



Pressemitteilung

Barry Callebaut stellt Terra Cacao auf der ISM 2011 vor

Ein Quantensprung: Schokolade mit hervorragendem Geschmack

- Barry Callebaut entwickelt eine revolutionäre neue Kakaoanbaumethode, und stellt ein neues Schokoladen-Sortiment von ausgezeichneter Qualität vor
- Kakaobohnen praktisch ohne Mängel oder Fremdaromen durch ausgereifte Fermentationstechnik
- Das Terra Cacao-Produktsortiment schafft einen neuen Standard für Schokolade mit köstlichem Geschmack
- Barry Callebaut hilft lokalen Bauern, Kakaobohnen von optimaler Qualität zu produzieren



Köln, den 31. Januar 2011 – Barry Callebaut, weltweit führender Hersteller hochwertiger Kakao- und Schokoladenprodukte, kündigt die Einführung des Terra Cacao Sortiments an: eine aufregende Innovation, eine Schokolade mit köstlichem Geschmack Terra Cacao basiert auf revolutionären neuen Kakaoanbau- und Fermentationsmethoden, die von Barry Callebaut in Zusammenarbeit mit lokalen Erzeugern entwickelt wurden und stellt einen Quantensprung in punkto Qualität und Nachhaltigkeit dar. Hauptsächlich aufgrund von Verbesserungen bei der Fermentation der Rohkakaobohnen weist der zur Herstellung von Terra Cacao verwendete Kakao praktisch keine Mängel oder Fremdaromen auf, sodass eine 100% natürliche Schokolade mit einer noch nie da gewesenen Harmonie reiner Geschmäcker und reicher Aromen entsteht.

Das Terra Cacao -Sortiment umfasst mehrere Milch- und dunkle Schokoladensorten, deren Kakaoanteil zwischen 33,5% und 70,5% liegt. Das in Form von Callets gelieferte Angebot kann von Industriekunden weltweit in 10-kg-Beuteln bezogen werden.

Vorteile von Terra Cacao

- Spitzenqualität – ohne Mängel und Fremdaromen
- Reiner, authentisch schmeckender Kakao
- Einheitliches, unauffälliges Geschmacksprofil (kein Mischen erforderlich)



Erhältlich als:

Milch 33,5%	Dunkel 53,5%
Milch 40,5%	Dunkel 65%
	Dunkel 70,5%



Pressemitteilung

Optimierte Fermentation

Der innovative Ansatz bei Terra Cacao kommt nach der Ernte zum Tragen, während der kritischen ersten Fermentation der Kakaobohnen auf den Plantagen. Jahrelange akribische Erforschung der Feinheiten dieses komplexen Prozesses führte zu wichtigen Erkenntnissen über die allmähliche Entwicklung des Aromas während der Fermentation. Barry Callebaut entwickelte eine revolutionäre Technik zur natürlichen Optimierung dieses Prozesses und zur Förderung des Wachstums der richtigen Fermentkulturen, um auch die feinsten und raffiniertesten Aromaspuren in den Kakaobohnen zu erwecken.

Auswahl der Besten

Terra Cacao ist zu einem grossen Teil das Ergebnis von Barry Callebaut's langjährigem Engagement zur Förderung der Nachhaltigkeit in der Kakaoindustrie, zu dem auch die Schaffung enger Verbindungen zu den lokalen Kooperativen gehört. Der Prozess beginnt mit der sorgfältigen Auswahl von Kakaoarten und Anbauflächen, um bestmögliche Rohstoffqualität zu gewährleisten. Barry Callebaut wählt die günstigsten Höhenlagen und aromafördernden Lagen in Äquatorialregionen aus, wo der Boden fruchtbar ist und die Bauern die Bäume mit Geduld und Sorgfalt pflegen. Sie ernten nur die besten Früchte. Dies tun sie manuell und genau zum richtigen Zeitpunkt. So ist ein maximaler Aromengehalt in den Bohnen gewährleistet.

Echtes Handwerk

Da die neue, ausgereifte Fermentationsmethode und die Sonnentrocknung Kakaobohnen praktisch ohne Mängel oder Fremdaromen entstehen lassen, können die Fachmänner bei Barry Callebaut mit dem allerfeinsten Rohstoff arbeiten. Daraus entsteht eine Schokolade von einzigartigem, bislang nicht gekanntem Geschmack. Durch mildes Rösten und geduldiges Conchieren entsteht eine wahrhaft exquisite Schokolade, bei welcher Struktur, Aroma und Geschmack perfekt kombiniert sind.

Nicholas Camu, Fermentation Innovation Manager bei Barry Callebaut: *„Wir sind auf Terra Cacao ganz besonders stolz. Durch jahrelange Forschung, durch Experimentieren, Versuche und Irrtümer perfektionierten wir den Fermentationsprozess, um auf 100% natürliche Weise Kakaobohnen von hervorragender Qualität zu erzeugen. Was noch wichtiger ist: Terra Cacao hilft, die Zukunft der Kakaoindustrie nachhaltiger zu gestalten. Durch Optimierung der Gesamtqualität sind die lokalen Bauern in der Lage, bessere Einkommen und damit eine bessere Existenzgrundlage für sich und ihre Erzeugergemeinschaft zu erzielen.“*

Besucher des Barry Callebaut-Standes auf der ISM 2011 in Köln werden den puren Genuss von Terra Cacao-Schokolade mit ihren eigenen Augen und „Geschmacksknospen“ erleben können. Kommen Sie und schmecken Sie die Zukunft der Schokolade mit Barry Callebaut.

ISM, Köln 30.01. – 02.02.2011 - Halle 10.2, Gang C Nr.: 010 Gang D Nr.: 019

Weitere Informationen: www.terracacao.com



Pressemitteilung

Barry Callebaut (www.barry-callebaut.com):

Mit einem jährlichen Umsatz von rund 5,2 Milliarden CHF/ 3,6 Milliarden Euro / 4,9 Milliarden USD für das Geschäftsjahr 2009/10 ist das in Zürich ansässige Unternehmen Barry Callebaut weltweit führender Hersteller von hochwertigem Kakao und köstlicher Schokolade – von der Kakaobohne zum feinsten Endprodukt. Barry Callebaut ist in 26 Ländern vertreten, unterhält mehr als 40 Produktionsstätten und beschäftigt rund 7500 Mitarbeiter. Das Unternehmen bedient die gesamte Lebensmittelindustrie, von Lebensmittelherstellern über Schokoladenveredler (wie Chocolatiers, Konditoren oder Bäcker) bis hin zu globalen Einzelhändlern. Barry Callebaut ist weltweit führend in Kakao- und Schokoladeninnovationen und bietet zahlreiche Dienstleistungen in den Bereichen Produktentwicklung, Verarbeitung, Schulung und Marketing. Das Unternehmen engagiert sich aktiv in Initiativen und Projekten, die zu einer nachhaltigeren Kakaowertschöpfungskette beitragen.

Medienkontakte

Barry Callebaut Belgium NV
Sofie De Lathouwer
Telefon: +32 53 73 03 32
Sofie_De_Lathouwer@barry-callebaut.com

Pride
Sally Herygers
Telefon: +32 2 792 16 61
sally.herygers@pr-ide.be

Ann Maes
Telefon: +32 2 792 16 51
ann.maes@pr-ide.be