

Lindt : швейцарско-шоколадное искушение | Lindt: Tentation choco- suisse

Author: Ольга Юркина, [Цюрих](#) , 07.04.2010.



[© Lindt & Sprüngli]

Новая коллекция от известной марки щекочет вкусовые рецепторы и нервы модным гурманам.

|
La nouvelle collection des Maîtres Chocolatiers chatouille les cinq sens et les nerfs des dandys gourmands.

Lindt: Tentation choco-suisse

Шоколад шоколаду рознь. Швейцарский Lindt в мире гурманов – такой же символ «высокой моды», как Gucci или Versace для любителей стильной одежды. Весенняя шоколадная коллекция 2010 идет в ногу со временем и дизайном: стильная и практичная, с ноткой оригинальности или экзотики – кому что ближе. Впрочем, адептам классического стиля летние модные новинки от Lindt тоже придется по вкусу. Дамы и господа, позвольте представить:



[© Lindt & Sprüngli]

Lindt Passion «Карамель и крупная соль»: обтекаемые формы плитки из гладкой блестящей материи разлетаются с аппетитным треском на детали непредсказуемого

покрыя. Кусочки тают во рту в нежном карамельно-молочном вихре эмоций. Изюминка – в соли, точнее, в солоноватом привкусе, остающемся на нёбе вместе с тающим карамельным облаком. Смелое сочетание, но результат оправдывает риск: этот шоколад хочется пробовать бесконечно, чтобы открыть все возможности вкуса и не упустить ни одну нотку оригинальности.

Lindt Passion «Апельсин и фисташки» создан для поклонников этнического стиля и солнечной экзотики. Текстура и цвет материала – находка сама по себе. Замысловатый рисунок шероховатых аппликаций на ровной гладкой поверхности выполнен в яркой цветовой гамме: нежно оранжевый – кусочков апельсина, травянисто-зеленый – дробленых фисташек, коричневый и бежевый – поджаренного миндаля. Структура материи хрустящая, а вкус – с легким цитрусовым оттенком. Шоколад «haute couture» подобен хорошему вину: знатоки найдут в нем множество ароматных граней.



[© Lindt & Sprüngli]

Две главные новинки летнего сезона доступны в молочном и черном варианте. А для тех, кто предпочитает классику, напоминаем, что модели Lindt существуют на все случаи жизни, для работы и праздника. В коллекции строгих классических плиток (от молочного до эксклюзивного черного шоколада с содержанием какао 99%!) возможны бесчисленные вариации: выигрышное вкусовое сочетание в шоколаде – как выбор галстука для элегантного костюма. Lindt заботится об идеальной комбинации цвета и текстуры: мята, соль, острый красный перчик чили, нуга, вишневый кирш и просто тающая во рту шоколадно-карамельная начинка.

Для любителей легкого прогулочного стиля рекомендуем невесомые шоколады-муссы в белом, коричневом и черном тонах. Адептов спортивного стиля и путешествий порадуют компактные модели «В дорогу». А в коллекции вечерних нарядов для любителей роскошно-сладкой жизни по-прежнему наибольшей популярностью пользуются десертные модели: тирамису, лимонный торт с меренгами, крем-брюле, пирожное наполеон. Кремовая структура и изысканная начинка десертных плиток Lindt не оставят равнодушными самых притязательных шоколадных щеголей.

Как все великое, история Lindt начиналась просто. Восходит она к 1845 году, когда в маленькой семейной кондитерской в старом городе Цюриха, на Marktgasse, Давид Шпрюнгли-Шварц и его сын Рудольф Шпрюнгли-Амман увлеклись изготовлением твердого шоколада – новой моды, пришедшей из Италии. Новинка – до тех пор шоколад был известен в Швейцарии, как и во многих других европейских странах, лишь в форме напитка – быстро завоевала сердца цюрихской буржуазии. Предприятие процветало и расширялось, и в 1898 году доросло до «Chocolat Sprüngli AG» и обосновалось в Кильхберге, на берегу Цюрихского озера – месте, которое с тех пор не покидало.



Шоколадная фабрика Шпрюнгли на левом берегу Цюрихского озера

[© Lindt & Sprüngli]

В 1899 году, на пороге нового века, начинается новая эра в истории шоколадной фабрики Шпрюнгли. Владельцы покупают знаменитую марку Рудольфа Линдта, бернского кондитера, придумавшего в 1879 году революционный способ шоколадоварения. Технология Линдта позволяла сохранять в процессе

приготовления плитки все ароматы первоначальных ингредиентов, а также получать шоколад с кремово-тающей структурой. Перед новорожденной Lindt & Sprüngli AG открывались широкие пути покорения мира, которыми она с успехом воспользовалась, даже если порой приходилось бороться с трудностями.

Сейчас Lindt & Sprüngli – признанный во всем мире производитель шоколада класса «Premium», с шестью фабриками в Европе, двумя филиалами в Соединенных Штатах и поклонниками в более чем ста странах, где его продукцию можно приобрести. Фирменным знаком марки остаются непревзойденное качество традиционных рецептов, тающая структура «экстра-класса» и страсть к дизайнерским экспериментам. Кто еще может сомневаться, что Lindt – шоколад высокой моды?

Вся палитра Lindt – [на официальном сайте компании](#), где можно виртуально посетить [ателье](#) мастеров шоколадного дела.

[Швейцария](#)

Статьи по теме

[Самые-самые швейцарские...](#)

[Сладкая жизнь перешла в горькое разочарование](#)

[Шоколадный Роджер открыл банковский счет](#)

Source URL:

<https://dev.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/lindt-shveycarsko-shokoladnoe-iskushenie>