

Innovation trifft auf Tradition; Medienmitteilung vom 3. Dezember

Basel, den 6. Dezember 2021 - Wenn Tradition auf modernste Technik trifft, kann Wunderbares entstehen. Besonders farbenfroh und glänzend war das Zusammentreffen von Jakob's Basler Leckerly, der ältesten Biscuit Manufaktur der Schweiz, und ChocoFoil, einem Schweizer Startup mit innovativer Technologie, um Schokolade in allen Regenbogenfarben schimmern zu lassen – komplett ohne Zusatzstoffe.

Das gemeinsam entwickelte Produkt sind die Zauberleckerly (siehe Titelbild), welche in allen Regenbogenfarben magisch Glitzern und damit ihre Betrachter verzaubern. Die Leckerei ist seit heute in den zwei Jakob's Basler Leckerly Läden in Basel und im online-Shop von ChocoFoil erhältlich.

Die beiden Geschäftsführer Andreas Kuster (Jakob's Basler Leckerly) und Sandro Zinggeler (ChocoFoil) trafen sich an einem TV-Set bei Aufnahmen zum Grill Club auf Sat 1, welche durch Sandro Zinggeler moderiert wurden. Nebst Sandro's Tätigkeiten bei ChocoFoil ist er ebenfalls als Landliebe TV Moderator, Buchautor und Spitzenkoch ein bekanntes Gesicht.

Der Zaubereffekt basiert auf dem Übertragen von feinsten Strukturen der Folie von ChocoFoil auf den Schokoladenüberzug der Leckerly. Die lichtbeugenden Oberflächenstrukturen fächern das einfallende Licht in all seine Bestandteile auf. Das verblüffende Ergebnis wird auf natürlichste Art und Weise, ohne jegliche Zusatzstoffe erreicht. In der Natur trifft man diesen Effekt z.B. auf den Flügeln von Schmetterlingen oder Libellen an.

Das Schweizer Startup ChocoFoil vereint seit Ende 2020 Schweizer Schokoladenkunst, Präzision und Innovation. Sandro Zinggeler schloss sich mit seinem Bruder Marc Zinggeler, Ingenieur am CSEM und Experte auf dem Gebiet der Oberflächenstrukturierung, zusammen und gemeinsam entwickelten sie die ChocoFoil. Gerne zitieren wir an dieser Stelle Sandro, während seines ersten Erfolgserlebnisses mit der ChocoFoil: «Das ist das Schönste, was ich je in einer Küche gesehen habe!».

Jakob's Basler Leckerly ist ein Familienunternehmen und wurde vor über 260 Jahren gegründet. Als Manufaktur sind sie seit jeher bekannt für die handwerkliche Kompetenz der Mitarbeiter und die höchsten Qualitätsansprüche an ihren Produkten. Die vier Lækkerli-Sorten werden in der Manufaktur täglich frisch von Hand erschaffen, unter Verwendung auserwählter Rohstoffe wie Bienenhonig, Mandeln, Mehl, Zucker, kandierte Früchte, Gewürze, Kirsch und erlesene Schokolade.

Weiterführende Informationen:

ChocoFoil (www.chocofoil.ch)

Sandro Zinggeler

Geschäftsführer

Tel. +41 79 724 90 84

Email sandro@chocofoil.ch

Jakob's Basler Leckerly (www.baslerleckerly.ch)

Andreas Kuster

Leckerly-Fabrikant

Tel. +41 61 322 08 18

Email andreas.kuster@baslerleckerly.ch



**Jakob's
Basler —
Leckerly**

ÄLTESTE BISCUIT MANUFATUR 1753