der funkelnden Farbe von Ruby-Schokolade ist.

Ruby Kakaobohnen wachsen in traditionellen Kakaoanbaugebieten wie Brasilien, Ecuador und der Elfenbeinküste. Ihre typischen Ausgangsstoffe sorgen für die einzigartige rubinrote Farbe und den Geschmack. Die Verarbeitung erfolgt in der Schweiz – ganz natürlich ohne Zusatz von Farbstoffen oder Fruchtaromen.

Die Ruby Schokolade welche Wernli verwendet, enthält einen Kakaoanteil von mind. 42%.



Unterstützung der Kakaobauern

Barry Callebaut ist Partner der Cocoa Horizons Foundation, die Handwerkskunst und Unternehmertum unter den Kakaobauern fördert. Für jedes Callet™ geht ein Betrag an die Bauerngemeinden in der Elfenbeinküste und Ghana. Das Hauptaugenmerk liegt dabei auf Weiterbildungsmassnahmen und finanziellen Anreizen, durch die die Kakaobauern angeregt werden die Qualität und die Ausbeute ihrer Ernte zu verbessern – wodurch sie letztendlich ihre Lebensbedingungen verbessern können.