

Was ist der Unterschied zwischen dem Präzisionsgesenkschmied und dem Maître Chocolatier ?

Beide Protagonisten sind immer auf der Suche nach Innovationen, besten Zutaten, modernsten Herstellungsverfahren und massgeschneiderten Lösungen für die Kunden. Verbunden sind sie durch das Werkzeug, also die Giessform, welche einen Grossteil des branchenspezifischen Know-Hows in sich birgt.

Die gemeinsamen Kompetenzen zu verschmelzen, war die Inspiration. Die jurassische Maître Chocolatière Emmanuelle Leiber von der La Petite Chocolaterie in Delémont war sofort begeistert von der Idee, ihre Schokolade in unseren Gussformen zu realisieren.



Auserwählte hochwertige Bio-Schokolade hat den Abdruck mit Milch-, Zartbitter- und weisser Schokolade zu feinen Doppelquadraten gefüllt. Bei PRETAT werden neben Aluminium, andere Rohstoffe geschmiedet!

Das ganze Team dankt Ihnen für die geschätzte Zusammenarbeit und wünscht Ihnen Frohe Festtage und ein ausgezeichnetes neues Jahr.