



Répondant à la demande d'édulcorants alternatifs pour le chocolat Barry Callebaut lance à la FIE 2011 le premier chocolat dont toute la douceur provient de sucres de fruits

- Barry Callebaut présente «Sweet by Fruits™», le premier chocolat dont toute la douceur provient de sucres de fruits
- Cette nouvelle approche répond à la demande croissante de remplacer le sucre ordinaire par d'autres solutions édulcorantes
- Barry Callebaut présente sa dernière innovation à la FIE, Paris, la plus grande foire mondiale de l'agro-alimentaire (29/11/2011 – 01/12/2011; Halle 2 – Stand B41)



Zurich/Suisse, Wieve/Belgique, 28 novembre 2011 – Depuis quelque temps, les consommateurs recherchent de plus en plus des produits sans certains ingrédients tels qu'additifs, agents de conservation et sucres raffinés. Ce faisant, ils balancent constamment entre leur désir d'aliments naturels et sains d'une part, et quelque chose de savoureux d'autre part. Barry Callebaut, le leader mondial des fabricants de produits à base de cacao et de chocolat de qualité supérieure, offre désormais une alternative: Sweet by Fruits™. Il s'agit d'un chocolat dont la douceur provient intégralement de sucres naturels de fruits – une solution susceptible de remplacer le sucre raffiné dans le chocolat.

Sweet by Fruits™ avec des sucres provenant à 100% de fruits

«Nous sommes très impatients de lancer dans le marché Sweet by Fruits™, le premier chocolat ne contenant que des sucres provenant à 100% de fruits», souligne Hans Vriens, Chief Innovation Officer de Barry Callebaut. «Ce chocolat ne contient pas de sucre raffiné ni aucun additif édulcorant artificiel. Il est fait de cacao sélectionné, édulcoré avec des sucres de fruits, tels que pommes et raisins, mais sans pour autant compromettre la saveur exquise de notre chocolat de qualité supérieure.»

Un chocolat délicieux avec tout ce que Mère Nature offre de mieux

Sweet by Fruits™ est le premier chocolat contenant du sucre de fruits dans toute sa complexité. Il apporte donc une réponse à la demande croissante de chocolat contenant des ingrédients naturels, tout en excluant les effets secondaires potentiels d'autres solutions édulcorantes. Les fruits contiennent naturellement différents sucres – glucose, fructose, sucrose, polyols et sucres complexes. Alors que pour le chocolat à la fructose, qui existe actuellement, on isole et purifie cette dernière, Sweet by Fruits™ utilise la totalité des sucres de fruits sélectionnés. Les visiteurs du stand Barry Callebaut à la FIE pourront goûter en exclusivité et en avant-première ce délicieux chocolat qui intègre la douceur des fruits!

Outre Sweet by Fruits™, Barry Callebaut présentera d'autres solutions édulcorantes comme, par exemple, le chocolat sucré avec le stevia. L'UE ayant donné son autorisation le 12 novembre 2011, Barry Callebaut est désormais en mesure d'offrir aussi aux industriels européens de l'alimentaire du chocolat édulcoré avec un extrait de la feuille de stevia, sans aucun additif édulcorant. On pourra aussi découvrir ce chocolat au stand de Barry Callebaut à la FIE.



Communiqué de presse

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

Avec un chiffre d'affaires annuel de CHF 4,6 milliards (EUR 3,6 milliards /USD 5,0 milliards) environ pour l'exercice 2010/11, Barry Callebaut, dont le siège est à Zurich, Suisse, est le leader mondial des fabricants de produits à base de cacao et de chocolat de qualité supérieure – de la fève de cacao au produit fini au chocolat. Présent dans 27 pays, Barry Callebaut possède environ 40 sites de production et occupe une force de travail spécialisée et diversifiée de quelque 6000 personnes. Le Groupe fournit toute l'industrie alimentaire, en particulier les fabricants, les artisans et les utilisateurs professionnels de chocolat, tels que chocolatiers, pâtisseries et boulangers. Pour ces derniers, il dispose de ses deux marques mondiales Callebaut® et Cacao Barry®. Barry Callebaut est le leader mondial de l'innovation dans le cacao et le chocolat. Il fournit en outre une gamme complète de services dans les domaines du développement de produits, des processus de fabrication, de la formation et du marketing. Le leadership des coûts est un autre motif important de collaboration avec Barry Callebaut pour des industriels de l'alimentation tant globaux que locaux. Par le biais de ses nombreux programmes de durabilité et de ses activités de recherche, le Groupe travaille avec des planteurs, leurs organisations ainsi qu'avec d'autres partenaires afin d'assurer à l'avenir l'approvisionnement en cacao et d'améliorer les conditions de vie des planteurs.

Contacts

Pour les médias professionnels:

Evi Robignon
Senior consultant
Grayling
Tél. +32 2 713 07 36
evi.robignon@grayling.com

Pour tous les autres média:

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

Pour investisseurs et analystes financiers:

Evelyn Nassar
Head of Investor Relations
Barry Callebaut SA
Tél. +41 43 204 04 23
evelyn_nassar@barry-callebaut.com