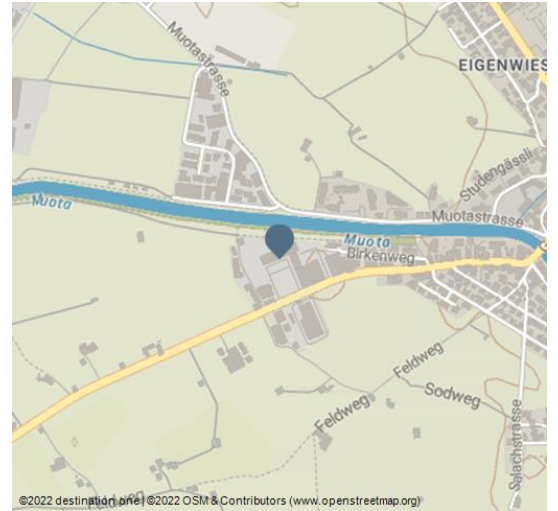




Felchlin Edelschokolade



felchlin-schokolade - © Max Felchlin AG, Erlebnisregion Mythen



Die Max Felchlin AG steht für eine hohe Produktequalität. So erhielt die edle Grand Cru Schokolade «Maracaibo Clasificado 65%» im Jahr 2004 die Goldmedaille für die weltbeste Schokolade.

Seit mehr als 100 Jahren produziert die Max Felchlin AG in Ibach, Schwyz, hochwertige Couverturen, Schokoladen und feinste Komponenten für das nationale und internationale Konditorei- und Confiseriegewerbe sowie die Süßwarenindustrie. Vor allem für exquisite Grand-Cru-Couverturen hat sich das Unternehmen bei Kunden und Lieferanten weltweit einen hervorragenden Namen gemacht.

Geschichte

Im Jahr 1908 betrieb Max Felchlin in Schwyz einen Handel mit Honig, woraus wenige Jahre später die "Honigzentrale Schwyz" wurde. In den goldenen Zwanziger entschied sich Max Felchlin dazu, seinen Handel mit Backpulver, Cacao, Couverture und Cacaobutter zu ergänzen und gewann viele Bäcker und Konditoren als Kunden. Noch im selben Jahrzehnt begann die Firma Felchlin ihren ersten Artikel zu produzieren, den Backkunsthonig, der immer noch hergestellt wird. Schon damals war Max Felchlin die Qualität der Produkte besonders wichtig, was sie auch heute noch von der ausländisch dominierten Konkurrenz abhebt. Mit innovativen Ideen, wie dem Puddingpulver Sowieso überlebte die Firma auch die beiden Weltkriege und stellte einer der wichtigsten Arbeitsstellen im Kanton Schwyz dar.

Besonderes

Der Begriff "Grand Cru" wurde im Jahr 1999 von der Firma Felchlin selbst für eine Auswahl ihrer Couverturen (hochwertige Schokolade, die weiterverarbeitet wird) eingeführt. Dieser steht dafür, dass nur Edelkakao aus definierter Herkunft verwendet wird, der Chefeinkäufer von Felchlin dafür regelmässig in die Ursprungsregionen reist und den Kakao vor Ort einkauft. Mit dieser Einführung übernimmt die Firma eine Vorreiter-Rolle in Sachen Nachhaltigkeit in der Schokoladenindustrie. 2004 wurde die Edelschokolade Grand Cru Maracaibo Clasificado 65% von der Organisation Accademia Maestri Pasticceri Italiani zur besten Schokolade weltweit gekürt.

Adresse:

6440 Brunnen



QR-Code scannen und diese Seite offline speichern, mit Freunden teilen und mehr.

<https://s.et4.de/41Wqf>

Die Schokolade kann bei verschiedenen Einzelhändlern in der Region oder auch im Fabrikladen in Ibach gekauft werden.

Merkmale:

Eignung Allgemein

Schlechtwetterangebot, für jedes Wetter, Shopping

Erreichbarkeit / Lage

Mit ÖV erreichbar, Zentrale Lage

Zielgruppe

Individualgäste, Gruppen, Familien, Erwachsene, Senioren

Fremdsprachenkenntnisse

Deutsch, Englisch, Französisch

Ausstattung / Einrichtung

Rollstuhlgerecht

Öffnungszeiten:

Fabrikladen: Montag bis Freitag: 09.00 - 12.00 Uhr 13.30 - 18.00 Uhr Samstag:

10.00 - 16.00 Uhr