



Pressemitteilung

Eine Reise durch eine Welt der Schokoladeninnovation - ein Hochgenuss.

Exklusive Origin-Schokoladen

Barry Callebaut bezieht ihre eigenen Kakaobohnen aus den führenden Kakaoanbauregionen der Welt. Dank der dadurch vorhandenen Fachkenntnisse war Barry Callebaut in der Lage, eine Palette an Schokoladen aus spezifischen Herkunftsregionen wie Südamerika, Asien oder Afrika zu produzieren. Diese Palette umfasst insgesamt sechs Schokoladen von einzigartiger Qualität, die speziell für industrielle Kunden entwickelt wurden. Jede hat ihr eigenes, unverwechselbares Aroma, das durch die verwendete Kakaosorte, durch die Region, aus der diese stammt, sowie durch die Erntemethode bestimmt wird.

Industrielle Kunden haben die Wahl zwischen dunkler Origin-Schokolade aus Asien (Papua-Neuguinea, 70% Kakao), Südamerika (Ecuador, 55% Kakao), Westafrika (São Tomé, 75% Kakao) sowie einer speziellen Mischung mit Bohnen aus Südamerika und Afrika, welche die besten Elemente beider Regionen miteinander verbindet. Im Bereich der Vollmilchschokolade wurde eine rein asiatische Origin-Schokolade (Papua-Neuguinea) entwickelt.



Schokoladen für steigende Kundenansprüche

Ohne Zuckerzusatz:

Immer mehr Verbraucher wollen sich heute gesund ernähren. Deswegen sowie aus medizinischen Gründen, wie Diabetes, wechseln viele Verbraucher zu Produkten ohne Zuckerzusatz. Dabei wollen die Konsumenten jedoch keine Kompromisse beim Geschmack eingehen.

Barry Callebaut bietet eine ganze Palette an Schokoladen, Füllungen, Eiskremschokoladen und backfesten Schokoladen an, denen kein Zucker zugesetzt wurde oder die völlig zuckerfrei (nach US-Gesetzgebung) sind. Sie enthalten den Zuckerersatzstoff Maltit, der viele Eigenschaften mit dem Zucker teilt, so dass die Schokolade mit konventionellen Produktionsmethoden hergestellt werden kann. Barry Callebaut ist außerdem in der Lage, Schokoladen mit alternativen Polyolen oder Zuckerersatzstoffen herzustellen.

Laktosefrei:

Heute muss niemand mit einer Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie, Glutenallergie oder speziellen Ernährungsanforderungen (koscher, vegetarisch, veganisch, cholesterinfrei) mehr auf den Geschmack einer 'Vollmilch'-Schokolade verzichten.

Die laktosefreien Produkte von Barry Callebaut enthalten einen Anteil von 14,5% eines speziell entwickelten Reispulvers, das dem Produkt den Geschmack und die Struktur von Vollmilchschokolade verleiht, ohne dass tatsächlich Milchpulver verwendet wird. Die Produktion und das Formen wird auf separaten Produktionslinien durchgeführt um sicherzustellen, dass eine Verunreinigung mit Laktose und/oder Milcheiweiß ausgeschlossen werden kann.

Dieses einzigartige Produkt zeichnet sich durch ein zartes und cremiges Aroma ohne Nachgeschmack aus und weist die gleichen technischen Eigenschaften auf wie die traditionelle Vollmilchschokolade von Barry Callebaut. Sie kann daher auf dieselbe Art und Weise geschmolzen, temperiert und gekühlt werden.



Schokolade von A bis Z

Barry Callebaut ist der weltweit führende Hersteller von hochwertigen Kakao- und Schokolade- sowie verwandten Produkten und Dekorationen. Zur Gruppe zählen so bekannte Marken wie Cacao Barry, Callebaut, Carma, Van Houten und Luijckx. Das Unternehmen beschäftigt rund 5'000 Mitarbeitende in 17 Ländern, verfügt über 26 Produktionsstätten und wies im Geschäftsjahr 2002/2003 einen Umsatz von CHF 2,6 Mrd. aus. Im Laufe von 150 Jahren hat das Unternehmen eine unerreichte Erfahrung im Bereich Schokolade aufgebaut, von der Auswahl und Beschaffung der Kakaobohnen bis hin zur Entwicklung und Herstellung von Schokoladeprodukten der Spitzenklasse.

Die Kernwerte von Barry Callebaut sind Service, Qualität, Kosteneffizienz, Innovation und Integrität. Sie bilden das Fundament für die unvergleichliche Spanne an Produkten und Dienstleistungen, die das Unternehmen all seinen Kunden bieten kann. Die Vielfalt der Kunden reicht von den kleinsten, handwerklich arbeitenden Betrieben bis hin zu den größten internationalen industriellen Schokoladeverarbeitern.

Zur Vervollständigung ihrer Produktpalette übernahm Barry Callebaut vor kurzem Luijckx. Dadurch kann die Gruppe nun eine Bandbreite von mehr als 2'000 Schokoladedekorationen anbieten. Zu den jüngsten Ergänzungen dieses überwältigenden Produktangebotes zählen unter anderem maßgefertigte Logodekorationen, tulpenförmige Schokoladenbecher in zwei Farb- und Geschmackskombinationen, Schokoladenrosen und vielfarbige Schokoladensplitter. Die Produktpalette von Luijckx ist Beweis, dass Schokolade zugleich ein Augenschmaus und ein Fest für die Geschmacksnerven sein kann.

Für weitere Informationen senden Sie bitte eine E-Mail an BCInformation@barry-callebaut.com
www.barry-callebaut.com