

# Пресс-релиз

## Спустя 80 лет после появления белого шоколада Barry Callebaut открывает четвертый вид шоколада: шоколад Ruby

- Barry Callebaut представляет четвертый, «рубиновый» вид шоколада, следующий за темным, молочным и белым
- «Рубиновый» шоколад – яркое гастрономическое удовольствие. Это сочетание насыщенного фруктово-ягодного вкуса и роскошной тающей на языке текстуры
- «Рубиновый» шоколад изготовлен из какао-бобов Ruby. Уникальный метод производства Barry Callebaut позволяет извлечь из какао-бобов природный аромат и цвет. Шоколад изготавливается без добавления ягод или ягодных ароматизаторов и не содержит красителей

*Шанхай/Китай, 5 сентября 2017 года* - Сегодня, спустя 80 лет с момента появления белого шоколада, третьей разновидности шоколада после темного и молочного, Barry Callebaut, ведущий мировой производитель высококачественного шоколада и какао-продуктов, открывает четвертый, «рубиновый» вид шоколада, изготовленный из какао-бобов Ruby. «Рубиновый» шоколад имеет насыщенный вкус и характерный красноватый цвет.

Натуральный свежий фруктово-ягодный вкус и особый оттенок делают какао-бобы Ruby поистине уникальными. Какао-бобы Ruby произрастают в разных регионах мира и обладают особенным набором свойств. И благодаря инновационному технологическому процессу, разработанному в результате многих лет исследований, Barry Callebaut удалось их раскрыть.

Согласно количественным испытаниям, проведенным независимым международным агентством по исследованию рынка и потребительского поведения *Haystack*, «рубиновый» шоколад удовлетворяет особую эмоциональную потребность, которую не покрывают другие виды шоколада. Ожидается, что «рубиновый» шоколад будет представлен в разных товарных категориях, как сегодня представлены темный, молочный и белый шоколад.

Своим открытием «рубиновый» шоколад обязан работе международных исследовательских центров Barry Callebaut во Франции и Бельгии, входящих в глобальную сеть из 28 таких центров, Бременского университета Якобса и 175 годам опыта компании в подборе источников снабжения и производстве.

Четвертый вид шоколада предлагает потребителю совершенно новые вкусовые ощущения: не знакомый всем вкус горького, молочного или сладкий вкус белого шоколада, а сочетание ярких фруктово-ягодных ноток и нежной тающей текстуры. «Рубиновый» шоколад производится без добавления ягод или ягодных ароматизаторов и не содержит красителей.

«Рубиновый» шоколад успешно прошел масштабные потребительские исследования, проведенные независимыми международными научно-исследовательскими агентствами Naustack и Ipsos в Великобритании, США, Китае и Японии.

Во время испытаний исследовались привлекательность предложения для потребителей и намерение совершить покупку. Результаты исследований показали высокий уровень намерения совершить покупку, который сохраняется при различных уровнях цен.

Пейтер Бооне, директор по инновациям и качеству в Barry Callebaut, говорит: «Barry Callebaut является признанным мировым лидером и новатором в области производства шоколада и какао-продукции. Потребительские исследования самых разнообразных рынков подтверждают, что «рубиновый» шоколад не только удовлетворяет новую потребность потребителя – представителя так называемого поколения Миллениалов – в гедонизме, но и вызывает желание совершить покупку, причем при различных уровнях цен. Мы с нетерпением ждем сотрудничества с нашими партнерами, которые помогут запустить этот инновационный продукт на рынок и сделать новую, четвертую категорию шоколада доступной для производителей и потребителей по всему миру, наряду с темным, молочным и белым шоколадом».

«Рубиновый» шоколад был впервые представлен на эксклюзивном мероприятии, посвященном запуску проекта в Шанхае, Китай, 5 сентября 2017 года.

\*\*\*

#### ***О группе компаний Barry Callebaut ([www.barry-callebaut.com](http://www.barry-callebaut.com)):***

*Группа компаний Barry Callebaut со штаб-квартирой в Цюрихе, годовой объем продаж которой за 2015/16 финансовый год составил 6,7 млрд швейцарских франков (6,1 млрд евро/6,8 млрд долларов), является ведущим мировым производителем высококачественного шоколада и какао-продуктов, осуществляющим подбор источников снабжения, обработку какао-бобов и изготовление первоклассного шоколада, а также шоколадной начинки, украшений и шоколадной массы. Группа располагает более, чем 50 заводами по всему миру со штатом около 10 000 преданных делу специалистов.*

*Группа компаний Barry Callebaut обслуживает все сферы пищевой промышленности, от промышленных предприятий до ремесленных и профессиональных организаций: шоколатье, кондитерских, пекарен, отелей, ресторанов и поставщиков готовых блюд. Два мировых бренда, обслуживающих особые гастрономические потребности самых взыскательных клиентов – это Callebaut® и Cacao Barry®.*

*Цель группы компаний Barry Callebaut – к 2025 году сделать экологически устойчивый шоколад нормой, обеспечить гарантию будущих поставок какао и повысить оплату труда какао-фермеров. Barry Callebaut поддерживает стремление фонда Cocola Horizons выстроить устойчивое будущее для производства какао-продукции и шоколада.*

#### ***Barry Callebaut Group в соцсетях:***



[Twitter](#)



[LinkedIn](#)



[Facebook](#)



[YouTube](#)



[Flickr](#)

\*\*\*

**Контактное лицо  
для международных СМИ:**

Ким Гиларди  
Пресс-менеджер  
Barry Callebaut AG  
Телефон: +41 43 204 03 26  
kim\_ghilardi@barry-callebaut.com

**для инвесторов и финансовых  
аналитиков:**

Эвелин Нассар  
Глава отдела по связям с инвесторами  
Barry Callebaut AG  
Телефон: +41 43 204 04 23  
evelyn\_nassar@barry-callebaut.com