

Guida del progetto trnd

Il cioccolato RITTER SPORT



Blog del progetto: www.trnd.it/ritter-sport

Il tuo contatto personale trnd: dennito@trnd.it

I partner trnd rendono RITTER SPORT ancora più famoso.

In collaborazione con il noto marchio produttore di cioccolato RITTER SPORT vi presentiamo in questo progetto la loro gamma di prodotti.

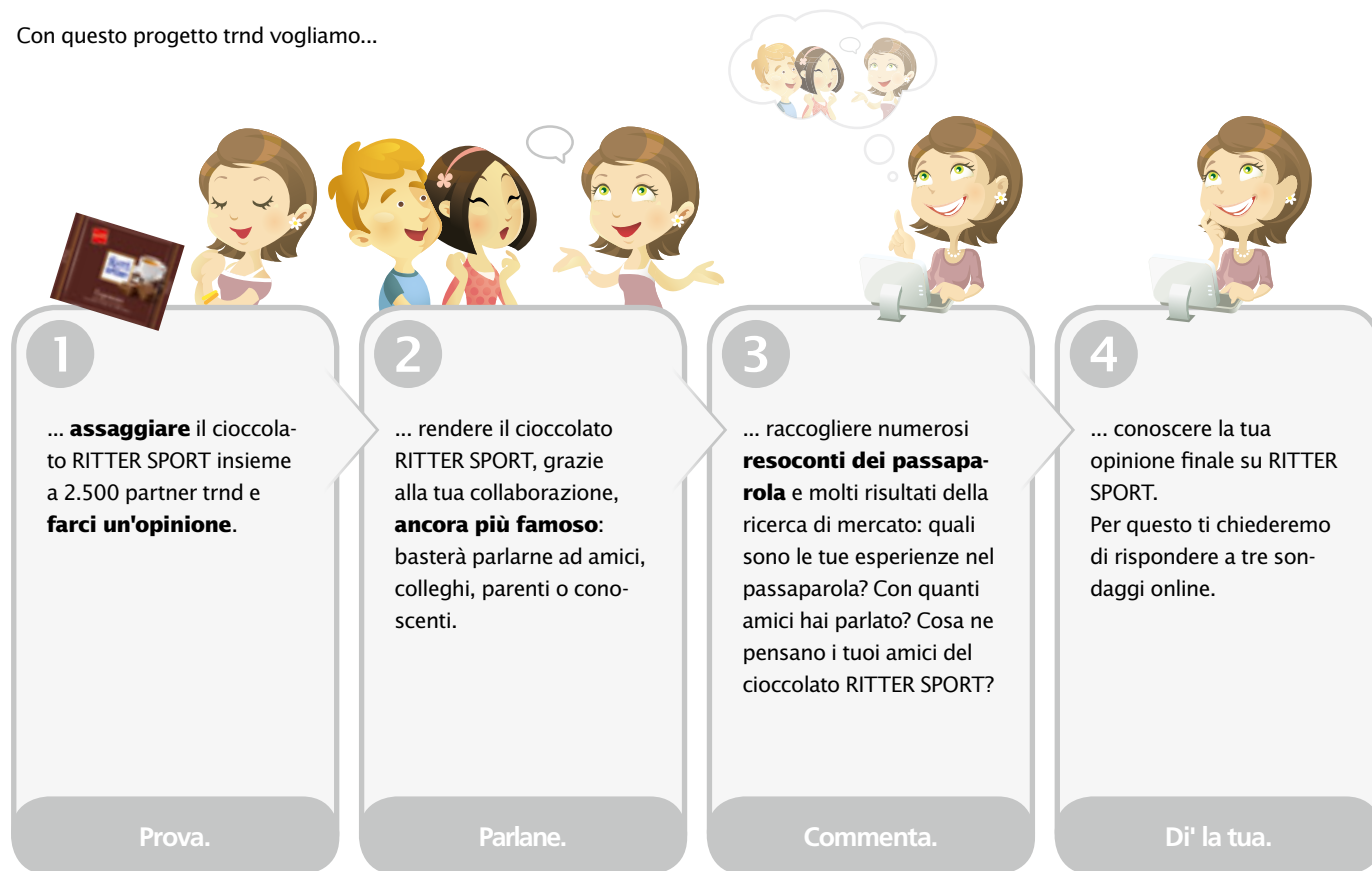
Il **cioccolato RITTER SPORT** è disponibile in diciotto golosi gusti. Durante questo progetto avrai la possibilità di assaggiarne nove, tra questi troverai anche il nuovissimo gusto **Espresso**. Tutte le tavolette sono prodotte con ingredienti selezionati provenienti da tutto il mondo, che devono rispettare rigidi requisiti dalla produzione fino alla lavorazione, per guadagnarsi il marchio RITTER SPORT.

