

***Nuovo Loacker Cioccolato Duality:
due golose superfici di cioccolato e
croccanti crispies di wafer in
un'unica deliziosa tavoletta!***

*Loacker Cioccolato Duality è disponibile nelle
due varianti Coffee e Caramel Hazelnut, che
vanno ad aggiungersi alle referenze delle linee
Loacker Cioccolato Classic e Specialty.*

*Auna di Sotto (BZ) – **Loacker** – azienda altoatesina leader mondiale nel mercato dei wafer e specializzata anche nella produzione di specialità al cioccolato – è lieta di presentare la sua ultima irresistibile novità di prodotto, **Loacker Cioccolato Duality: due golosi strati di fine cioccolato uniti in un'unica tavoletta**, che, da un lato, sorprende e, dall'altro, conquista!*

Quella di **Loacker** per la **bontà**, è una vera e propria **vocazione** che, da più di novant'anni, spinge l'azienda a scoprirne ogni sfumatura attraverso combinazioni, sempre nuove e originali, di ingredienti deliziosi e di alta qualità. Per questo, l'azienda altoatesina, famosa in tutto il mondo per i suoi eccezionali wafer, negli ultimi anni ha deciso di ampliare l'offerta lanciando sul mercato la propria interpretazione della classica tavoletta di cioccolato: **Loacker Cioccolato**.

Loacker Cioccolato è molto più di una semplice tavoletta di cioccolato. Al suo interno, infatti, racchiude una golosa sorpresa: una sottile cialda di fragrante wafer nelle varianti **Loacker Cioccolato Classic e Specialty**, o irresistibili **crispies** di wafer nella nuova linea **Loacker Cioccolato Duality**.

Con **Loacker Cioccolato Duality**, il cioccolato supera se stesso, da un lato, raddoppiando l'esperienza di gusto grazie a **due golosi strati di cioccolato** che esplorano **deliziose e inaspettate armonie tra fragranze** e, dall'altro, incontrandosi con i nuovissimi **crispies di wafer**, per un piacere leggero e croccante, tutto da scoprire.

Loacker



Le nuove imperdibili tavolette **Loacker Cioccolato Duality** promettono di far scoprire i due lati della bontà! Da una parte, uno strato di **cioccolato al latte scuro (cacao 38%)**, arricchito da una generosa manciata di **crispies di wafer**, dall'altra uno strato di delicato **cioccolato bianco**, con **caffè in polvere** per la variante **Coffee** o con **pepites di caramello e pezzetti di nocciole 100% italiane** per la variante **Caramel Hazelnut**.

Ciò che rende **Loacker Cioccolato Duality** una tavoletta di cioccolato unica nel suo genere, sono i **crispies di wafer**, fragranti “**palline**” di cialda che conferiscono a Duality la **leggerezza** e la **croccantezza** tipici di un wafer. **Per la prima volta sul mercato**, i crispies sono una nuova dimensione di wafer Loacker, pensata per un'esperienza di gusto innovativa, due volte unica a ogni morso.

L'irresistibile bontà di **Loacker Cioccolato Duality** è ottenuta **senza** il ricorso ad **aromi aggiunti, coloranti, conservanti e grassi idrogenati**. L'alta qualità Loacker è inoltre garantita dalla costante attenzione dell'azienda al territorio, che fa dell'impiego di ingredienti naturali il segreto della sua tradizionale bontà. Gli stabilimenti produttivi si trovano infatti nel cuore delle Alpi dove l'aria e l'acqua sono più fresche, limpide e pure.

Loacker Cioccolato Duality Coffee e Caramel Hazelnut sono disponibili nel pratico formato **Pocket Size (50g)**, ideale da portare sempre con sé, per una croccante pausa di piacere, soli o in compagnia. Non resta che provarli per scoprire qual è il proprio abbinamento preferito!

Loacker

“Che bontà!” Lo dite dal 1925, assaggio dopo assaggio. E non è un caso se ogni giorno vi regaliamo tutta la genuinità e la delizia delle nostre straordinarie creazioni. Fu Alfons Loacker ad introdurre in azienda questa tradizione pasticceria, quando ancora realizzava i suoi wafer in una piccola pasticceria di Bolzano. Da allora, in fondo, poche cose sono cambiate: realizziamo tutte le nostre delizie circondati dalle montagne a 1000 m d'altitudine (oggi ad Auna di Sotto e Heinfels); utilizziamo solo ingredienti naturali e selezionati, a cui teniamo lontani aromi aggiunti, coloranti e conservanti;



confezioniamo le nostre specialità appena sfornate, così da conservarne l'inconfondibile fragranza. Ma alla bontà serve anche altro per raggiungere la perfezione. Ecco perché ci impegniamo ogni giorno per una maggiore sostenibilità sociale e ambientale: perché in Locker, la bontà è una scelta.

Ufficio Stampa Locker – Connexia

Daniela Fontana / Marta Casella

lockerpr@connexia.com tel. 02 813554

