

Les tablettes de cette semaine #52

桜の季節、何かとピンクのものが気になるこの季節ですが、今回はパッケージの可愛らしさに一目ぼれし、ジャケ買いしてしまったチョコレートのご紹介です。

スイスの老舗マエストラーニ社のラプンツェルライン、「Milch Marie」(ミルクチョコレートマリー)と「Milch Michl」(ミルクチョコレート ミヒル)の2枚です。マリーは女の子の名前、ミヒルは男の子の名前とそれぞれ名前も可愛らしいものでした。



このパッケージの見た目のキツチュさとは裏腹に、1852年創業のスイスチョコレートの老舗、マエストラーニ社が原材料すべてにIMO(スイスのBIO認定)の認定を取得したもののみを使用し、製造しています。(BIOのラインは2008年より始まりました。)

フェアトレード機構によりIMOの認定を取得したドミニカ共和国やボリビアのBIO認定農家から原材料がスイスに運ばれ、加工されている100%BIOに拘って作られたチョコレートです。

まず、ピンクのMarieチョコレート。いちご、サワーチェリー、ラズベリー、ブルーベリーなど様々なベリー系の果物とヨーグルトをあわせたがナッシュが甘めのミルクチョコレートでおおわれています。中身を割り、じっくり見るとほんのりピンク色をしているのがわかります。ヨーグルトがはいっているので、酸味のある果物などもだいぶまるやかな印象に。

そして水色のMichlは、中身は未精製糖、全粉乳、カカオバター、バターで真っ白に仕上げられています。両方とも、かなりの甘さを覚悟して食べましたが、意外にも後味がすっとして、食べやすいものでした。よく、頭痛がするような甘さのチョコレートがありますが、そういうものとは少し違うタイプのチョコレートです。



マエストラーニ社HP <http://www.maestrani.ch>