Insieme a 2.500 membri trnd desideriamo assaggiare il cioccolato RITTER SPORT e farlo conoscere ad un pubblico ancora più vasto.

Una questione di gusto! E noi golosi non ci tiriamo indietro!



Con questo progetto trnd vogliamo...



Un'azienda a conduzione familiare attenta alla qualità.



Da quasi 100 anni e tre generazioni, l'azienda a conduzione familiare Ritter produce cioccolato di eccezionale qualità dal gusto inconfondibile.

La tradizione dell'alta qualità garantita dal marchio della famiglia Alfred Ritter si tramanda dal 1912, prima dal nonno al padre, poi dal padre al figlio. La migliore qualità del cioccolato implica cura e passione nella scelta e nella lavorazione degli ingredienti.

L'unicità del cioccolato RITTER SPORT è data anche dalla forma quadrata e dalla pratica confezione knick-pack «piega ed apri».



“Il segreto del cioccolato inizia dalla ricetta. Chiunque sappia cucinare lo può confermare: non si otterranno i migliori risultati fino a quando non si useranno i migliori ingredienti”.

RITTER SPORT: qualità di forma quadrata.

Ritter Sport si è data una **“regola d'oro di purezza per il cioccolato”**: ovvero tutto il cioccolato prodotto contiene esclusivamente ingredienti di massima qualità, come le nocciole raccolte a mano o il marzapane pregiato.

Diversamente da altri tipi di cioccolato in commercio, nel cioccolato RITTER SPORT le materie prime geneticamente modificate, gli aromi artificiali o i grassi aggiunti sono un tabù assoluto!

Anche la **responsabilità ambientale** è un tema che sta molto a cuore a RITTER SPORT.

La confezione completamente riciclabile in polipropilene riduce il consumo di materiale di 1000 t l'anno. Inoltre, una centrale di co-generazione alimenta lo stabilimento RITTER SPORT con energia pulita.



La qualità nella confezione knick-pack «piega ed apri» quadrata – non solo pratica, ma anche buona. :-)

I migliori ingredienti per il massimo piacere.

RITTER SPORT produce il suo cioccolato con cacao di alta qualità proveniente dal Madagascar, dalla Papua Nuova Guinea e dall'Ecuador.

Vengono impiegate 6 diverse varietà di cacao, per produrre in tutto **11 diverse masse di cioccolato.**

Per ciascuna varietà di RITTER SPORT, gli ingredienti ed il ripieno vengono poi abbinati sempre con il tipo di cioccolato più adatto.

LA QUALITÀ DELLE NOSTRE MASSE DI CIOCCOLATO.

Panoramica delle masse di cioccolato RITTER SPORT:



I responsabili degli acquisti RITTER SPORT vanno alla ricerca dei migliori ingredienti in tutto il mondo:

Per le tavolette con le nocciole intere, RITTER SPORT utilizza esclusivamente nocciole selezionate con diametro di 11-13 mm. Vengono scartate tutte le nocciole troppo piccole, non mature o di qualità non sufficiente. Inoltre le nocciole vengono selezionate due volte. La prima selezione avviene automaticamente e la seconda a mano, in modo tale da eliminare ogni impurità o dimensioni non conformi. Così i nostri prodotti contengono soltanto nocciole perfette e perfettamente mature.

Al posto della crema di marzapane, RITTER SPORT impiega esclusivamente marzapane pregiato, con un'elevata percentuale di marzapane, pari al 44% – del tutto privo di aromi aggiunti.

