

Gourmet & Genuss

Feinste Schokolade, bester Kaffee, liebevoll kredenzte Köstlichkeiten: die Region hat vielerlei Genüssliches anzubieten.

SCHWEIZER MOMENTE by casa nobile

Die acht verschiedenen Pralinen der Kollektion «Schweizer Momente» repräsentieren die Kultur, die Leidenschaft und die Einzigartigkeit von acht verschiedenen Schweizer Regionen – von Georg Bernardini mit der Höchstnote von 6 Kakaobohnen ausgezeichnet

No 1

Mit Wildkirschen
aus dem Fricktal

No 2

Mit kalt geknackten Berner
Baumnüssen, Caramel und
Alpenkräutern

No 3

Mit grüner Fee aus
dem Val de Travers und
Arabica-Kaffee

No 4

Mit Rosenmelisse aus
dem Puschlav und
dem Emmentaler

No 5

Mit handgeröstetem
Spezialitätenkaffee aus
dem Emmentaler

No 6

Mit Heu von
den Findler Matten
Zermatt

No 7

Mit Luzerner
Safran, Birnen und
Baumnüssen

No 8

Mit Americano
Grappe und Tessiner
Marronimarzipan



Vorfreude mit Hochgenuss

Der noble Adventskalender wurde vom Meissner-Porzellandesigner Kay Leonhardt gestaltet und verbirgt hinter jeder Tür eine Kreation aus der Schokoladenmanufaktur casa nobile, online oder bei Kerzenjeger Solothurn erhältlich

CHF 49.-



Weltspitze in SCHOKOLADE



Willi Schmutz und Martin Schwarz in ihrem Laden in Bätterkinden

Der in der Schokoladenszene hoch anerkannte Confiseur und Autor Georg Bernardini hat 4000 Produkte aus 70 Ländern getestet, nach einem Punktesystem bewertet und die Resultate in einem Buch veröffentlicht. 25 Marken weltweit haben die Höchstnote erhalten. Darunter rangiert als einzige Schweizer Schokoladenmanufaktur casa nobile aus Bätterkinden.



Casa nobile ist die Nr. 1 für Schokoladen und Pralinen in der Schweiz.

Nachzulesen in «Schokolade – Das Standardwerk» von Georg Bernardini

Die beiden innovativen Confiseure Willi Schmutz und Martin Schwarz haben sich in ihrer Cioccolateria in Bätterkinden der Vision verschrieben, neue Schokoladenprodukte mit überraschenden, verführerischen Geschmacksnoten auf höchstem Niveau anzubieten. Dieses Unterfangen ist ihnen mehr als gelungen: Nebst der fantastischen Bewertung von Georg Bernardini mit der Höchstnote von 6 Kakaobohnen und dem Verweis auf die hochwertigen Rohstoffe, die herausragende Produktherstellung und das einzigartige Geschmackserlebnis der casa nobile Kreationen, brillierten die beiden artisti di cioccolato, wie sie gerne genannt werden, ebenso an den International Chocolate Awards in Hannover mit einem wahren Medaillensegen von sieben Auszeichnungen. Diverse Luxus-hotels sind längst auf die grandiosen Schokoladen aufmerksam geworden und verwöhnen ihre Gäste mit den exzellenten Geschmackserlebnissen aus dem Hause casa nobile.

casa nobile
[passione e gusto]

