

News Release

Barry Callebaut präsentiert neue Produktpalette Awesome Fillings auf der ISM

- **Neue Füllungen verwandeln Pralinen, Tafeln und Gebäck in intensive, multisensorische Genusserlebnisse**
- **Die Füllungen enthalten weder zusätzliche Pflanzenfette noch Konservierungsstoffe**
- **Die Schokoladen-Füllungen werden ausschließlich mit Schweizer Schokolade hergestellt**

Köln/Deutschland, 29. Januar 2017 – Anlässlich der Internationalen Süßwarenmesse (ISM) in Köln launcht Barry Callebaut ein neues Sortiment von Füllungen für Pralinen und Gebäck-Kreationen. Die Awesome Fillings des weltweit führenden Herstellers hochwertiger Schokoladen- und Kakaoprodukte erfüllen den aktuellen Verbraucherwunsch nach multisensorischen Premium-Genüssen. Dank ihrer niedrigen Wasseraktivität gibt die neue Range Süßwaren-Profis auf der ganzen Welt die Möglichkeit, neuartige Ideen mit Schokoladen- und Fruchtfüllungen umzusetzen.

Multisensorische Erlebnisse

Konsumenten fragen im Jahr 2017 mehr denn je nach Schokoladenprodukten in Premium-Qualität. Mit seiner neuen Range hochwertiger Schokoladen- und Fruchtfüllungen hilft Barry Callebaut Fachleuten weltweit, dieser Nachfrage gerecht zu werden. Die Awesome Fillings sprechen die Sinne intensiv an und steigern so die Attraktivität von Pralinen, Tafeln und Gebäck.

„Bei Barry Callebaut kreieren wir die Welt der Schokolade immer wieder neu. Jeden Tag arbeiten wir an der Entwicklung neuer Produkte, die die Phantasie von Verbrauchern weltweit anregen“, sagt Bas Smit, Global und EMEA Marketing Director bei Barry Callebaut. „Mit den Awesome Fillings haben wir eine spannende neue Produktpalette geschaffen, die genau das kann. Diese Füllungen bereichern jedes Schokoladenerlebnis mit ihrem ungeahnt reichen Geschmack und ihrer besonderen Textur.“

Schokoladen- und Fruchtfüllungen

In die Entwicklung der Awesome Fillings sind die jahrzehntelange Erfahrung und Liebe von Barry Callebaut für Schokolade eingeflossen: So bilden sie gemeinsam mit vielen bestehenden Inklusionen eine perfekte Kombination. Aufgrund ihrer niedrigen Wasseraktivitätswerte können Mikroorganismen nicht in ihnen wachsen; Konservierungsstoffe werden daher nicht benötigt. Darüber hinaus gelangt kaum Feuchtigkeit in den Teig, so dass knusprige Kekse und Inklusionen lange knusprig bleiben.

Hergestellt ausschließlich mit Schweizer Schokolade, haben die Schokoladen-Füllungen einen reichen, intensiven Schokoladengeschmack und eine geschmeidige Textur. Sie enthalten 40% weniger Kalorien als fettbasierte Produkte. Alle Füllungen enthalten neben der Kakaobutter kein zusätzliches Pflanzenfett und keine Konservierungsstoffe. Die Fruchtfüllungen basieren auf pürierten Früchten. Ihre Konsistenz ist reizvoll weich, ihr Geschmack erfrischend fruchtig. Barry Callebaut bietet die Füllungen sowohl für Pralinen und andere Süßwaren als auch für die Konditorei an. Das Sortiment für Süßwaren kommt in den Sorten Schokolade, Himbeere, Aprikose und Apfel mit einem Wasseraktivitätswert von unter 0,6 auf den Markt. Die Gebäckfüllungen gibt es mit Himbeere, Aprikose und Apfel. Ihre extrem geringe Wasseraktivität mit einem Wert unter 0,5 gewährleistet eine hervorragende Backstabilität.

BC STUDIO gewährt Blick in die Zukunft

Um die große Anwendungsvielfalt der neuen Füllungen zu demonstrieren, lädt Barry Callebaut alle Messebesucher in sein BC STUDIO auf der ISM ein: In dieser pulsierenden Umgebung können sie die Messe-Neuheiten in den Schokoladen- und Gebäck-Kreationen von morgen mit allen Sinnen entdecken.

Die Besucher finden das BC STUDIO vom 29. Januar bis zum 01. Februar 2017 auf der ISM in Halle 10.2, Stand C010 / D019.

Über die Barry Callebaut Gruppe (www.barry-callebaut.com):

Mit einem Umsatz von rund CHF 6.7 Milliarden (EUR 6.1 Milliarden / USD 6.8 Milliarden) für das Geschäftsjahr 2015/16 ist die in Zürich ansässige Barry Callebaut Gruppe der weltweit grösste Hersteller von hochwertigen Schokoladen- und Kakaoprodukten – von der Beschaffung und Verarbeitung der Kakaobohnen bis zur Herstellung der feinsten Schokoladen, einschliesslich Füllungen, Dekorationen und Schokoladenmischungen. Die Gruppe unterhält weltweit über 50 Produktionsstandorte und beschäftigt eine vielfältige und engagierte Belegschaft von nahezu 10,000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Die Barry Callebaut Gruppe steht im Dienst der gesamten Nahrungsmittelindustrie, von industriellen Nahrungsmittelherstellern bis zu gewerblichen und professionellen Anwendern wie Chocolatiers, Confiseurs, Bäckern, Hotels, Restaurants oder Cateringunternehmen. Diese Gourmet-Kunden bedienen wir mit den zwei globalen Marken Callebaut® und Cacao Barry®. Die Barry Callebaut Gruppe setzt sich dafür ein, nachhaltige Schokolade bis 2025 zur Norm zu machen sowie das wirtschaftliche Auskommen der Bauern zu verbessern. Sie unterstützt die Stiftung Cocoa Horizons in ihrem Ziel, eine nachhaltige Kakao- und Schokoladenzukunft zu gestalten

Folgen Sie der Barry Callebaut Gruppe auf:

 [Twitter](#)

 [LinkedIn](#)

 [YouTube](#)

 [Flickr](#)

 [Instagram](#)

 [Google+](#)



Contact for the press:

Bas Smit
Global and EMEA Marketing Director
Barry Callebaut
+3253730332
Bas_Smit@[barry-callebaut.com](mailto:bas_smit@barry-callebaut.com)

Kora Alice Lejko
impact – Agentur für Kommunikation
+49 (0)69 / 955264 - 35
k.lejko@impact.ag