

Boletín de Prensa

Apertura de la 14^{va} Chocolate Academy Chocolates Turin y Barry Callebaut anuncian la apertura de la primera Chocolate Academy en México

- **Primera Academia de Chocolate en México, producto de la unión de dos empresas líderes en el sector chocolatero**
- **La Chocolate Academy Mexico es la décimo cuarta en el mundo y tercera en el Continente Americano**
- **Una institución diseñada para expandir una cultura de chocolate a través de la excelencia**

México D.F., 17 de septiembre de 2012 – Barry Callebaut AG, fabricante líder de chocolate y productos de cacao de primera calidad en el mundo, y Chocolates Turin, grupo líder mexicano desde 1928, anunciaron hoy la apertura de la primera Chocolate Academy. Esta Academia es la número 14 de Barry Callebaut en el mundo. La Chocolate Academy ubicada en la Ciudad de México, es un espacio diseñado para el entrenamiento y enseñanza de profesionales, en todos los niveles, interesados en perfeccionar sus habilidades en el campo del chocolate; así como el aprendizaje de nuevas técnicas, tendencias y recetas enfocadas al mercado mexicano. Al coctel de inauguración asistieron directivos y representantes de Barry Callebaut y de Grupo Turin, así como empresarios y personalidades distinguidas del sector.

La oferta de Chocolate Academy incluye una amplia gama de cursos de entrenamiento para profesionales y artesanos, así como demostraciones para los consumidores de todos los sectores: hoteles, restaurantes y catering, pastelería, panadería y chocolatería. El objetivo es crear un foro de diálogo con los clientes interesados en perfeccionar sus habilidades técnicas y además ofrecerles servicios de consultoría.

Octavio Peñaloza Sandoval, Presidente de Grupo Turin, mencionó que: “Como empresa 100% mexicana, Grupo Turin celebra los éxitos que resultan de la alianza estratégica con Barry Callebaut. Con la operación de la primera academia del chocolate en el país, Chocolate Academy Mexico impulsaremos el mercado de Food Service a nivel nacional. La nueva Academia cuenta con un centro de investigación para desarrollar nuevos productos de chocolate acorde a las necesidades del mercado local”.

“Barry Callebaut tiene más de 150 años de experiencia en el mundo del cacao y chocolate”, comentó Jesús Carlos Valencia Director General de Barry Callebaut México. “Durante este tiempo hemos profundizado en la relación con profesionales del chocolate alrededor del mundo; nuestras academias de chocolate han impulsado la expansión del conocimiento y han permitido que se acerquen a las nuevas tendencias. Con la importante colaboración de Grupo Turin, hoy presentamos orgullosamente la primera Chocolate Academy Mexico en donde continuaremos con la oferta de nuestros servicios y oferta de chocolate a profesionales de este importante mercado”.

Chocolate Academy Mexico estará integrando con experiencia de las 13 academias de chocolate de Barry Callebaut que se encuentran en diferentes lugares estratégicos alrededor del mundo. Actualmente 26,000 profesionales y artesanos son entrenados cada año en éstas

Boletín de Prensa

academias. Para mayor información sobre Barry Callebaut Chocolate Academies visita:
<http://www.chocolate-academy.com>.

Acerca de Turin Alta Repostería (www.turinaltareposteria.com.mx):

Turin Alta Repostería, nace en 1928 con la creación de Chocolates Turin. Es una empresa 100% mexicana que a través de sus 82 años de experiencia es líder absoluto en el mercado con sus productos de fino chocolate y compound para el segmento de repostería.

Desde sus orígenes, Chocolates Turin ha conservado sus fórmulas originales trabajando con la más estricta selección de materias primas que conjuntadas a las técnicas europeas más depuradas y tecnológicamente avanzadas en la elaboración de chocolate le han permitido consolidar su indiscutible liderazgo y excelencia en productos para alta repostería. Comprometidos con sus socios comerciales es la única empresa capaz de ofrecer soluciones 360° con el portafolio de productos más completo y competitivo del mercado que incluye desde el chocolate belga más fino y prestigiado hasta productos sabor a chocolate de la mejor calidad en el mercado.

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

Con un volumen anual de ventas de 4.6 mil millones de francos Suizos (3.6 mil millones de euros / 5.0 mil millones de dólares) para el ejercicio fiscal 2010/11, la sede de Barry Callebaut en Suiza es el productor mundial por excelencia de cacao y chocolate de primera calidad – desde el grano de cacao hasta el producto terminado de chocolate. Barry Callebaut está presente en 27 países, operando alrededor de 40 plantas de producción y empleando una fuerza laboral de más de 6,000 personas. Barry Callebaut suministra toda la industria alimentaria, desde los fabricantes de alimentos a los usuarios profesionales del chocolate (chocolateros, chefs de repostería o pasteleros) y distribuidores globales, este último, con sus dos marcas mundiales Callebaut® and Cacao Barry®. Barry Callebaut es líder mundial en productos innovadores del cacao y el chocolate y ofrece una amplia gama de servicios en los ámbitos de desarrollo de producción, procesamiento, formación y marketing. El coto es otro factor de liderazgo y otra razón de por qué los productores de comida global y local trabajan en conjunto con Barry Callebaut. Por medio de su amplia gama de iniciativas de sostenibilidad y actividades de investigación, la empresa trabaja con agricultores, organizaciones de agricultura y diversos socios de negocio para asegurar el abastecimiento de cacao, mejorando la calidad de vida de los agricultores.

Contactos:

Turin Alta Repostería

Contacto para Prensa:

Erik Reinhardt

ereinhardt@turin.com.mx

Barry Callebaut

Contacto para Prensa:

Rene Chávez

Rene.Chavez@barry-callebaut.com