Per le tavolette con le mandorle, RITTER SPORT utilizza croccanti mandorle provenienti dagli Stati Uniti. Abbiamo due varietà speciali: "Mission" e "Butte", entrambe le varietà sono ricoperte da una sottile pellicina. Questa pellicina è quella che dà al cioccolato quel gusto speciale e caratteristico.



La qualità di forma quadrata.

Scopri il mondo e l'assortimento colorato di RITTER SPORT.



Progetto
trnd

Espresso

Gustoso cioccolato al latte con il 45% di intensa crema al caffè qualità arabica.



Puro gusto di cioccolato e nocciole.

Per le tavolette con le nocciole intere, RITTER SPORT utilizza soltanto nocciole con un diametro tra 11 e 13 mm. Questo tipo di nocciole sono completamente mature ed hanno un gusto pieno.



Fondente con Nocciole Intere



Nocciole Intere



Bianco con Nocciole Intere





Progetto
trnd



Cioccolato al latte con cacao al 35%

Presenta una nota intensa di latte grazie al pregiato cacao 35% dell'Ecuador.



Progetto
trnd



Gianduia

Con finissimo gianduia prodotto secondo la speciale ricetta Ritter Sport e da nocciole raccolte completamente mature, tostate e finemente tritate.



Progetto
trnd



Ciocco-Duo

Goloso cioccolato 2 gusti in 1, al latte e cioccolato bianco. Prodotto con pregiati ingredienti selezionati, aromi naturali, cioccolato al latte con selezionati tipi di cacao (64%), cioccolato bianco fine (36%).



Mandorle Intere

Goloso cioccolato al latte con mandorle intere tostate californiane.



Latte delle Alpi

Cioccolato (30% cacao) con 100% latte delle alpi ed una lieve nota di miele e caramello.



Cornflakes

Cioccolato al latte con croccanti fiocchi di mais.



Yogurt

Dal 1971: la prima tavoletta di cioccolato al latte con un fresco ripieno allo yogurt.



Locker Napolitaner

Cioccolato con wafer croccanti e leggeri dalla ricetta originale di Locker ed una farcitura di gianduia puro 35%.



Biscotto

Goloso cioccolato al latte con biscotto e gustosa crema al cacao.

Progetto
trnd



Fondente Extra

Con il 71% di cacao e cioccolato fondente con cacao nobile dall'Ecuador.



Menta

Cioccolato fondente con ripieno di rinfrescante crema alla menta.



Mousse al Cioccolato

Cioccolato fondente con ripieno di crema alla Mousse au Chocolat.



Progetto trnd



Fondente

Dal 1950 con il 50% di cacao ed un aroma dal gusto fruttato con una nota leggermente amara. Una composizione armonica di tre tipi di cacao selezionati (Ecuador, Papua Nuova Guinea e Madagascar).



Marzapane

Cioccolato fondente con ripieno di 100% di marzapane nobile.

La qualità nella confezione knick-pack «piega ed apri» quadrata – non solo pratica, ma anche buona.



Nel 1976, RITTER SPORT ha inventato il knick-pack, una rivoluzionaria confezione apribile a strappo. Non c'è nulla di più semplice che spezzare la tavoletta di cioccolato. Basta girare la tavoletta e spezzarla in due metà in corrispondenza della linea. È così facile!

Il tuo starter kit di trnd.

Per iniziare il progetto tutti i partecipanti riceveranno un pacchetto base gratuito contenente:

Per te e per gli amici, i conoscenti, i parenti e i colleghi:

50 tavolette da 100 g di cioccolato RITTER SPORT:

6 tavolette Nocchie Intere

6 tavolette Bianco Nocchie Intere

6 tavolette Fondente Nocchie Intere

6 tavolette Ciocco-Duo

6 tavolette Espresso

5 tavolette Latte 35%

5 tavolette Fondente 50%

5 tavolette Gianduia

5 tavolette Biscotto

5 confezioni mini assortite

Guida del progetto con dettagli esclusivi

Documenti per la ricerca di mercato per intervistare amici e conoscenti



Sul nostro blog dedicato al progetto risponderemo ad ogni domanda e prenderemo in considerazione ogni idea insieme a voi: www.trnd.it/ritter-sport

Se hai domande o suggerimenti sul progetto, scrivici direttamente via e-mail all'indirizzo: ritter-sport@trnd.it

Svolgimento del progetto trnd.

