

Am Anfang war eine Idee und viel Leidenschaft

Alles begann mit der Vision, mediterranes Lebensgefühl, diese Inspiration für Leib und Seele zu pflegen und ‹Italianità› auch hier bei uns erlebbar zu machen. Antrieb war die Leidenschaft und Lust von vier Vollblut-Gastronomen, hochstehende kulinarische Genusswelten zu erschaffen.

Heute steht der Name **nobile** für erstklassige Gastronomie von Cioccolato bis Catering. Als praxiserfahrene ‹artisti del cioccolato› verfolgen Willi Schmutz und Martin Schwarz hohe Ziele. Die feine Kunst der Schoggikreation ist vergleichbar mit der einer Musikkomposition. Nur die perfekte Zusammensetzung der einzelnen Geschmacksnuancen lässt etwas Einzigartiges und Vollkommenes entstehen. Nebst Kreativität, Begeisterung und viel Fingerspitzengefühl, wird bei **nobile cioccolato** ausschliesslich hochwertiger Edelkakao mit Herkunftsbezeichnung eingesetzt.

Die mit viel Freude und Herzblut gefertigten süssen Gaumenfreuden werden in alle Herren Länder verschickt. Auch in der Schweiz sind es nicht mehr nur die privaten Connaisseurs – nein, auch die Spitzengastronomie und immer mehr Firmenkunden verlangen nach den exklusiven Köstlichkeiten aus Bätterkinden.

1182 Zeichen