

***Arrivano i Gran Pasticceria Biscuits:
tutta l'irresistibile bontà Loacker
racchiusa in quattro golose varianti
di biscotti di frolla o meringati.***

Con i nuovi Loacker Gran Pasticceria Biscuits, l'azienda altoatesina lancia sul mercato una novità assoluta, la sua prima linea di biscotti: buonissimi e disponibili nelle irresistibili varianti Snowflakes, Chip Choc e Nut Selection Nocciola o Mandorla.

*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: i **Loacker Gran Pasticceria Biscuits**, la prima linea di biscotti Loacker a base di frolla o meringati, disponibili nelle quattro golosissime varianti: **Snowflakes, Chip Choc e Nut Selection Nocciola o Mandorla***

Loacker Gran Pasticceria Snowflakes è un biscotto morbido e fragrante, con la base ricoperta da un delicato strato di **finissimo cioccolato scuro al latte (composto per il 39% da cacao)**. Semplice e al contempo raffinato, deve il suo nome al grazioso fiocco di neve stampato sul suo lato di frolla: una gioia per gli occhi e per il palato.

Loacker Gran Pasticceria Chip Choc è l'irresistibile interpretazione in chiave Loacker di un grande classico amato da grandi e piccini: il cookie con gocce di cioccolato. Una ricetta della tradizione, alla quale Loacker ha saputo infondere un gusto unico, grazie all'aroma intenso delle gocce di **cioccolato fondente peruviano monorigine**, che ne impreziosiscono l'impasto.

Loacker Gran Pasticceria Nut Selection, infine, è disponibile nei due gusti **Nocciola**, con nocciole 100% italiane tostate in casa Loacker, e **Mandorla**, con mandorle 100% italiane. In Gran Pasticceria Nut Selection, due croccanti **biscotti meringati**, ricoperti da una deliziosa **granella di nocciole** o da irresistibili **scaglette di mandorle**, racchiudono uno strato di **raffinata crema di nocciole o mandorle**. Nut

Selection è infine inzuppato in un **bagno di cioccolato scuro al latte (composto per il 39% da cacao)**.

I **Loacker Gran Pasticceria Biscuits** rappresentano una novità assoluta per l'azienda, che, per la prima volta, **firma una linea di biscotti di frolla o meringati**. Sinonimo di wafer in tutto il mondo, Loacker approda così in nuovo segmento del mercato "biscuits", puntando sulla qualità dei propri ingredienti e un'expertise pluriennale per conquistare non solo i brand lovers, ma tutti coloro che vogliono concedersi un momento di dolcezza e raffinata bontà.

Per Loacker la **bontà** è qualcosa che va ben oltre il semplice appagamento del gusto e che affonda le sue radici nelle **scelte buone** che da sempre contraddistinguono l'azienda: **"la bontà è una scelta"**, come sottolineato anche dalla nuova **brand promise**.

I nuovi **Loacker Gran Pasticceria Biscuits** sono irresistibili proprio perché **senza 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 bontà. Gli stabilimenti produttivi si trovano infatti nel cuore delle Alpi dove l'aria e l'acqua sono più fresche, limpide e pure.

Le nuove referenze **Loacker Gran Pasticceria Snowflakes, Chip Choc e Nut Selection Nocciola o Mandorla** sono ideali in accompagnamento a una bevanda calda e sono perfette per dare un raffinato tocco in più a colazioni, merende e dopo cena in compagnia degli amici. Non resta che provarle tutte per scoprire qual è la propria preferita!

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: daniela.fontana@connexia.com

Marta Casella: marta.casella@connexia.com

tel. 02 813554