1

Apri la confezione e scatta delle foto.

Apri la confezione:

Innanzitutto apri la confezione dello starter kit in tutta calma scoprendone il contenuto, ovvero le golose tavolette di cioccolato RITTER SPORT e tutti i documenti informativi.

Scatta delle foto:

Vogliamo conoscere la tua reazione all'apertura della confezione, scatta anche un paio di foto. Potrai caricarle sul nostro album fotografico RITTER SPORT **sul blog dedicato al progetto.**

2

La tua prima impressione.



Assaggia:

Ovviamente a questo punto dovrai assaggiare il cioccolato RITTER SPORT. Allora: pronti, partenza, via!

Il primo sondaggio:

Dopo un breve assaggio, desideriamo iniziare a raccogliere già alcune opinioni. Qual è la tua prima impressione sul cioccolato RITTER SPORT? Ti piace? Quale gusto preferisci? Potrai esprimere la tua opinione compilando il questionario iniziale RITTER SPORT **nella tua area personale "il mio trnd"**. Riceverai un'email al momento giusto. :-)

3

Fai conoscere il cioccolato RITTER SPORT.

Se il cioccolato RITTER SPORT ti ha convinto, saremmo lieti se tutti i partecipanti al progetto potessero collaborare per **far conoscere** le golose tavolette.

Per farlo puoi:

- Distribuire le tavolette.
- Invitare amici e conoscenti a provare il gusto e la qualità.
- Raccontare tutto ciò che hai appreso su RITTER SPORT.

In questo programma abbiamo raccolto alcune idee per il passaparola (un paio di pagine più avanti). Di sicuro sarete comunque voi ad avere le idee migliori. :-)

4

Scrivi dei resoconti.

Perché RITTER SPORT possa conoscere i dettagli dei tuoi colloqui con amici e conoscenti, è importante che tu invii un resoconto. La cosa migliore è scrivere sempre un resoconto sul passaparola quando hai parlato ai tuoi amici, conoscenti o colleghi del cioccolato RITTER SPORT.

Ci interessa in particolare sapere con quanti amici o conoscenti hai parlato, come viene accolto il cioccolato RITTER SPORT e quali domande ti sono state fatte. Scrivere i resoconti è molto semplice: vai sul sito www.trnd.it/ritter-sport e clicca su "Scrivi un resoconto". Ecco tutto.

I resoconti dei passaparola sono la base dei progetti trnd. **Più resoconti** raccogliamo, **miglior** potremo dimostrare al personale RITTER SPORT i risultati ottenuti.

5

La tua esperienza con il cioccolato
RITTER SPORT.

Durante il progetto ovviamente ci interessa anche conoscere le tue esperienze con il cioccolato RITTER SPORT. Per comunicarci come sta andando e se il cioccolato incontra le tue aspettative, puoi partecipare al **sondaggio intermedio su RITTER SPORT nella tua area personale “il mio trnd”**.

Anche in questo caso riceverai un'e-mail quando sarà il momento...

6

Aiutaci con la ricerca di mercato.

Con noi diventerai un “ricercatore di mercato” per RITTER SPORT!

Con i **documenti per la ricerca di mercato** allegati potrai intervistare fino a 20 persone sull'argomento “cioccolato” offrendo loro l'occasione anche di conoscere meglio RITTER SPORT con le informazioni che hai appreso, oppure di rispondere alle loro domande.

Troverai ogni informazione dettagliata sui tuoi documenti per la ricerca di mercato.

7

Sondaggio conclusivo.

I risultati raccolti dopo l'assaggio:
alla fine del progetto desideriamo raccogliere tutte le opinioni, i suggerimenti e le nostre esperienze con il passaparola sul cioccolato RITTER SPORT.

Compila quindi il **questionario conclusivo su RITTER SPORT** nella tua area personale "il mio trnd".
Quando sarà il momento riceverai un'e-mail da parte nostra. :-)

Le regole del gioco di trnd.

Perché sia possibile un passaparola onesto ed efficace, abbiamo stabilito alcune regole del gioco. I partecipanti al progetto hanno il dovere di attenersi in particolare ai seguenti punti.



