



**Wie?** Italo Suisse wordt al drie generaties gerund door de familie Libeert.

**Wat?** Belgische chocolatiers die sinds 1923, behalve chocolade figuren, ook pralines, chocoladerepen en -tabletten produceren.

**Hoe?** Alles wordt gemaakt van Belgische chocolade van de hoogste kwaliteit met geavanceerde machines.

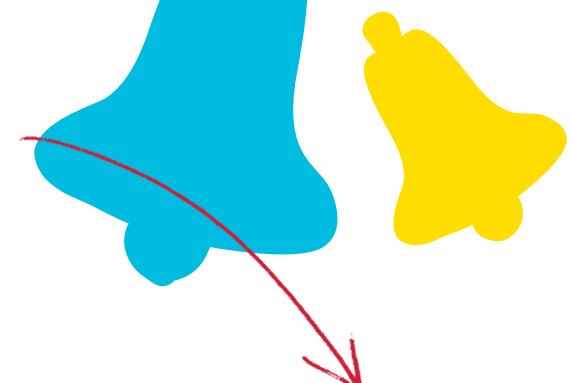
**Wanneer?** Het seizoen van de holle figuren loopt van augustus tot Pasen.

Waar de paashaas van Spar zijn beste eieren haalt? Bij Italo Suisse, een gespecialiseerd bedrijf dat – in tegenstelling tot wat de naam doet vermoeden – prachtige figuren en paaseieren van echte Belgische chocolade maakt.

## Bij Spar luiden de klokken voor iedereen!

Tonkeys, een chocolademerk binnen Italo Suisse, pakt deze Pasen uit met een schattig **babyeendje** en **Bella de koe**. Ook de bestseller van vorig jaar, het **lammetje**, zal er weer bij zijn. Maar natuurlijk blijven de bruine, witte en fondant paaseieren het allerbelangrijkst. Wat dacht je ervan om dit jaar voor **fairtrade eieren** te kiezen, gemaakt van eerlijke chocolade? Voor mensen die moeten oppassen met suiker zijn er de eieren met **30% minder suiker** en 15% vezels.

publireportage



# Tonkeys doet de klokken luiden!



De chocolade komt **gesmolten** toe en wordt bewaard in verwarmde tanks.



De chocolade gaat door een zeef en wordt **getempereerd**.



In de vormen worden eerst de witte, bruine of soms zelfs rode, gele of oranje **accenten** aangebracht.



De chocolade wordt in **opgewarmde vormen** gespoten en getrild zodat ze gelijkmatig verdeeld wordt over de twee helften.



De chocolade moet - in zijn vorm - gedurende 35 minuten **afkoelen**.



Na de afkoeling worden ze door de medewerkers **ontvormd**.



Het uitzicht en het gewicht van de figuurtjes wordt **gecontroleerd**. Diegene die niet voldoen, worden van de band gehaald.



De eieren en figuurtjes worden **manueel verpakt** in zakjes, klaar om verstuurd te worden naar de paashaas van Spar!