

Persbericht

49% van de consumenten probeert zijn suikerconsumptie te verminderen

Barry Callebaut speelt in op wereldwijde trend met vijf gezonde oplossingen voor suiker

- Consumententrend: de suikerconsumptie daalt wereldwijd
- Barry Callebaut ontwikkelde een aanbod van oplossingen om hoeveelheid suiker te verminderen in suikergoedproducten zonder in te boeten op smaak

Frankfurt/Duitsland – 28 November 28 2017 – Suikergelateerde gezondheids- en welzijnskwesties staan hoog op de agenda van consumenten, vooral onder millennials en ouderen die bewust bezig zijn met hun gezondheid. Ze hebben allemaal één ding gemeen: ze zijn op zoek naar goede voeding met een beter voedingsprofiel, maar zonder toegevingen te willen doen wat de smaak betreft. Vandaag de dag probeert 49% van de consumenten wereldwijd zijn suikerconsumptie te verminderen. Gezonde alternatieven voor snacks en maaltijden zijn een internationale, groeiende trend waar Barry Callebaut op inspeelt met continue investeringen in O&O. Het ontwikkelde een compleet aanbod van vijf gezonde zoetoplossingen voor chocolade en stelde ook een toolbox samen van suikervervangingstechnologieën voor klantspecifieke ontwikkelingen.

Dalende suikerconsumptie, een trend

Het is een wereldwijde trend: consumenten gaan steeds meer op zoek naar gezonde, maar toch lekkere alternatieven. Mensen voelen dat ze meer controle hebben over hun gezondheid en willen voeding die een gezonde levensstijl ondersteunt, maar waaraan ze toch nog altijd plezier en genot beleven.

Marktonderzoek bevestigt deze trend van dalende suikerconsumptie: 49% van de consumenten wereldwijd probeert minder suiker te eten, 23% beperkt zich tot matige hoeveelheden suiker en 14% heeft suiker volledig afgezworen.¹

Bas Smit, Global & EMEA Marketing Director Barry Callebaut: “De consument van vandaag wil van zijn eten genieten zonder zich schuldig te voelen en zonder toegevingen te doen wanneer het op smaak aankomt. Het gaat allemaal om gezond genieten. Deze trend verspreidt zich over heel Europa en de rest van de wereld. Dankzij jarenlang onderzoek kunnen wij onze klanten relevante oplossingen aanbieden om aan deze consumentenbehoeften te voldoen.”

Beproefde expertise in suikerreductie

“We zijn al sinds 2007 bezig met nieuwe formules voor onze chocolade”, zegt Leen Allegaert, hoofd van het innovatieprogramma ‘Wholesome choice’ van Barry Callebaut. “Door de jaren heen hebben we een beproefde expertise in suikerreductie opgebouwd. We ontwikkelden een toolbox van suikervervangingstechnologieën voor klantspecifieke ontwikkelingen en beschikken

¹ TrendSightsAnalysis_Ethical Wellbeing_GlobalData_2016-10 & GlobalData_2016 Canadian ConsumerSurveyDataGlobal

over een compleet aanbod van chocolade- en vullingrecepten die ofwel minder suiker ofwel geen toegevoegde suiker bevatten”, legt Allegaert uit.

Op FiE in Frankfurt (28-30 november) deze week geeft Barry Callebaut een gedetailleerd overzicht van zijn vijf oplossingen voor suiker:

Verlaagd suikergehalte

Barry Callebauts eerste oplossing is de hoeveelheid suiker met minstens 30% terug te dringen. In het algemeen moet een product minstens 30% minder suiker bevatten dan een vergelijkbaar product in de markt om te kunnen stellen dat het een verlaagd suikergehalte heeft. Barry Callebauts pure en melkchocolade bevat een mix van voedingsvezels die de suiker gedeeltelijk vervangt. De chocolade behoudt zijn zoete smaak, ook al is het suikergehalte fors verlaagd. Deze chocolade met verlaagd suikergehalte heeft een gebalanceerd smaakprofiel en is heel goed bewerkbaar en gemakkelijk verteerbaar.

