

Pressemitteilung

49 % der Verbraucher wollen weniger Zucker konsumieren

Barry Callebaut reagiert auf weltweiten Trend mit fünf gesunden Zuckerlösungen

- **Verbraucherrend: Zuckerkonsum weltweit im Rückgang**
- **Barry Callebaut entwickelte eine Reihe von Lösungen zur Reduzierung von Zucker in Süßwaren ohne Verlust an Geschmack**

Frankfurt/Deutschland – 28. November 2017 – Zucker wird als immer wichtigerer Faktor im Bewusstsein um Gesundheit und Wohlbefinden empfunden, insbesondere durch Millennials und gesundheitsbewusste Erwachsene. Ihnen allen ist ein Ding gemein: die Suche nach gutem Essen mit einem besseren Ernährungsprofil, das ihnen keine Abstriche in Sachen Geschmack abverlangt. Heutzutage wollen 49 % der Verbraucher weniger Zucker konsumieren. Gesunde Alternativen für Snacks und Mahlzeiten sind ein weltweit wachsender Trend, auf den Barry Callebaut mit seinen konstanten Investitionen in F&E eingespield hat. Das Unternehmen entwickelte eine komplette Reihe von fünf gesunden Zuckerlösungen für Schokolade und hat eine Toolbox für Zuckerersatztechnologien für kundenspezifische Entwicklungen zusammengestellt.

Sinkender Zuckerkonsum

Ein Trend, der weltweit zu beobachten ist: Verbraucher suchen mehr und mehr nach gesunden, aber dennoch schmackhaften Alternativen. Menschen wachen stärker über ihre Gesundheit und wollen Nahrung, die einen gesunden Lebensstil unterstützt, zugleich aber das Bedürfnis nach Luxus und Genuss befriedigt.

Marktstudien bestätigen diesen sinkenden Zuckerkonsum: 49 % aller Verbraucher weltweit versuchen, ihren Zuckerkonsum zu beschränken, während 23 % versuchen, Zucker in bescheidenen Mengen zu sich zu nehmen und 14 % Zucker überhaupt meiden.¹

Bas Smit, Global & EMEA Marketing Director von Barry Callebaut: „Die Verbraucher von heute wollen ihre Nahrung genießen, ohne sich schuldig zu fühlen und ohne Kompromisse beim Geschmack einzugehen. Gesund genießen, darum geht es. Dieser Trend ist in ganz Europa und weltweit zu beobachten. Jahrelange Forschung bei Barry Callebaut hat zu relevanten Lösungen für unsere Kunden geführt, um die Bedürfnisse der Verbraucher zu befriedigen.“

Erfolgsgeschichte in Sachen Zuckerreduzierung

„Schon seit 2007 arbeiten wir an neuen Schokoladerezepten“, berichtet Leen Allegaert, Leiterin von Wholesome Choices, das Innovationsprogramm von Barry Callebaut. „Im Laufe der Jahre haben wir schöne Erfolge in Sachen Zuckerreduzierung verbucht. Wir entwickelten eine Toolbox für Zuckerersatztechnologien für kundenspezifische Entwicklungen sowie eine komplette Reihe von Rezepten für Schokolade und Füllungen, die entweder zuckerreduziert oder frei von Zuckerzusatz sind“, erklärt Allegaert.

¹ TrendSightsAnalysis_Ethical Wellbeing_GlobalData_2016-10 & GlobalData_2016 Canadean ConsumerSurveyDataGlobal

Auf der FiE in Frankfurt (28. - 30. November) bietet Barry Callebaut einen Einblick in seine fünf Zuckerlösungen:

Zuckerreduzierung

Barry Callebauts erste Lösung ist die Reduzierung von Zucker um mindestens 30 %. Im Allgemeinen muss ein Produkt mindestens 30 % weniger Zucker als ein vergleichbares Produkt auf dem Markt enthalten, um als zuckerreduziert bezeichnet werden zu dürfen. Barry Callebauts zuckerreduzierte dunkle und Milkschokolade enthält eine Ballaststoffmischung, die einen Teil des Zuckergehalts ersetzt. Die Schokolade behält ihren süßen Geschmack, auch wenn ein signifikanter Teil des Zuckers weggenommen wird. Diese zuckerreduzierte Schokolade hat ein ausgewogenes Geschmacksprofil, lässt sich gut verarbeiten und ist auch leicht verdaulich.

