

Lindt&Sprüngli опять в шоколаде

|

Auteur: Архивы, [Архивы](#) , 22.01.2008.

В 2007 году оборот компании вырос на 14% и почти достиг рекордной отметки 3 миллиарда франков.

|

Уже три года подряд годовой рост Lindt&Sprüngli превышает 10%, несмотря на то, что потребление шоколада на таких важных рынках, как США и Западная Европа не увеличивается.

В ближайшее время компании предстоит столкнуться с определенными трудностями, связанными с повышением мировых цен на какао, но она уверена, что сможет без труда их преодолеть.

Хотя, как мы уже [писали](#), самая узнаваемая в мире марка швейцарского шоколада Toblerone на днях отмечает 100-летие, напомним, что Lindt&Sprüngli появилась на полвека раньше.

Основателю компании Рудольфу Линдту (1855-1909) принадлежат два важных новшества в шоколадном производстве. Ему удалось создать шоколад, тающий во рту и с более мягким вкусом, чем у своих конкурентов.

На шоколадной фабрике в Берне, основанной в 1879 г., Линдт внедрил новое устройство, где шоколадная масса могла длительное время перемешиваться (до 3 дней) и, нагреваясь, наполняться пузырьками воздуха. Из-за схожести по форме с ракушкой Линдт назвал это устройство «конше» (отсюда и название процесса - конширование). Позднее он добавил в шоколадную массу какао-масло, что значительно улучшило вкус конечного продукта. В процессе конширования шоколадная масса становилась жидкой и поддавалась более легкому формованию. Раньше тягучую массу приходилось плотно утрамбовывать в формы.

[отношения сша и швейцарии](#)

Source URL:

<http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/lindtsprungli-opyat-v-shokolade>