

Sisao lance une savoureuse trilogie de tablettes de chocolat sans lactose ni sucre ajouté



COMMUNIQUÉ DE PRESSE - Genève, le 17 février 2020

Créée à Lausanne en 2013 par le chocolatier et entrepreneur Ahmed Atmani, Sisao a pour ambition de « *proposer une expérience gustative raffinée tout en répondant à des préoccupations nutritionnelles contemporaines. Nous sommes parvenus à développer des créations exclusives, élaborées selon la tradition et le savoir-faire artisanal suisse et répondant à des critères éthiques essentiels* ».

Dès aujourd'hui et jusqu'au 29 février, le créateur de la marque et son équipe sont présents à Manor Genève (rue de Cornavin 6), pour présenter et faire déguster trois nouvelles créations chocolatières exceptionnelles, en avant-première. Dès le 29 février, les tablettes seront également en vente dans les centres Manor de Vérenaz et Chavannes.

Les tablettes de chocolat ont été imaginées et développées pour stimuler nos cinq sens et créer une véritable expérience sensorielle lors de la dégustation. Le premier contact visuel passe par un emballage très graphique et suggestif. Puis, vient le toucher, en retirant délicatement le papier, qui délivre alors les essences puissantes du cacao. Le précieux chocolat laisse ensuite échapper un léger craquement si doux aux oreilles, pour être finalement dégusté et exhaler ses arômes intenses. Un voyage des sens, de l'emballage au cœur du produit.

Trois couleurs, trois saveurs, pour une nouvelle déclinaison légère et savoureuse de chocolats Sisao :

Le **Madagascar Pure Dark 64%**, un cacao équilibré et fruité qui dégage un léger arôme de noisettes grillées et séduit par sa fraîche note de baies des bois.



Le **Madagascar Pure Milk 42%**, quant à lui, se caractérise par une note intense de masepain suivi par des arômes de lait entier et de cacao. Long en bouche, il se termine par une fine note de miel de fleurs d'oranger.

Tous deux sont conçus avec un exceptionnel cacao pur origine de Madagascar, issu de cultures durables et du commerce équitable.

Finalement, le **Japanese Matcha White 36%** est un chocolat blanc inédit sur le marché, également sans lactose ni sucre ajouté. Peu sucré, croquant, avec une note de beurre écrémé, il est sublimé par un thé vert matcha doux et riche en umami.



A propos de Sisao Sàrl

Créée à Lausanne en 2013 par Ahmed Atmani, *Sisao pure swiss chocolate* est une marque de chocolat suisse établie à Bursins au cœur de la côte vaudoise, entre les vignes et le lac Léman. Elle s'est spécialisée dans la création et l'élaboration de chocolat grand cru sans sucre ajouté et sans lactose, dans le respect de l'homme et de la terre.

Pour davantage d'information :

www.sisao.ch

[Facebook](#)

[Instagram](#)

A propos d'Ahmed Atmani

Né en Algérie, Ahmed Atmani arrive en Suisse à l'âge de cinq ans. Il grandit à Lausanne et y fait son apprentissage de confiseur-pâtissier-chocolatier dans la très renommée Confiserie St-Pierre, avant de rejoindre le monde de l'hôtellerie et de la gastronomie à l'Auberge du Raisin à Cully. Curieux de découvrir d'autres mondes, il s'éloignera du métier durant plus de 20 ans pour vivre des expériences professionnelles et entrepreneuriales aussi variées qu'enrichissantes, avant de revenir en 2013 à sa passion pour le chocolat en créant son « oasis » : Sisao.

Contact médias :

M. Ahmed Atmani, directeur et fondateur de Sisao

info@sisao.ch - tél. +41 79 213 52 71