

Persbericht

Brussel, 22 november 2021

## Leonidas gaat voor vernieuwing om van te smullen met acht nieuwe verfijnde pralines in het Sélection-assortiment: Les Origines en foodpairingpralines



Daniel Stallaert, Meester-Chocolatier van Leonidas

*Fantastisch nieuws voor chocoladeliefhebbers en fijnproevers! De kleine en verfijnde Sélection-pralines zetten opnieuw in op vernieuwing om van te smullen. Wat beloven ze? Dat ze jou zullen verrassen met nieuwe smaken en originele combinaties.*

*Naast de vier populairste smaken stelt Leonidas maar liefst **8 nieuwe pralines** voor.*

### Les Origines, een ontdekkingsreis naar de roots van de chocolade!

Bij deze **5 degustatiepralines** op basis van cacaobonen uit een specifieke regio vindt iedereen er vast wel één naar zijn of haar smaak. Ze zullen niet alleen kenners weten te bekoren, maar ook al wie zich graag laat verrassen door nieuwe smaken of meer wil weten over de oorsprong van de ingrediënten die hij of zij proeft!

Elke praline is gevuld met een romige ganache en draagt niet alleen het verhaal over haar roots met zich mee, maar ook de passie en knowhow van de Meester-Chocolatiers van Leonidas.



**Sélection Venezuela puur:** pure chocolade op basis van 72% cacao met een unieke en krachtige smaak afkomstig uit Venezuela. Een perfect evenwicht tussen de kracht van cacao en intense houtige nuances.



**Sélection Venezuela melk:** melkchocolade op basis van Criollo- en Trinitario-bonen (43%) afkomstig uit Venezuela. Met subtiele toetsen van karamel, hazelnoten en boter.



**Sélection Brésil:** deze chocolade met 68,8% cacao op basis van bonen uit Brazilië heeft bijzonder intense cacaoaroma's om te ontdekken. Ze worden kracht bijgezet door een verrassende bitterheid en een verfrissende zuurheid. Je proeft nuances van groene banaan en gerookte toetsen.

**Sélection Vietnam:** heerlijke melkchocolade met een cacao gehalte van 45%, vervaardigd op basis van cacao bonen afkomstig uit de Mekongdelta van Vietnam, het Venetië van Azië. Deze chocolade biedt een subtiele combinatie van smaken als toffee, koffie en warme melk, verrijkt met de smaak van bittere cacao.



**Sélection Papouasie-Nouvelle-Guinée:** pure chocolade op basis van 73% cacao, met Trinitario-bonen uit de streek rond de rivier Sepik in Papoea-Nieuw-Guinea. De smaak is deze van geroosterde cacao en de frisse en fruitige toetsen van rode bessen en tropisch fruit, en een licht koffie-aroma.

### Food Pairing in de spotlight



Bovendien verwelkomt het Sélection-assortiment **3 nieuwkomers** die geïnspireerd zijn op het concept van foodpairing. Laag na laag nemen de verschillende smaken in deze nieuwe pralines je mee op een ontdekking van unieke combinaties. Echte pareltjes met accenten die zowel populair als vernieuwend zijn.

**Sélection Tiramisu:** een ganache van mascarpone en cacao poeder in een kopje pure chocolade bedekt met Amaretti-korrels, subtiel geplaatst op een laag witte chocolade. Deze alcoholvrije praline sublimeert de Italiaanse zoetheid en prikkelt onze smaakpapillen met verwennerij.

**Sélection Argousier:** een ganachevulling gemaakt van duindoornbessenpuree, verfraaid met een vleugje honing om zoetheid toe te voegen en ingesloten onder een praline van hazelnootmelkchocolade. Deze bessen hebben een fruitige, bittere en pittige smaak en geven een sap met een mooie oranjegele kleur. De combinatie van fruit, praline en pure chocolade maakt het tot een unieke creatie.

**Sélection Figue :** een vulling van vijgenpuree met een vleugje honing, omhuld met een blonde chocoladepraline. Dit recept in oriëntaalse stijl combineert perfect de smaak van blonde en donkere chocolade met de charme en de wilde en betoverende smaak van vijgen.



#### De vaste waarden in het Sélection-assortiment



Naast die 8 nieuwkomers keren ook **4 vaste waarden** van het assortiment terug. Als geen ander belichamen ze het concept achter Sélection: subtiele en verrassende smaken, betoverende ingrediënten, een flinke scheut passie en geraffineerde decoratie.

**Sélection violet:** ganache met viooltjes, pure chocolade

**Sélection kastanjehoning:** ganache met kastanjehoning, blonde chocolade

**Sélection gember-citroen:** ganache met gember en citroen, pure chocolade

**Sélection Matcha:** ganache met matcha thee, pure chocolade

#### Luxueuze geschenkdoo's of een degustatiezakje voor een verrassende ontdekkingsreis?

Fantastische pralines verdienen een fantastische verpakking! De Sélection-geschenkdoo's, die in drie maten bestaat, krijgt het charmante gezelschap van een klein degustatiezakje in papier,

dat plaats biedt voor een selectie van 7 tot 8 pralines ... Voor een heerlijk proefmoment dat in een oogwenk verandert in een ware ontdekkingsreis.



Sinds 1 oktober 2021 vervaardigt Leonidas al zijn chocoladeproducten met gecertificeerde cacao, namelijk door Rainforest Alliance. Deze certificering wijst op de herkomst van het product en draagt bij aan goede arbeidsomstandigheden en een beperkte impact op het milieu. Als we kijken naar de hoeveelheden cacao die Leonidas inkoopt, kunnen we ervan uitgaan dat dor onze keuze voor gecertificeerde cacao, Leonidas de arbeids- en leefomstandigheden van ruim 2.000 gezinnen van cacaotelers wereldwijd zal helpen verbeteren.

## OVER LEONIDAS

Sinds 1913 heeft Leonidas één missie: echte momenten van geluk creëren door iedereen te laten genieten van heerlijke chocolade. Met meer dan 1300 verkooppunten in 40 landen heeft Leonidas in de loop der jaren een reputatie opgebouwd als het favoriete pralinemerk van de Belgen. De onderneming brengt voortdurend nieuwe smaken en seizoenproducten op de markt, naast een ruim assortiment van klassieke pralines, truffels en napolitains. Leonidas werkt uitsluitend met Belgische chocolade met 100 % pure cacaoboter zonder palmolie en met zorgvuldig geselecteerde ingrediënten. Meer informatie op [www.leonidas.com](http://www.leonidas.com). **Leonidas, een doosje vol geluk.**

Contact: Nathalie Bello – TWOONS – [nathalie@twoons.be](mailto:nathalie@twoons.be) – 0032 472 61 10 39