Loacker Cioccolato Eletto Prodotto dell’Anno 2018

loacker-cioccolato-gruppo-tavolette-piccole-cd86d9a2

Loacker Cioccolato Specialty e Classic ha ottenuto l’ambito riconoscimento di Eletto Prodotto dell’Anno 2018 nella categoria Tavolette di Cioccolato. Un riconoscimento che va ad aggiungersi al traguardo dello scorso anno quando l’azienda altoatesina, conosciuta in tutto il mondo per la produzione di wafer, aveva vinto il premio nella categoria Biscotti grazie al nuovo gusto dei wafer Loacker Classic Cacao & Milk.

Il premio Eletto Prodotto dell’Anno è assegnato sulla base della più importante ricerca di mercato sull’innovazione in Italia, attraverso la consultazione di più di 12.000 consumatori. In questo modo, da oltre 10 anni, Eletto Prodotto dell’Anno si configura come un ponte tra le aziende e il grande pubblico dei consumatori finali, incoronando i prodotti che ne hanno incontrato il maggior grado di soddisfazione. L’elemento innovativo di Loacker Cioccolato è paradossalmente racchiuso nelle radici della sua storia. Il suo segreto è infatti l’anima di fragrante cialdina, che conferisce ad ogni tavoletta di cioccolato la croccantezza e la leggerezza di un wafer, senza rinunciare alla golosità. Loacker Cioccolato è un prodotto unico, nessun’altra tavoletta di cioccolato può infatti vantare un cuore di delizioso wafer Loacker. Pezzettino dopo pezzettino, Cioccolato Specialty e Classic donano a chiunque li assaggi piccoli momenti della proverbiale bontà Loacker.

Loacker Cioccolato Specialty è pensato per i più golosi, infatti, al suo interno uno strato di deliziosa crema trova spazio tra un rivestimento di pregiato cioccolato e il cuore di wafer croccante. Loacker Cioccolato Specialty è disponibile in tante deliziose varianti: Milk Creme, Dark Creme, Napolitaner, Chocolate Creme, White Creme, Raspberry Yoghurt. Per chi invece preferisce la semplicità e la tradizione, il cuore di wafer di Loacker Cioccolato Classic è ricoperto da uno strato di finissimo cioccolato al latte, fondente o bianco.

Il denominatore comune di tanta varietà è la tradizionale qualità Loacker. Da sempre, l’azienda si serve soltanto di ingredienti attentamente selezionati, quali latte di qualità, cioccolato finissimo,

bacche di vaniglia del Madagascar e nocciole italiane tostate ‘in casa Loacker’. L’inconfondibile bontà Loacker è così garantita senza il ricorso a coloranti, conservanti, aromi aggiunti e grassi idrogenati. Ogni tavoletta di Loacker Cioccolato è infine avvolta in uno speciale incarto, che la protegge dall’umidità mantenendola deliziosamente fragrante. Non meno importante ai fini della qualità dei prodotti Loacker è, inoltre, la costante attenzione dell’azienda al territorio, che fa dell’impiego di ingredienti semplici e naturali il segreto della loro bontà. Gli stabilimenti produttivi si trovano infatti nel cuore delle Dolomiti dove l’aria e l’acqua sono più fresche, pure e limpide.

Il successo di Loacker Cioccolato Specialty e Classic presso i consumatori, è la conferma della giusta direzione intrapresa dall’azienda, che ha deciso di investire, ampliare e diversificare ulteriormente la propria produzione introducendo appunto anche la gamma di tavolette di cioccolato.