



News Release

Una gama cada vez mayor de productos preparados para profesionales: **Barry Callebaut abre una fábrica de pastelería congelada - “haute patisserie” en España**

- **Empresa de capital conjunto 80:20 en España entre Barry Callebaut y los maestros pasteleros Paco y Jacob Torreblanca**
- **La nueva fábrica especializada se dedica a la “patisserie” decorada y congelada de primera categoría, utilizando productos de Cacao Barry (marca comercial gourmet en Francia para los profesionales del chocolate)**
- **Paco Torreblanca crea los postres, mientras que Barry Callebaut se encarga de la producción y la distribución internacional**
- **La empresa conjunta sigue la línea estratégica de Barry Callebaut para ampliar su oferta a profesionales en el terreno de los productos preparados “listos para servir”**

Alicante, España / Zurich, Suiza, 16 de octubre de 2008 – Barry Callebaut Pastry Manufacturing Iberica inaugura hoy una fábrica dedicada a la producción de pastelería congelada de “haute patisserie” en Alicante (Comunidad de Valencia), España. Barry Callebaut Pastry Manufacturing Iberica es una empresa conjunta 80:20 formada por Barry Callebaut, el fabricante líder mundial en cacao y productos de chocolate de primera calidad, y los maestros pasteleros Paco y Jacob Torreblanca. Paco Torreblanca crea los postres elegantes para profesionales, su hijo Jacob Torreblanca hace de Director de Producción y Barry Callebaut es responsable de la distribución internacional de estos postres decorados y congelados “listos para servir”.

Paco Torreblanca es uno de los mejores maestros pasteleros del mundo. Cuenta con innumerables galardones, como el de ‘Mejor Maestro Pastelero de España en 1988’ y ‘Mejor Maestro Pastelero de Europa’ en 1990. Durante más de dos décadas, Paco Torreblanca, considerado una referencia en el dulce arte culinario, ha asesorado a compañías nacionales e internacionales del sector de la alimentación sobre innovaciones y creaciones dulces. Durante 20 años, Paco y Jacob Torreblanca han trabajado con la marca francesa de Barry Callebaut para artesanos y chefs, Cacao Barry (exquisito chocolate francés).

Philippe Janvier, Vicepresidente de Gourmet Europe de Barry Callebaut, apuntó: “La empresa conjunta con el maestro pastelero Paco Torreblanca sigue nuestra línea estratégica para reforzar nuestro negocio con clientes profesionales y ampliar la oferta que les hacemos. A muchos chefs les cuesta ya encontrar mano de obra especializada; otros, como las empresas de catering, necesitan ser flexibles en su planificación. Para ambos segmentos de mercado, los productos preparados de alta calidad “listos para servir” constituyen una muy buena alternativa.”

Paco Torreblanca comenta: “Mi pasión es experimentar con sabores y convertir los ingredientes en arte para la vista y un placer para el paladar. Mi ideología siempre ha sido sacar el máximo de un buen ingrediente, como el chocolate negro o una frambuesa en una receta pastelera, intentando llevar a la perfección cada ingrediente y cada combinación. Durante dos años, junto con Barry Callebaut, hemos desarrollado un proceso único que permite una gran producción respetando siempre mi ideología. Esta visión y esfuerzo conjunto hacen que hoy nazca esta magnífica fábrica. Ahora cuento con los medios para compartir con el mundo de la pastelería mi pasión y visión sobre qué es la pastelería de primera.”



News Release

Un proceso de producción único en una fábrica que hace de la pastelería una obra de arte

Esta nueva fábrica especializada de 4000m² se construyó teniendo en cuenta las necesidades específicas de la producción de pastelería de primera y las medidas de seguridad alimentarias más estrictas. La fábrica cuenta con unos 40 empleados, puede elaborar hasta 30.000 pasteles al día y cuenta con espacio para duplicar la producción en el futuro. Toda la maquinaria está fabricada a medida, lo que permite combinar una gran producción con los rasgos de enorme calidad desarrollados por Torreblanca. Barry Callebaut Pastry Manufacturing Iberica trabaja en la actualidad a más de un 50% de sus capacidades, suministra a diario en todos los países de Europa y se encuentra en trámites para comenzar a exportar a Norteamérica y China.

* * *

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

*Con un volumen de ventas que superó los 4.000 millones de francos suizos 4 (2.500 millones de EUR) durante el ejercicio 2006/07, Barry Callebaut, con sede principal en Zurich, es el productor mundial por excelencia de cacao y chocolate de primera calidad, desde los granos de cacao hasta el producto final listo para su comercialización. Barry Callebaut está presente en 25 países, cuenta con aproximadamente 40 plantas de fabricación y dispone de unos 7.500 trabajadores. La compañía abastece a todo el sector de la alimentación, desde fabricantes industriales de productos alimenticios o usuarios profesionales de chocolate (como chocolateros, maestros pasteleros o panaderos) hasta minoristas globales. Los productos **Callebaut**, **Cacao Barry** y **Carma** están especialmente diseñados para cumplir con las necesidades especiales de los clientes artesanos, entre los que se incluyen panaderos, pasteleros, hoteles, restaurantes y empresas de catering. Barry Callebaut suministra también una amplia gama de servicios en el campo del desarrollo de productos, proceso, formación y marketing.*

Para obtener más información sobre las **Academias de chocolate de Barry Callebaut** y sus **marcas gourmet líderes en todo el mundo, Cacao Barry y Carma** le rogamos que visite www.barry-callebaut.com

Datos de contacto

para inversores y analistas financieros:

Simone Lalive d'Épinay, responsable de I+D
Barry Callebaut AG
Teléfono: +41 43 204 04 23
simone_lalive@barry-callebaut.com

para los medios de fuera de España:

Gaby Tschofen, responsable de
Comunicación Corp.
Barry Callebaut AG
Teléfono: +41 43 204 04 60
josiane_kremer@barry-callebaut.com

para los medios de España:

Philippe Bouvier, Director General
Barry Callebaut Pastry Manufacturing
Teléfono: +34 96 547 20 25
philippe_bouvier@barry-callebaut.com