Zonder toegevoegde suiker

Barry Callebaut biedt ook een reeks recepten aan zonder enige toegevoegde suiker. Dit aanbod is beschikbaar in pure, melk- en witte chocolade met maltitol als one-on-one suikervervanger. Maltitol is een polyol: een suikeralcohol die gebruikt wordt als bulkzoetstof, met weinig calorieën, maar een zoetheidsgraad van 90%.

Zonder toegevoegde suiker en zonder potentieel laxerend effect

Barry Callebaut biedt ook chocolade zonder toegevoegde suiker aan en zonder de vereiste om het laxerende effect aan te duiden dat kan worden veroorzaakt door polyolen zoals maltitol. De aanduiding van het laxerende effect is niet vereist voor recepten die maximum 10% polyolen gebruiken en deze met voedingsvezels combineren.

Het aanbod bevat pure, melk- en witte chocolade met zoetstoffen, stevia voor een heerlijk smaakprofiel en een toegevoegde unieke vezelmix. Het aanbod is gepatenteerd sinds 2009. De mix bevat inuline, een vezel van natuurlijke herkomst, waarvan de hoogste concentraties in de wortel van cichorei te vinden is en die voordelen biedt voor de darmgezondheid. Stevia, op haar beurt, is een hoog-intensieve zoetmaker: zoeter dan sucrose en een natuurlijke en calorievrije suikervervanger. Daardoor is er slechts een heel lage hoeveelheid van vereist.

Suikervrij

Barry Callebaut beschikt ook over een reeks recepten die helemaal geen suiker bevatten. Voor deze suikervrije chocolade gebruikt Barry Callebaut maltitol en stevia als zoetmiddelen en neemt het alle suiker weg. Het resultaat is een chocolade met 0% suiker met maltitol en stevia, die de voortreffelijke smaak en textuur van chocolade in stand houden.

Stapsgewijze reductie

Een laatste optie is het suikergehalte in uw chocolade jaar na jaar te verminderen met 10-20%, zonder polyolen toe te voegen. Barry Callebaut biedt hierin ondersteuning met productherformuleringen en advies inzake de regelgeving.

Download de foto's in HR [hier](#)

Over de Barry Callebaut Groep (www.barry-callebaut.com):

Met een jaaromzet van ongeveer 6.8 miljard CHF (6.3 miljard EUR/6.9 miljard USD) in het boekjaar 2016/17 is de in Zürich gevestigde Barry Callebaut Groep 's werelds toonaangevende fabrikant van hoogwaardige chocolade- en cacaoproducten - van de inkoop en verwerking van cacaobonen tot de

productie van de fijnste chocolade, waaronder chocoladevullingen, decoraties en samengestelde producten. De Groep heeft meer dan 60 productiestigingen wereldwijd en heeft een divers, toegewijd personeelsbestand van bijna 11,000 medewerkers.

De Barry Callebaut Groep levert aan de hele voedingsindustrie, van industriële voedingsproducenten tot ambachtelijke en professionele gebruikers van chocolade, zoals chocolatiers, banketbakers, bakkers, hotels, restaurants en cateringbedrijven. De twee wereldmerken die in de behoeften van deze klanten voorzien zijn Callebaut® en Cacao Barry®.

De Barry Callebaut Groep zet zich in om tegen 2025 van duurzame chocolade de norm te maken en de levensomstandigheden van de boeren te verbeteren. De Groep ondersteunt de Cocoa Horizons Foundation in zijn streven naar een duurzame toekomst voor cacao en chocolade.

Volg de Barry Callebaut Group:



Contact

voor de media:

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

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

Follow the Barry Callebaut Group:



Contacts for the media:

Sonia Popova
Global Marketing Manager
Barry Callebaut

sofia_popova@barry-callebaut.com

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