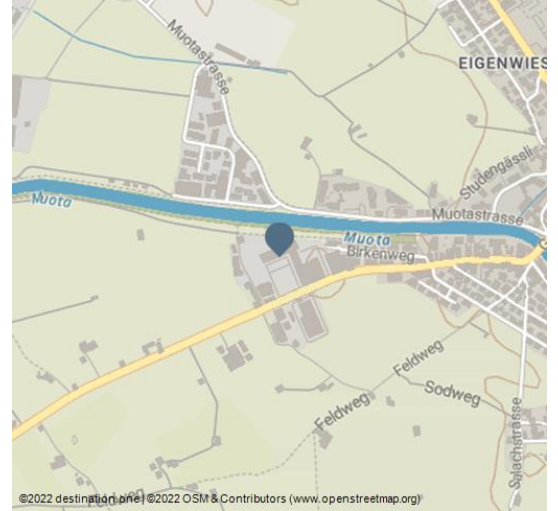




Chocolat noble Felchlin



felchlin-schokolade - © Max Felchlin AG, Erlebnisregion Mythen



Max Felchlin AG est synonyme de produits de haute qualité. Ainsi, le noble chocolat Grand Cru "Maracaibo Clasificado 65%" a reçu en 2004 la médaille d'or du meilleur chocolat du monde.

Depuis plus de 100 ans, Max Felchlin AG à Ibach, Schwyz, produit des couvertures de haute qualité, des chocolats et des composants très fins pour le secteur national et international de la pâtisserie et de la confiserie ainsi que pour l'industrie de la confiserie. L'entreprise s'est fait une excellente réputation auprès de ses clients et fournisseurs du monde entier, notamment pour ses exquis couvertures Grand Cru.

Histoire

En 1908, Max Felchlin exploitait un commerce de miel à Schwyz, qui devint quelques années plus tard la "Honigzentrale Schwyz". Dans les années 20, Max Felchlin décida de compléter son commerce avec de la poudre à lever, du cacao, de la couverture et du beurre de cacao et gagna de nombreux boulangers et pâtisseries comme clients. Au cours de la même décennie, l'entreprise Felchlin a commencé à produire son premier article, le miel de boulangerie, qui est toujours fabriqué. Déjà à l'époque, Max Felchlin accordait une importance particulière à la qualité des produits, ce qui les distingue encore aujourd'hui de la concurrence dominée par les étrangers. Grâce à des idées novatrices, comme la poudre pour pudding Machin, l'entreprise a survécu aux deux guerres mondiales et a représenté l'un des emplois les plus importants du canton de Schwyz.

Spécial

Le terme "Grand Cru" a été introduit en 1999 par l'entreprise Felchlin elle-même pour une sélection de ses couvertures (chocolat de qualité supérieure qui est ensuite transformé). Cela signifie que seul du cacao noble d'origine définie est utilisé, que le chef des acheteurs de Felchlin se rend régulièrement dans les régions d'origine et achète le cacao sur place. Avec cette introduction, l'entreprise joue un rôle de pionnier en matière de durabilité dans l'industrie du chocolat. En 2004, le chocolat Grand Cru Maracaibo Clasificado 65% a été élu meilleur chocolat du monde par l'organisation Accademia Maestri Pasticceri Italiani.

Le chocolat peut être acheté chez différents détaillants de la région ou dans le magasin de la fabrique à Ibach.

Adresse:

6440 Brunnen



Scannez le code QR et enregistrez cette page hors ligne, partagez avec des amis et plus encore.

https://s.et4.de/_4Wqf

Le chocolat peut être acheté chez différents détaillants de la région ou dans le magasin de la fabrique à Ibach.

Features:

Aptitude générale

Offre en cas de mauvais temps, pour tous les temps, Shopping

Accessibilité / Situation

Accessible avec les transports publics, Situation centrale

Groupe cible

Visiteurs individuels, Groupes, Familles, Adultes, Seniors

Langues étrangères

Allemand, Anglais, Français

Équipement / aménagement

Accessible en fauteuil roulant

Les heures d'ouverture

Magasin d'usine : Du lundi au vendredi : 09.00 - 12.00 heures 13.30 - 18.00

heures Samedi : 10.00 - 16.00 heures