Trasparenza.

Partecipare ad un progetto trnd non è né qualcosa di segreto né da infiltrato. Non vogliamo diffondere pubblicità occulta o altre stupidaggini.

Per questo tutti coloro che prendono

parte ad un progetto trnd si impegnano sempre a precisare che hanno conosciuto attraverso trnd i prodotti oggetto del test e che partecipano ad un progetto di passaparola trnd. Non devi in nessun caso ingannare i tuoi amici o conoscenti, in fondo non sei un rappresentante che vuole vendere qualcosa porta a porta. Sii onesto e sincero e comunica la tua opinione!



Onestà.

Dovrebbe andare da sé, ma purtroppo oggi non è sempre uso: soltanto il passaparola onesto può funzionare. Questo significa anche che non devi tacere nulla e che non

dovresti esagerare. Devi soltanto esprimere la tua opinione ad amici e conoscenti.

Ascoltare.

Fare passaparola non significa dire ai tuoi amici e conoscenti cosa devono fare. Anche loro dovranno farsi un'opinione personale riguardo ai prodotti del progetto trnd a cui stai partecipando, e questo grazie ai tuoi spunti. Perciò siamo tanto più contenti se tu li ascolti attentamente, riportandoci le loro opinioni.

Che cosa raccontare.

Il cioccolato RITTER SPORT:

**Quadrato. Pratico. Buono. Anzi, buonissimo.
In 18 gusti diversi.**



Idee per il passaparola.

Ci sono diverse occasioni in cui puoi parlare agli altri del cioccolato RITTER SPORT. Ecco alcuni suggerimenti:

Sicuramente alcuni dei tuoi **amici, conoscenti o colleghi** conoscono già il cioccolato quadrato RITTER SPORT. Sanno che la forma quadrata deriva da un'intuizione della Sig.ra Clara Ritter? Che il nome RITTER SPORT deriva dal fatto che il primo negozio era vicino ad uno stadio sportivo? Oppure sanno che con il knick – pack aprire una confezione RITTER SPORT è velocissimo e pratico?

Ad esempio, puoi invitare alcuni amici a casa tua organizzando una piccola degustazione di cioccolato. Poi potrete giudicare insieme quale gusto è il più goloso.

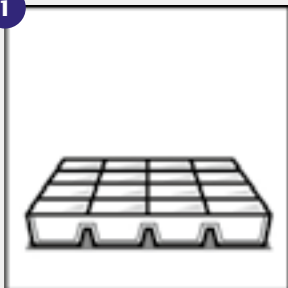


Sei entusiasta delle varietà RITTER SPORT? Allora dillo anche ai tuoi amici.

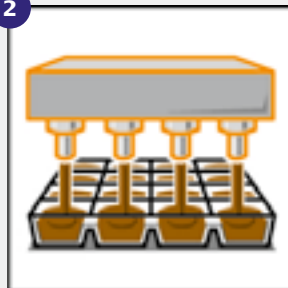
Di sicuro comunque sarete voi ad avere le idee migliori per il passaparola. **Scrivici che cosa si può fare** per far conoscere il goloso cioccolato RITTER SPORT ad amici, parenti e colleghi. Non vediamo l'ora di ricevere i tuoi suggerimenti creativi.

La forma: Quadrata. Pratica. Buona.

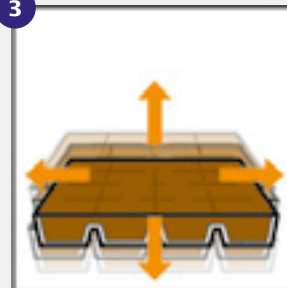
1 Lo stampo.



2 Il dosaggio del cioccolato.



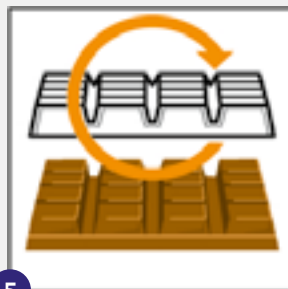
3 La tavoletta prende forma.



