



# LE MONDE DU CHOCOLAT DE RICHNER



## Tablettes de chocolat BIO

50000	Chocolat blanc BIO Framboises/Citron	12 x 75 g
50001	Chocolat blanc BIO Safran/Croquant aux amandes	12 x 75 g
50002	Chocolat noir BIO Café péruvien	12 x 75 g
50003	Chocolat au lait BIO Éclats de noisettes	12 x 75 g
50004	Chocolat au lait BIO Croquant aux amandes	12 x 75 g
50005	Chocolat blanc BIO 35% de cacao	12 x 75 g
50006	Chocolat au lait BIO Madagascar 38%	12 x 75 g
50007	Chocolat blanc BIO Lavande de montagne	12 x 75 g
50008	Chocolat noir BIO Mélisse de montagne	12 x 75 g
50009	Chocolat noir BIO Menthe de montagne	12 x 75 g
50010	Chocolat noir BIO Madagascar 70%	12 x 75 g

## Tablettes de chocolat BIO VÉGAN

50011	BIO VÉGAN Choc Blanc	12 x 75 g
50012	BIO VÉGAN Choc Blanc Vanille	12 x 75 g
50013	BIO VÉGAN Choc Brun	12 x 75 g
50014	BIO VÉGAN Choc Brun Noisette	12 x 75 g



Présentoir en papier cacao  
avec 12 tablettes de chocolat BIO  
tout en un seul genre

### Collaboration sociale en Suisse

Depuis longtemps, la boulangerie-confiserie Richner SA travaille avec la Fondation Domino à Hausen, laquelle s'engage depuis plus de 40 ans en faveur des personnes nécessitant une assistance. Aux postes de travail protégés et dans les ateliers, l'accent est mis sur l'autonomie. La grande majorité des tablettes de chocolat de Richner sont emballées et préparées pour le transport.

**Vous pouvez faire imprimer votre propre emballage à partir de seulement 50 pièces.**  
**Matériaux : Carton blanc standard ou carton en coque de cacao avec 15% de coque de cacao.**  
**Nous produisons du chocolat avec votre propre couverture ou recette à partir de 60 kg.**  
**Nous serions heureux de vous conseiller et de vous faire une offre.**

**RICHNER**  
*La qualité depuis 1847* 

# Napolitains

## Grand Cru BIO Madagascar

- Chocolat au lait 38% de cacao
- Chocolat au lait 38% de cacao avec croquant aux amandes et miel de fleurs
- Chocolat noir 55% de cacao
- Chocolat extra noir 70% de cacao

## Grand Cru Ghana

- Chocolat au lait 46% de cacao
- Chocolat au lait 46% de cacao avec croquant aux amandes et miel de fleurs
- Chocolat noir 62% de cacao

5 g de masse: 36 x 36 x 3.5 mm

7 g de masse: 36 x 36 x 5 mm

10 g de masse: 35 x 62 x 5 mm

## Variantes d'emballage

### Linge écologique

- Papier naturel
- Papier à envelopper en papier de cacao

### Ligne standard

- Feuille d'aluminium or ou argent
- Papier à envelopper standard

Le papier d'emballage est imprimé avec votre design.

Matériaux : Carton blanc standard ou carton en coque de cacao avec 15% de coque de cacao.

Nous produisons du chocolat avec votre propre couverture ou recette à partir de 60 kg.

Nous serions heureux de vous conseiller et de vous faire une offre.



## PROJETS À MADAGASCAR ET GHANA

La coopérative qui ne produit qu'en qualité bio garantit aux paysans l'achat des productions aux prix convenus. Cela leur assure un revenu régulier pour scolariser leurs enfants et assurer la famille. Grâce au projet de caisse-maladie «Salame Mateza» et «Akwaaba», la prise en charge sanitaire de nos paysans est excellente, contrairement au reste de la population. Nos cultivateurs de cacao et leurs familles bénéficient d'une assurance maladie gratuite par l'intermédiaire de la coopérative paysanne. Chaque paysan membre du projet reçoit une attestation qui co-assure sa femme et des enfants.

### Ghana, Projet Akwaaba :

Village Ateibu avec 137 familles

### Madagascar, Projet Salama Mateza :

Village Ankatafa avec 72 familles



### Andi Lüscher

Responsable Confiserie  
Membre du conseil d'administration

Direct +41 (0) 76 831 58 46

Tél. +41 (0) 56 443 12 51

a.luescher@baeckerei-richner.ch



### Peter Schuhmacher

Service d'assistance  
Développement commercial

Direct +41 (0) 76 247 09 72

Tél. +41 (0) 56 443 12 51

p.schuhmacher@baeckerei-richner.ch

[www.baeckerei-richner.ch](http://www.baeckerei-richner.ch) / [www.krokant.ch](http://www.krokant.ch)

Bäckerei-Confiserie Richner SA Oberdorfstrasse 24 5106 Veltheim Tél. 056 443 12 51 [info@baeckerei-richner.ch](mailto:info@baeckerei-richner.ch)

**RICHNER**  
La qualité depuis 1847