

Zeitschrift: Region St.Gallen : das St. Galler Jahrbuch
Band: - (1996)

Werbung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 18.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



.... DREI VERFÜHRERISCHE SORTEN AUS DEM HAUS MAESTRANI



... erstklassige Fruchtstücke – umhüllt von edler Zartbitter-Schokolade – eingebettet in feinste Schweizer Milchsokolade – der fruchtige Schokoladengenuss.



MAESTRANI – Weltweit

Maestrani verkauft ihre Produkte in über 50 Länder auf allen 5 Kontinenten der Welt und trägt damit auch den Namen St.Gallen rund um den Erdball. Aufgrund der Erfolge der letzten Jahre ist Maestrani bestrebt, die nationalen als auch internationalen Tätigkeiten auszuweiten, dies immer unter dem Aspekt der Firmenphilosophie, Qualität an Stelle von Quantität zu setzen. Dank diesem Grundsatz ist Maestrani in der Lage, Marktlücken mit unverwechselbaren Eigenkreationen abzudecken und sich im hochqualitativen Marktsegment zu bewegen. Der nationale als auch der internationale Erfolg des St.Galler Schokolade-Unternehmens hat auch einen entsprechend positiven Einfluss auf die Entwicklung der unmittelbaren Region.

MAESTRANI Schweizer Schokolade
St.Georgenstrasse 105
CH-9011 St.Gallen
Telefon 071/22 33 23
Telefax 071/22 89 87



Maestrani

QUALITÄT UND TRADITION

Ein St.Galler Unternehmen mit einem offenen Tor zur Welt

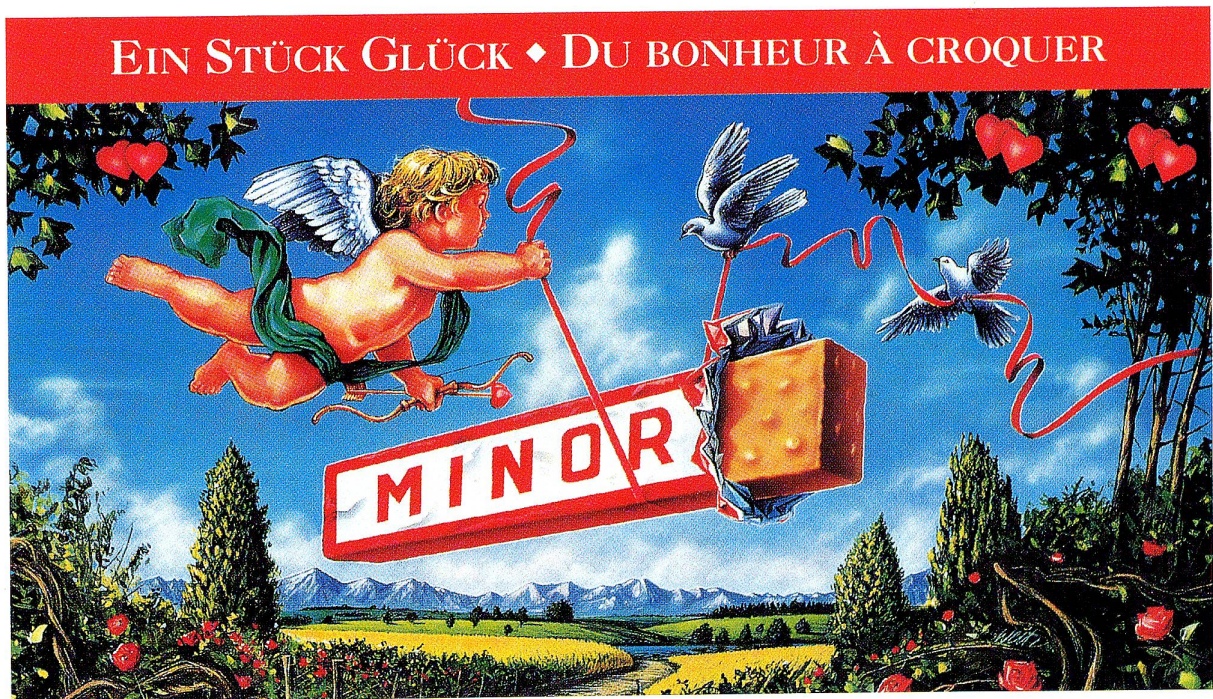
Das traditionsreiche Familienunternehmen MAESTRANI ist tief verwurzelt mit der Stadt St.Gallen. Gegründet 1852, wuchs MAESTRANI in den letzten 144 Jahren zu einem florierenden Familienunternehmen mit heute 140 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. MAESTRANI hat sich auf die Herstellung und den Vertrieb hochwertiger Schokoladenprodukte nach traditionellen Rezepten spezialisiert. An oberster Stelle der Firmenphilosophie steht Qualität und Tradition – zwei Stärken, die MAESTRANI seit Jahrzehnten kennzeichnen.

Produktionsstandort St.Gallen

Der einzige Produktionsstandort der MAESTRANI Schweizer Schokoladen AG ist St.Gallen, mitten im Wohnquartier von St.Georgen. Der Anteil der in St.Gallen wohnhaften Belegschaft beträgt 75%. Damit zählt das Familienunternehmen zu den bedeutenden Arbeitgebern in der Region. Entsprechend hoch ist der Bekanntheitsgrad von MAESTRANI. Jede 2. St.Gallerin und jeder 2. St.Galler kennt den berühmten Pralinenstengel MINOR.

Produktepalette mit 150 Qualitätsprodukten

Zu den bekanntesten Spezialitäten aus dem MAESTRANI-Sortiment zählen die Krachnuss-, Rosemarie- und Choco Blanc-Schokolade und vor allem der MINOR Pralinenstengel.



Das Sortiment wird kontinuierlich den Marktbedürfnissen angepasst und erweitert. Die neueste Produktlinie Fruit extra beweist einmal mehr die erfolgreiche Verbindung von Tradition, Qualität und Innovation.