Ohne Zuckerzusatz

Barry Callebaut bietet auch eine Reihe von Rezepten an, die keinen zugesetzten Zucker enthalten. Diese Palette ist in einer Vielzahl von dunklen, Milch- und weißen Schokoladen erhältlich und enthält Maltitol als Eins-zu-Eins-Zuckerersatz. Maltitol ist ein Polyol: ein Zuckeralkohol, der als Zuckeraustauschstoff eingesetzt wird, der weniger Kalorien enthält, aber 90 % der Süße eines Produkts bewahrt.

Ohne Zuckerzusatz und ohne potenziell abführende Wirkung

Barry Callebaut bietet auch Schokoladen ohne Zuckerzusatz und ohne die Anforderung, die abführende Wirkung anzugeben, die durch ein Polyol wie Maltitol verursacht werden kann. Die Angabe der abführenden Wirkung ist nicht notwendig für Rezepte, die höchstens 10 % Polyole in Kombination mit Ballaststoffen verwenden.

Die Reihe umfasst dunkle, Milch- und weiße Schokoladen mit Süßstoffen, Stevia für ein ausgezeichnetes Geschmacksprofil, und eine einzigartige Ballaststoffmischung als Zusatz. Die Reihe wurde 2009 patentiert. Die Mischung enthält Inulin, einen natürlich vorkommenden Ballaststoff, der vor allem in der Chicoréewurzel vorkommt und zu einer gesunden Darmflora beiträgt. Stevia wiederum ist ein hochintensiver Süßstoff: süßer als Saccharose und ein kalorienfreier natürlicher Ersatzstoff. Das bedeutet, dass nur eine geringe Menge davon benötigt wird.

Zuckerfrei

Barry Callebaut hat auch eine Reihe von Rezepten, die völlig zuckerfrei sind. Für diese zuckerfreien Schokoladen verwendet Barry Callebaut Maltitol und Stevia als Süßstoffe und streicht Zucker komplett. Das Resultat ist eine zuckerfreie Schokolade mit Maltitol und Stevia, die Geschmack und Textur der Schokolade auf höchstem Niveau halten.

Schrittweise Reduzierung

Eine letzte Option ist die schrittweise Reduzierung von Zucker in Ihrer Schokolade von Jahr zu Jahr um 10 bis 20 %, ohne Polyole hinzuzufügen. Barry Callebaut bietet Ihnen Unterstützung bei der Umgestaltung der Rezepte und Beratung in Sachen Vorschriften.

Laden Sie [hier](#) die hochauflösenden Bilder herunter

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

Mit einem Umsatz von CHF 6,8 Milliarden (EUR 6,3 Milliarden / USD 6,9 Milliarden) im Steuerjahr 2016/17 ist die Barry Callebaut Group mit Sitz in Zürich weltweit führend in der Herstellung qualitativ hochwertiger Schokolade- und Kakaoprodukte – von der Beschaffung und Verarbeitung der Kakaobohnen bis hin zur Herstellung der feinsten Schokoladen, darunter auch Schokoladefüllungen, -dekorationen und -mischungen. Der Konzern betreibt nahezu 60 Produktionsstandorte weltweit und beschäftigt weltweit etwa 11.000 engagierte Arbeitskräfte sehr diverser Herkunft. Die Barry Callebaut Group beliefert die gesamte Lebensmittelindustrie, von industriellen Lebensmittelherstellern bis hin zu handwerklichen und professionellen Anwendern von Schokolade, wie Chocolatiers, Konditoren, Bäcker, Hotels, Restaurants oder Caterer. Die zwei weltweit bekannten Marken, die sich auf die spezifischen Bedürfnisse dieser Gourmet-Kunden richten, sind Callebaut® und Cacao Barry®. Die Barry Callebaut Group engagiert sich dafür, nachhaltige Schokolade bis 2025 zur Norm zu machen, um zur Sicherung der zukünftigen Versorgung mit Kakao und zur Verbesserung der Lebensumstände der Kakaobauern beizutragen. Sie unterstützt die Cocoa Horizons Foundation bei deren Ziel, eine nachhaltige Zukunft für Kakao und Schokolade zu gestalten.

Folgen Sie der Barry Callebaut Group:

 [Twitter](#)

 [LinkedIn](#)

 [YouTube](#)

 [Flickr](#)

 [Instagram](#)

 [Google+](#)

Kontakt

für die Medien:

Sonia Popova,
Global Marketing Manager
Barry Callebaut
sofia_popova@barry-callebaut.com

Raf Weverbergh
Managing Partner
FINN
barry-callebaut@finnpr.com