

Pressemitteilung

80 Jahre nach Einführung der weißen Schokolade

Barry Callebaut enthüllt den vierten Schokoladentypus: Ruby

- **Barry Callebaut stellt, neben dunkler Schokolade, Milkschokolade und weißer Schokolade, den vierten Schokoladentypus vor: ‚Ruby‘**
- **Ruby-Schokolade ist ein intensiver Genuss der Sinne. Ein Spannungsfeld zwischen Beerenfruchtigkeit und köstlicher Weichheit**
- **Ruby-Schokolade wird aus der Ruby-Kakaobohne hergestellt. Mittels eines einzigartigen Verfahrens erschließt Barry Callebaut die natürliche, in der Ruby-Bohne vorhandene Geschmacksnote mit dem dazugehörigen Farbton. Es werden keine Beeren und kein Beerenaroma hinzugefügt, ebenso wenig wie Farb(stoff)e.**

Shanghai / China, 5. September 2017 - Heute, 80 Jahre nach der Markteinführung von weißer Schokolade als drittem Typus nach dunkler Schokolade und Milkschokolade, enthüllt Barry Callebaut, der weltweit führende Hersteller von hochwertigen Schokoladen- und Kakaoprodukten, mit der Schokolade ‚Ruby‘ den vierten Schokoladentypus, der aus der Ruby-Kakaobohne hergestellt wird. Ruby-Schokolade hat einen intensiven Geschmack und eine charakteristische rötliche Farbe.

Die Ruby-Bohne ist einzigartig, weil frische Beerenfruchtigkeit und Farbstoffvorläufer natürlich vorhanden sind. Die Beschaffung der Kakaobohnen erfolgt in verschiedenen Regionen der Welt. Die Bohne weist eine Reihe von Attributen auf, die Barry Callebaut mittels eines innovativen Verfahrens, dessen Entwicklung viele Jahre dauerte, erschließen konnte.

Laut quantitativer Forschung der unabhängigen internationalen Markt- und Konsumenten-Agentur Haystack trifft Ruby-Schokolade auf ein Konsumentenbedürfnis, das es nie zuvor für eine Art von Schokolade gab. Es wird erwartet, dass Ruby, wie dunkle Schokolade, Milkschokolade und weiße Schokolade ihren Weg in die verschiedenen Produktkategorien finden wird.

Die Erfindung der Ruby-Schokolade ist die Arbeit der weltweiten, sich in Frankreich und Belgien befindenden Forschungs- und Entwicklungszentren von Barry Callebaut – sie sind Teil eines weltweiten, 28 F & E-Zentren umfassenden Netzwerks – sowie der Jacobs University und gründet sich auf eine mehr als 175-jährige Erfahrung in puncto Beschaffung und Herstellung.

Der vierte Schokolade-Typus bietet ein völlig neues Geschmackserlebnis, das nicht bitter, milchig oder süß ist, sondern ein Spannungsfeld zwischen Beerenfruchtigkeit und köstlicher Weichheit kreiert. Für die Herstellung von Ruby-Schokolade werden weder Beeren noch Beerenaroma oder

Farbstoff hinzugefügt.

Ruby-Schokolade wurde anhand umfangreicher Konsumforschung getestet und validiert, die von den unabhängigen weltweit tätigen Forschungsagenturen Haystack und Ipsos in Großbritannien, den USA, in China und Japan durchgeführt wurde.

Im Rahmen dieser Untersuchungen wurde die Attraktivität von Ruby für den Verbraucher sowie dessen Kaufabsicht getestet, wobei nachgewiesen wurde, dass Verbraucher Ruby-Schokolade unter unterschiedlichen Preisgesichtspunkten kaufen würden.

Peter Boone, Chief Innovation & Quality Officer bei Barry Callebaut, sagte: „Barry Callebaut hat sich weltweit als Pionier und Innovator für Schokolade und Kakao etabliert. Die Konsumforschung in sehr unterschiedlichen Märkten bestätigt, dass Ruby-Schokolade nicht nur einen neuen, bei den Millennials anzutreffenden Konsumentenbedarf mit dem Namen Hedonistic Indulgence (hedonistischer Genuss) deckt, sondern auch eine hohe Kaufabsicht unter unterschiedlichen Preisgesichtspunkten erfüllt. Wir freuen uns darauf, mit unseren Partnern an der Markteinführung dieses innovativen Durchbruchs zusammenzuarbeiten und die neue Ruby-Schokolade-Kategorie für Schokoladenhersteller und Konsumenten auf der ganzen Welt als vierte Empfehlung neben dunkler Schokolade, Milkschokolade und weißer Schokolade verfügbar zu machen.“

Ruby-Schokolade wurde am 5. September 2017 bei einer exklusiven Auftaktveranstaltung in Shanghai, China, enthüllt.

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

Mit einem Jahresumsatz von rund CHF 6,7 Mrd. (EUR 6,1 Mrd. / USD 6,8 Mrd.) im Geschäftsjahr 2015/16 ist der Züricher Konzern mit dem Namen Barry Callebaut Group der weltweit führende Hersteller von hochwertigen Schokoladen- und Kakaoprodukten - von der Beschaffung und Verarbeitung von Kakao-Bohnen bis hin zur Herstellung von feinsten Schokolade, wobei Schokolade-Füllungen, Dekorationen und Mischungen dazugehören. Der Konzern betreibt weltweit mehr als 50 Produktionsstandorte und beschäftigt rund um den Globus eine breite Palette von knapp 10.000 engagierten Mitarbeitern.

Die Barry Callebaut Group beliefert, von industriellen Lebensmittelherstellern bis hin zu handwerklichen und professionellen Schokoladenanbietern wie Chocolatiers, Konditoren, Bäckern, Hotels, Restaurants oder Catering-Unternehmen, die gesamte Lebensmittelindustrie. Die beiden weltweit bekannten Marken, die den spezifischen Bedürfnissen dieser Gourmet-Kunden gerecht werden, sind Callebaut® und Cacao Barry®.

Die Barry Callebaut Group engagiert sich dafür, bis 2025 nachhaltige Schokolade als Norm zu etablieren, so dass die zukünftige Versorgung mit Kakao gesichert und der Lebensunterhalt der Farmer zu verbessert wird. Der Konzern unterstützt die Cocoa Horizons Foundation in ihrem Ziel, eine nachhaltige Kakao- und Schokoladen-Zukunft zu gestalten.

Blieben Sie mit der Barry Callebaut Group in Kontakt - über:



[Twitter](#)



[LinkedIn](#)



[Facebook](#)



[YouTube](#)



[Flickr](#)

Kontaktdaten

für die internationalen Medien:

Kim Ghilardi
Media Relations Manager (Manager
Medienarbeit)
Barry Callebaut AG
Telefonnr.: +41 43 204 03 26
kim_ghilardi@barry-callebaut.com

für Investoren und Finanzanalysten:

Evelyn Nassar
Head of Investor Relations (Leiterin
Investorenbeziehungen)
Barry Callebaut AG
Telefonnr.: +41 43 204 04 23
evelyn_nassar@barry-callebaut.com