

## **Valentinstag 2025: Mit edlen & nachhaltigen Schokoladenkreationen von Berger Feinste Confiserie süße Momente verschenken**

Verleihen Sie dem Valentinstag eine besondere Note mit exklusiven Schokoladen und Pralinen aus der Salzburger Manufaktur von Berger Feinste Confiserie.



*Herzig & nachhaltig: Berger Trufleu Bio Vollmilch Caramelcreme "Zum Valentin" . © Bergers feine Confiserie*

### **Vom Garagenstart zum Meisterwerk der**

## **Confiserie-Kunst**

Alles begann 1994 in einer bescheidenen Garage in Lofer, als Christine und Hubert Berger ihre erste Schokoladenmanufaktur ins Leben riefen. Was als kleines Projekt in einem 25 m<sup>2</sup> großen Raum begann, hat sich mittlerweile zu einem angesehenen Familienunternehmen mit rund 100 Mitarbeitenden entwickelt. Heute exportiert **Berger Feinste Confiserie** ihre exquisiten Kreationen weltweit und führt acht eigene Filialen. „Am Anfang haben wir alles selbst gemacht, unterstützt von meiner Mutter“, erinnert sich Hubert Berger. Doch der Erfolg kam nicht von selbst: Mit handwerklichem Können und Innovationsgeist wuchs das Unternehmen und fand immer wieder neue Wege, die Kunstfertigkeit der Confiserie zu perfektionieren.

## **Kreativität und Handwerkskunst - die Basis der Berger-Pralinen**

Die hohe Kunst der Schokoladenherstellung steht bei **Berger Feinste Confiserie** im Mittelpunkt. Traditionelle Rezepte und innovative Kreationen gehen bei jedem Produkt Hand in Hand. Mehrmals jährlich entwickeln die Berger's eigene Kollektionen, die aktuelle Trends aus Design und Ernährung aufgreifen. So entstehen Produkte, die nicht nur den Gaumen verwöhnen, sondern auch ein besonderes Geschenk darstellen. „Die Herstellung einer einzigen Praline erfordert bis zu fünf Arbeitsschritte“, erklärt Christine Berger. Diese Liebe zum Detail und das handwerkliche Können machen die Berger-Produkte zu einem einzigartigen Erlebnis - und zu einer wahren Freude für die Sinne.

## **Nachhaltigkeit im Mittelpunkt - Fairtrade und Bio-Qualität**

Nachhaltigkeit ist ein zentrales Anliegen von Berger Feinste Confiserie. Für ihre edlen Schokoladenkreationen verwendet das Unternehmen ausgewählte, Fairtrade-zertifizierte Kakaosorten.

Diese tragen nicht nur zur Verbesserung der Lebensbedingungen von Kleinbauern in Entwicklungsländern bei, sondern fördern auch einen nachhaltigen Kakaoanbau. Zudem bietet Berger eine breite Auswahl an Bio-Produkten, bei deren Herstellung ausschließlich Rohstoffe aus ökologischer Landwirtschaft verwendet werden. Der Bio-Schlagobers sowie Kräuter und Edelbrände stammen direkt aus der Region Salzburg, wodurch das Unternehmen nicht nur auf Nachhaltigkeit setzt, sondern auch lokale Wirtschaftskreisläufe unterstützt.

## Ein Top-Arbeitgeber im Salzburger Land

Berger Feinste Confiserie wird nicht nur für seine außergewöhnlichen Produkte geschätzt, sondern auch als Arbeitgeber. In einer kürzlich durchgeführten Studie des **Instituts für Management und Wirtschaftsforschung** (IMWF) wurde das Unternehmen als einer der **Top-Arbeitgeber in der Region Pinzgau-Pongau-Lungau** ausgezeichnet. Diese Auszeichnung basiert auf über 40.000 Bewertungen und zeigt, dass das Unternehmen ein besonders attraktiver Arbeitgeber ist. „Wir sind stolz auf diese Auszeichnung und setzen uns weiterhin für das Wohl unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ein“, so Christine Berger.

Produkt	Besonderheiten	Preis (Ø)
Trufleus	Edle Pralinen in liebevoller Verpackung	ab €15,90
Bio-Schokolade	Fairtrade-zertifiziert, mit Bio-Rohstoffen	ab €8,90
Schokoladenkollektion	Saisonale Kreationen passend zu Valentinstag	ab €19,90

**Darum: edle & nachhaltige Schokolade als perfektes Geschenk**

Mit den einzigartigen Schokoladenkreationen von Berger Feinste Confiserie setzen Sie zum Valentinstag auf Qualität und Nachhaltigkeit. Die Kombination aus traditionellem Handwerk, innovativer Kreativität und einem klaren Bekenntnis zu Fairtrade und Bio macht die Pralinen und Schokoladen aus Lofer zu etwas ganz Besonderem. Überraschen Sie Ihre Liebsten mit einem besonderen Moment des Genusses und verschenken Sie hochwertige Schokolade, die nicht nur den Gaumen verführt, sondern auch den guten Zweck unterstützt.

**Besuchen Sie uns auf: [baeckerzeitung.at](http://baeckerzeitung.at)**