4 Il raffreddamento.



5 La tavoletta esce dallo stampo.



6 Ecco pronto il quadrato di cioccolato.

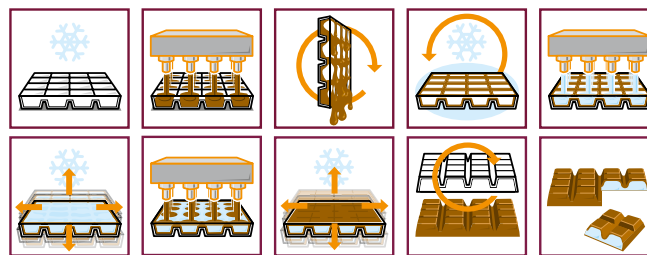


1 & 2 Per **produrre tavolette di cioccolato di una determinata forma**, come le tavolette RITTER SPORT, si impiegano i cosiddetti impianti di modellaggio. La **massa di cioccolato precedentemente miscelata** viene introdotta in una fonditrice. Dalla fonditrice, la massa di cioccolato viene colata in **stampi di plastica caldi** ad una temperatura di 24-26°C, posti su un nastro trasportatore sotto la macchina.

3 & 4 Dopo il dosaggio, gli stampi vengono **scossi** per **una distribuzione omogenea** del cioccolato e per rimuovere le bolle d'aria, poi vengono trasportati, sempre sul nastro, al raffreddamento. A questo punto passano nel **canale di raffreddamento**. Qui gli stampi passano, sul nastro trasportatore o con un sistema a trasporto rotativo, attraverso un grande frigorifero a circolazione d'aria.

5 & 6 Solidificandosi, la tavoletta si restringe, quindi **si stacca** facilmente dallo stampo alla fine del processo di raffreddamento. A questo punto lo stampo con il cioccolato raffreddato viene ribaltato. Girando lo stampo e battendo sulla parte inferiore, le tavolette di cioccolato cadono sul nastro di trasporto, che le convoglia alla macchina imballatrice.

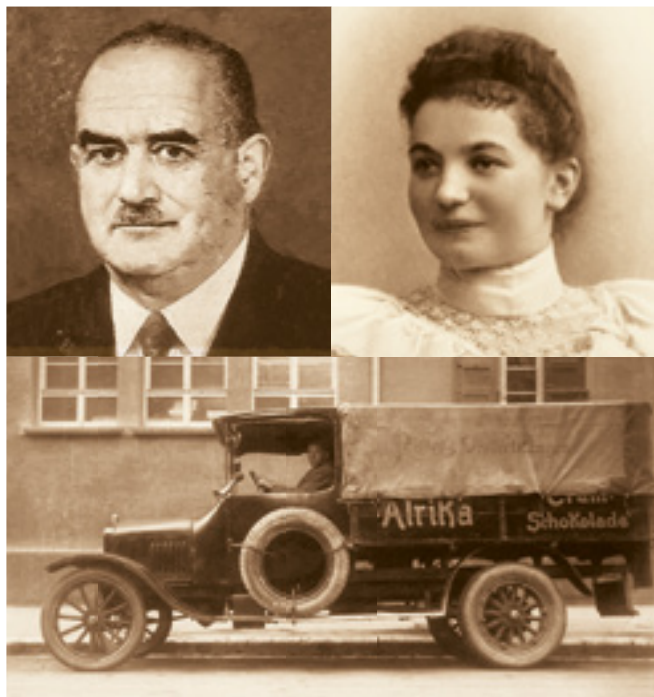
Più complessa è **la produzione del cioccolato ripieno**, come ad esempio la tavoletta RITTER SPORT al marzapane, allo jogurt, gianduia, menta o espresso. Queste tavolette RITTER SPORT ripiene vengono prodotte con il **processo a centrifuga**:



Lo stampo raffreddato viene riempito di massa di cioccolato fluida e poi girato, in modo che una parte della massa scivoli via, lasciando attaccata allo stampo soltanto la parte già indurita per via del raffreddamento. In questa sacca raffreddata e indurita di cioccolato viene poi dosato il ripieno e amalgamato uniformemente all'interno. Successivamente viene versata sopra una quantità di cioccolato che forma la parte inferiore della tavoletta.

