

## Caffarel口福菜

Caffarel是意大利本土巧克力品牌，自1998年以来一直是Lindt & Sprüngli集团的一部分。Paul Caffarel于1826年将都灵置于世界著名巧克力之都的地图上，当时巧克力在欧洲还很稀有且充满异国情调。他通过精心混合和混合可可粉、糖和皮埃蒙特“圆润温和”榛子品种，创造了令人难忘的意大利特色菜之一 GIANDUIOTTO。这些榛子以其细腻、独特的风味而闻名，将这种芬芳的混合物制成光滑的糊状后，Caffarel开始生产在各方面都很特别的巧克力。

他的手工专长和对优质原料的精心挑选，创造了一种以前不存在的浓郁而柔软的软巧克力美味。他将Caffarel变成了意大利传统巧克力专业知识和创新的象征。今天，Caffarel以其无可置疑的优良品质、对细节的一丝不苟的关注和非凡的包装，在意大利和世界范围内受到赞赏。

Lindt & Sprüngli被公认为优质巧克力市场的领跑者，在全球120多个国家/地区提供大量产品。在Lindt & Sprüngli成立近175年的时间里，它已成为生产高级巧克力的具创有新性和创造力的公司之一。

Lindt & Sprüngli的创立可追溯至1845年，当时父亲和儿子第一次在他们的小型糖果Sprüngli & Son中生产固体巧克力，但当时还是一家合伙企业。从那时起，公司经历了许多不同的时代，但是巧克力的企业家精神和热情驱使Sprüngli家族以及Rodolphe Lindt发明了第一个真正融化的巧克力，后来将其业务卖给了Sprüngli。

如今，Lindt & Sprüngli生产的优质巧克力产品在欧洲和美国的12个生产基地生产。它们由25家子公司和分支机构在410多家自有商店中分发，也通过遍布全球的100多家独立分销商的综合网络进行分发。Lindt & Sprüngli集团拥有14000多名员工，2017年的销售额为41亿瑞士法郎。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/caffarel-98522.html>