

Mmm heerlijke Guylian chocolade... ook voor Pasen zijn er typische chocolade verrassingen te ontdekken.

Ieder jaar betreden we rond Pasen de frisse lentetuinen op zoek naar paaseieren, een gelegenheid waar Guylian niet kan ontbreken. Speciaal voor Pasen zijn er kleine paaseitjes in drie frisse kleuren. Gele, oranje en bruine 'verstop-eitjes' piepen met hun glanzende kleurtjes tevoorschijn tussen het groen. Binnenin schuilt een zoete verrassing: zo is er een eitje in witte chocolade met een krokante chocolade vulling, het melkchocolade eitje heeft een sinaasappelvulling en de donkere chocolade verbergt een fluweel zachte truffelvulling.



Dit jaar wordt het gouden ei zeker en vast gevonden. Speciaal voor Pasen creëerde Guylian twee doosjes met de originele Zeevruchten gevuld met hazelnootpraliné en daarbij een gouden paasei van heerlijke melkchocolade. Dit doosje bestaat in 135 g en 245 g.

Waarom paaseieren? Heeft het iets te maken met geloof? Komen ze mee met de klokken uit Rome of huppelt de paashaas ermee rond? In verschillende culturen worden de haas en het ei als vruchtbaarheidssymbolen afgebeeld. Er zijn nog andere redenen waarom eieren het thema van Paasversiering en het Paasmenu vormen. Bij het invoeren van de Vasten werd door de Kerk verboden om eieren te eten tussen Aswoensdag en Pasen. Op Paaszondag mochten er terug eieren worden gegeten. Daarbij werden de oude eieren als versiering gebruikt. Dit mogen dan wel oude gebruiken zijn, toch vinden we ook vandaag nog prachtig gekleurde en beschilderde eieren in Paastakken terug.

Voor Pasen zijn de volgende Guylian verpakkingen met een modern 'Flower Power' design te verkrijgen in supermarkten en chocoladespeciaalzaken.

- Paasei met zeevruchten 245g : melkchocolade paasei met 125g Guylian zeevruchten (7.75 euro)
 - Paasei met zeevruchten 135g : melkchocolade paasei met 65g Guylian zeevruchten (3.35 euro)
 - Assortiment van mini gevulde Eieren 186g : witte chocolade met een krokante chocoladevulling, melkchocolade met sinaasappelvulling, donkere chocolade met truffelvulling. (3.95) euro.
-

Noot voor redactie:

Voor hoge resolutiebeelden, proefmonsters en informatie kunt u contact opnemen met:

PR Style

Kaatje Vantilborgh - Kaatje.vantilborgh@prstyle.be

03 740 09 90