Troverai molte altre interessanti informazioni sul sito Internet www.ritter-sport.it

La storia di RITTER SPORT



*In alto: il pasticcere Alfred Eugen Ritter con la moglie Clara.
In basso: una vettura aziendale del 1926.*

Ogni famiglia ha le sue tradizioni. La famiglia Ritter conserva da quasi cent'anni un dolce segreto: la ricetta del buon cioccolato.

La storia di RITTER SPORT inizia nel **1912** con il matrimonio tra il pasticcere Alfred Eugen Ritter e Clara Göttle, titolare di un negozio di dolci. Insieme fondano la **cioccolateria e zuccherificio Alfred Ritter Cannstatt**– l'amore per il buon cioccolato dunque è una cosa di famiglia in RITTER SPORT.

Nel **1919** viene lanciato sul mercato il primo grande marchio di cioccolato: Alrika (acronimo di: Alfred Ritter Cannstatt).

La piccola impresa a conduzione familiare cresce in fretta. Nel **1926** l'azienda ha già 80 dipendenti. Il passo da azienda artigiana a industriale viene compiuto. Viene acquistato il **primo veicolo aziendale**.

Nel **1930** gli ambienti produttivi diventano troppo piccoli. Per potersi sviluppare, la fabbrica di cioccolato si trasferisce a Waldenbuch: è qui che RITTER SPORT da allora ha la sua sede.

Hanno un boom negli affari, dovuto in parte **alle vicinanze del negozio con uno stadio sportivo**. Fu lì che, fornendo il famoso cioccolato Alrika ai giocatori e tifosi, Clara notò come la sottile, rettangolare barretta si spezzasse facilmente nelle tasche quadrate delle giacche sportive.

Il **1932** è l'anno decisivo: **il quadrato di cioccolato** fa la sua comparsa. La proposta di Clara Ritter di produrre un cioccolato di forma quadrata trova presto consensi in famiglia. La sua idea: “Facciamo una **tavoletta di cioccolato in formato tascabile**, che non si spezzi e che abbia lo stesso peso delle normali tavolette rettangolari”. Il quadrato di cioccolato viene chiamato “**Ciocolato Ritter Sport**”.

Con l'inizio della **Seconda Guerra Mondiale, nel 1939**, si rende necessario ridurre la produzione di cioccolato e nel 1940 viene completamente sospesa. Subito dopo la guerra, la fabbrica di Alfred Ritter riprende la produzione di diversi prodotti dolci, **ma senza cacao**. Questo importante ingrediente sarà nuovamente disponibile dal **1950** e l'azienda può riprendere la normale produzione.

Nel 1952 si assiste al primo cambio generazionale nell'azienda a conduzione familiare. Alfred Otto Ritter, figlio del fondatore, assume la direzione dell'azienda. Nel **1960** decide di **concentrare l'attività sul pratico quadrato di cioccolato**.

Dal **1969** il cioccolato RITTER SPORT viene distribuito anche in Italia.



Quadrato. Pratico. Buono. Il primo cioccolato che sta in una tasca.

Nel **1974** viene attribuito a ciascuna varietà di cioccolato **un proprio colore caratteristico** della confezione, così come la conosciamo oggi. Due anni più tardi, nel 1976, viene inventato un altro importante prodotto: **la rivoluzionaria confezione knick-pack «piega ed apri»**, un modo molto semplice e veloce per aprire una tavoletta, spezza la parte inferiore, prendi il cioccolato e mangialo. Tutto ciò rende il prodotto ideale da gustare ovunque.

L'azienda nel **1978** passa alla **terza generazione della famiglia**: Alfred Theodor Ritter e sua sorella Marli Hoppe-Ritter dirigono l'azienda tutt'ora.

1991: RITTER SPORT fa il primo bilancio ecologico per le confezioni di vendita e sceglie la

confezione completamente riciclabile per RITTER SPORT formata da un unico materiale, ovvero il polipropilene. Risparmio: 50 autocarri pieni di materiali nocivi per l'ambiente l'anno.



