



Pressemitteilung

Weltneuheit: 100% echte, zartschmelzende Schokolade für Speiseeis

Barry Callebaut präsentiert weiteren Durchbruch mit ChocMelts™-Einschlüssen

- **Barry Callebaut führt die weltweit ersten zartschmelzenden Speiseeis-Einschlüsse aus 100% Schokolade ein**
- **ChocMelts™-Einschlüsse schmelzen zusammen mit Speiseeis und sorgen für ein volleres, intensiveres Geschmackserlebnis**
- **Innovative Speiseeis-Einschlüsse aus edler Schokolade, erstmals erhältlich auf der ISM in Köln**

Zürich/Schweiz, Wieze/Belgien, 27. Januar 2012 – Barry Callebaut, der weltweit führende Hersteller von qualitativ hochwertigen Kakao- und Schokoladenprodukten, kündigt die Markteinführung einer aufregenden neuen Generation zartschmelzender Schokoladenstückchen für Speiseeis an: die ChocMelts™-Einschlüsse. Im Gegensatz zu herkömmlichen, auf Schokoladenmischungen basierenden Tropfen, sind Barry Callebauts innovative ChocMelts™-Einschlüsse die ersten aus 100% Schokolade – für ein unverkennbar intensives Aroma und mit der Textur von echter Schokolade. Da sie zusammen mit dem Speiseeis schmelzen, sorgen ChocMelts™-Einschlüsse für einen volleren und intensiveren Schokoladengeschmack als die herkömmlichen Schokolade-Einschlüsse für Speiseeis. Die perfekte Kristallstruktur der Kakaobutter sorgt für ein hundertprozentiges Schokoladenerlebnis, auch bei den tiefen Temperaturen von Speiseeis.

Hans Vriens, Chief Innovation Officer bei Barry Callebaut: „Barry Callebauts ChocMelts™-Einschlüsse sind in der Tat eine aufregende Neuentwicklung. Wir haben als erster Hersteller Einschlüsse aus 100% Schokolade mit dem perfekten Schmelzverhalten für die Verwendung in Speiseeis entwickelt. Diese einzigartige Innovation eröffnet ungeahnte Möglichkeiten für neue Produkte und ganz neue Geschmackserlebnisse für den Endverbraucher.“

Die Entwicklung von Einschlüssen auf Schokoladenbasis für Speiseeis ist eine grosse Herausforderung für Schokoladen- und Speiseeishersteller. Um die typische Textur und das Schmelzverhalten von Schokolade auch bei niedrigen Temperaturen zu erzielen, greifen die meisten Hersteller auf Schokoladenmischungen zurück, die statt mit Kakaobutter mit pflanzlichen Fetten hergestellt werden. Die neuen ChocMelts™-Einschlüsse sind ein bedeutender Durchbruch für die Industrie. ChocMelts™-Einschlüsse aus 100% Schokolade vereinen die Eigenschaften von Schokoladenmischungen mit dem unnachahmlichen Duft, Geschmacksprofil und dem intensiven Aroma von reiner Schokolade.

Barry Callebauts ChocMelts™-Einschlüsse können mit einem herkömmlichen Fruchtzuführen mit Speiseeis vermischt werden. Die neuen, zartschmelzenden Schokoladentropfen sind als Zartbitter-, Vollmilch- und weisse Schokolade erhältlich und können im Prinzip für jedes Geschmacksprofil angepasst werden. Erhältlich in 20 kg Paketen lassen sich ChocMelts™ bis zu 18 Monate gekühlt lagern. Barry Callebaut plant, umgehend mit der Auslieferung dieser Innovation in Europa zu beginnen. Andere Regionen – z. B. Amerika und Asien – sollen später folgen. Besucher des Messestands von Barry Callebaut auf der ISM erhalten eine exklusive Testgelegenheit dieser köstlichen ChocMelts™-Einschlüsse!



Pressemitteilung

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

Mit einem Jahresumsatz von etwa CHF 4.6 Milliarden (EUR 3.6 Milliarden/USD 5.0 Milliarden) für das Geschäftsjahr 2010/11 ist die in Zürich ansässige Barry Callebaut der weltweit grösste Hersteller von hochwertigen Kakao- und Schokoladenprodukten – von der Kakaobohne bis zum fertigen Schokoladenprodukt. Barry Callebaut ist in 27 Ländern präsent, unterhält rund 40 Produktionsstandorte und beschäftigt eine vielfältige und engagierte Belegschaft von etwa 6,000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Barry Callebaut steht im Dienst der gesamten Nahrungsmittelindustrie und konzentriert sich dabei auf industrielle Nahrungsmittelhersteller, gewerbliche und professionelle Anwender (wie Chocolatiers, Confiseure oder Bäcker). Letztere bedient das Unternehmen mit seinen zwei globalen Marken Callebaut® und Cacao Barry®. Barry Callebaut ist weltweit führend in der Innovation von Kakao und Schokolade und erbringt eine Reihe von Dienstleistungen in den Bereichen Produktentwicklung und -verarbeitung, Schulung sowie Marketing. Kostenführerschaft ist unter anderen ein wichtiger Grund, weshalb sowohl globale als auch lokale Nahrungsmittelhersteller mit Barry Callebaut zusammenarbeiten. Im Rahmen einer breiten Palette von Nachhaltigkeitsinitiativen und Forschungsaktivitäten arbeitet das Unternehmen mit Bauern, Kooperativen und anderen Partnern zusammen, um zur künftigen Versorgung mit Kakao beizutragen und das wirtschaftliche Auskommen der Bauern zu verbessern.

Ansprechpartner

Für Handelsmedien:

Sofie de Lathouwer
Marketing Director Food Manufactures Western-Europe
Barry Callebaut Belgien
Tel.: +32 53 73 05 67
sofie_de_lathouwer@barry-callebaut.com

Adriane Schuster
Grayling Deutschland GmbH
Tel.: +49 69 96 22 19 36
adriane.schuster@grayling.com

Für alle anderen Medien:

Raphael Wermuth
External Communications Manager
Barry Callebaut AG
Tel.: +41 43 204 04 58
raphael_wermuth@barry-callebaut.com