

Eiger, Mönch & Bern

Chocolate landscape relief

Extent:West - East 56 km
North - South 56 km596,000 / 202,000
652,000 / 146,000Length scale 1: 400,000
Height scale 1: 200,000**Concept and process technology:**Ueli Häusermann, GALEGGENWEG 7, 5034 SUHR
Tel. 062 842 34 30
www.regiorelief.ch, info@regiorelief.ch**Production:**Ernst Winkler, Baker and Confectioner
Badstrasse 8, 3638 Blumenstein
Tel. 033 356 12 16

www.beck-winkler.ch, ernst.winkler@bluewin.ch

Copyright number

DHM25@swisstopo (JA032205)

Manufactured in Switzerland from the finest premium chocolate

As a result of a slightly higher cocoa content (45%) and the use of a special cocoa from Ecuador, this milk chocolate has an outstanding taste due to its exciting interplay between a fine milk bouquet and a discrete but readily perceptible cocoa note.

The exquisite Ecuadorian cocoa called „Arriba“, which is found only in Ecuador, is recognised by experts as being among the best in the world. Our supply comes from the „Los Rios“ area. (Lindt Chocolate Switzerland)

Declaration: Milk chocolate

Ingredients:

Sugar, cocoa butter, cocoa mass (cocoa from Ecuador), whole-milk powder, skimmed milk powder, emulsifier (soya lecithin), vanilla, flavouring

e 130g

Eiger, Mönch & Bern

Landschaftsrelief aus Schokolade

Ausdehnung:West-Ost 56 km
Nord-Süd 56 km596'000 / 202'000
652'000 / 146'000Längenmassstab 1: 400'000
Höhenmassstab 1: 200'000**Idee und Verfahrenstechnik:**Ueli Häusermann, GALEGGENWEG 7, 5034 SUHR
Tel. 062 842 34 30
www.regiorelief.ch, info@regiorelief.ch**Produktion:**Ernst Winkler, Bäckerei-Konditorei
Badstrasse 8, 3638 Blumenstein
Tel. 033 356 12 16

www.beck-winkler.ch, ernst.winkler@bluewin.ch

Schutznummer

DHM25 © swisstopo (JA032205)

In der Schweiz hergestellt aus feinstem Premium-Schokolade

Durch einen leicht höheren Kakaogehalt (45%) und die Verwendung eines speziellen Kakaos aus Ecuador, zeichnet sich diese Milchschokolade im Geschmack durch ein spannendes Wechselspiel zwischen einem feinem Milchbouquet und gut wahrnehmbaren, dezenten Kakaonoten aus.

Der exquisite, equadoriale Kakao mit dem Namen „Arriba“, den man nur in Ecuador findet, gehört in Fachkreisen zu den besten der Welt und kommt aus der Gegend von „Los Rios“. (Lindt Schokolade Schweiz)

Declaration: Milchschokolade

Zutaten:

Zucker, Kakaobutter, Kakaomasse (Kakao aus Ecuador), Vollmilchpulver, Magermilchpulver, Emulgator (Sojalecithin), Vanille, Aroma

e 130g

アイガー、メンヒ、ベルン

チョコレート製地形レリーフ

範囲東西 56 km
南北 56 km596'000 / 202'000
652'000 / 146'000長さ方向縮尺 1: 400'000
高度方向縮尺 1: 200'000

アイデア及びプロセス工学:

ウエリ・ホイザーマン

スイス CH-5034 スール、ガレグゲンヴェーク 7 番
電話 062 842 34 30
www.regiorelief.ch, info@regiorelief.ch

制作:

エルンスト ウィンクラー、ベーキング・菓子製造
スイス CH-3638 ブルーメンシュタイン
バードシュトラッセ 8 番地
電話 033 356 12 16

www.beck-winkler.ch, ernst.winkler@bluewin.ch

保護登録番号

DHM25@swisstopo (JA032205)

精選最高級チョコレート使用

スイス国内製造

カカオ含有量がやや高く(45%)、エクアドル産

特別カカオの使用により、

このミルクチョコレートは、極上のミルクの香り、

本物の上品なカカオの風味が

交互に醸し出す独特な味わいを呈しています。

エクアドルにのみ産する“Arriba”と呼ばれる

選び抜かれたエクアドル産カカオは

専門家の間ではワールドベストの評価を得ており

“Los Rios” 地方に産します。

(スイス リント チョコレート)

製品表記: ミルクチョコレート

成分:

砂糖、カカオバター、カカオマス(エクアドル産
カカオ)、全乳粉、脱脂乳粉、
乳化剤(大豆レシチン)、バニラ、香料

e 130g