Nel **2002** inizia ad entrare in funzione la **centrale termica RITTER SPORT**. L'azienda produce autonomamente circa il 30% dell'energia elettrica e circa il 70% del riscaldamento necessari. Particolarmente ecologica: il calore è un "prodotto di scarico" voluto della produzione di energia, ora utilizzato per le centrali termiche. Con questo sistema, l'accoppiamento energia-calore consente a RITTER SPORT di risparmiare circa 12 milioni di KWh di energia primaria l'anno (corrispondenti a circa 1 milione di litri di olio combustibile) riducendo nello stesso periodo le emissioni di CO₂ di circa 6.800 tonnellate.



Nell'autunno del **2005** apre i battenti al pubblico il **nuovo MUSEO RITTER**, con la collezione artistica di Marli Hoppe-Ritter e il negozio per la vendita diretta **RITTER SPORT**, con l'esposizione e il laboratorio di cioccolato proprio accanto allo stabilimento. Nel laboratorio "LA FABBRICA DEL CIOCCOLATO" i bambini e gli adolescenti tra i 6 ed i 18 anni hanno l'opportunità di realizzare il proprio cioccolato creando gusti personali e le corrispondenti confezioni.

Nel **2007** inizia **l'impegno in Nicaragua**: collaborazione con il Deutscher Entwicklungsdienst (Servizio tedesco per lo sviluppo) e acquisto di un appezzamento di terra. Qui l'azienda crea una stazione di acquisto ed essiccazione del cacao ed un centro di controllo della qualità.

Sempre nel 2007 avviene il **passaggio** da aromi simil-naturali **ad aromi al 100% naturali** in tutte le tavolette di cioccolato.

Nel **2009** arriva un riconoscimento particolarmente importante per l'azienda RITTER SPORT: il certificato **ÖKOTREND – "Ottimo"** per la responsabilità aziendale nei confronti di ambiente, dipendenti e società.

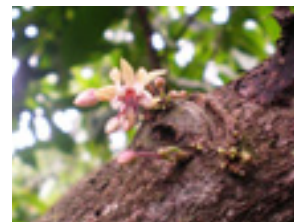


Nel laboratorio "La Fabbrica del Cioccolato" i bambini possono creare il loro cioccolato.

L' impegno sociale di Ritter Sport nella coltivazione del cacao : Cacaonica.



Cacaonica è un progetto di sviluppo agro-forestale in Nicaragua che RITTER SPORT sostiene dal 1990. Il suo scopo è migliorare le condizioni di vita degli abitanti del luogo e tutelare le risorse naturali come principio vitale elementare.



I formati di cioccolato RITTER SPORT.

Per le grandi e piccole voglie di cioccolato ecco a voi tutti i formati di cioccolato RITTER SPORT:

La tavoletta da 100 g:

esiste dal 1932. Ora puoi assaggiare il quadrato da 100 g in 18 golosi gusti, ma non solo: sono disponibili anche le varianti stagionali, come, ad esempio, i gusti estivi.



I mini: Il piacere RITTER SPORT in formato mini. 9 mini tavolette di cioccolato in 7 gusti: cornflakes, marzapane, latte 35%,

biscotto, gianduia, yogurt, nocciole. Il piccolo piacere adatto ad ogni momento della giornata.



La **tavoletta grande da 250 g:** una sfida persino per i fan di RITTER SPORT e per coloro che di cioccolato non ne hanno mai abbastanza, un piacere da gustare in compagnia.



I cioccolatini: ciascuno dei sei gusti è una delizia quadrata per veri intenditori di cioccolato.



Cifre e fatti.

Il cioccolato RITTER SPORT.

Solo materie prime naturali e ingredienti di alta qualità (come ad esempio nocciole selezionate a mano o marzapane di qualità pregiata).

11 diverse masse di cacao perfettamente abbinata ai diversi ingredienti.

18 varietà diverse.

4 formati: tavoletta standard (100 g), tavoletta grande (250 g), mini e cioccolatini.

Grazie alla pratica confezione quadrata knick-pack «piega ed apri», RITTER SPORT si può gustare ovunque.

Confezione completamente riciclabile.

Prezzo raccomandato non vincolante:

1,19€ (tavoletta standard, 100 g)





trnd

www.trnd.it/ritter-sport - Il tuo contatto personale trnd: dennito@trnd.it

© 2010 trnd Srl - Via Santa Maria Valle 3 - 20123 Milano