



News Release

Volg de wereld van Finest Belgian Chocolate op de voet tijdens de wereldexpo Shanghai

<http://shanghai2010.barry-callebaut.com>

Wieze, 30 april, 2010 – Ervaar online wat één van de belangrijkste attracties zal zijn van het Belgische paviljoen in Shanghai! Barry Callebaut's "Online Chocolate Corner" (<http://shanghai2010.barry-callebaut.com>) geeft een overzicht van alles wat met chocolade te maken heeft op de wereldtentoonstelling.



De website, die dagelijks wordt aangepast, laat online bezoekers de Belgian Chocolate Corner op een verleidelijke manier ervaren alsof ze er zelf bij zijn. Lees het laatste nieuws van de wereldexpo, volg demonstraties online, check de demonstratiekalender, leer de Belgische *chocolatiers* kennen die hun vakmanschap met de

wereld delen; en ontdek meer over de wereldbepaalde partners van de Belgian Chocolate Corner op één adres: <http://shanghai2010.barry-callebaut.com>.

Meer dan 70 artisanale *chocolatiers* zullen hun vakmanschap, kennis, passie en creativiteit zowel op de "Belgian Chocolate Corner" als online tonen. Naast het maken van unieke creaties op de wereldtentoonstelling zullen de chocolatiers ook demonstraties geven aan miljoenen bezoekers van over gans de wereld.



België geniet wereldfaam en is vooral gekend voor de uitvinding van de praline. België heeft meer artisanale chocolatiers dan eender welk ander land ter wereld. De Belgian Chocolate Corner in het Belgisch paviljoen is het resultaat van een ongeziene samenwerking tussen Barry Callebaut, wereldreferentie in de productie van hoogkwalitatieve cacao en chocolade en de wereldgerenommeerde chocolademerken Godiva, Guylian en Neuhaus. De stand van de Chocolate Corner zal zowel de ogen als smaakpapillen verwennen en inzicht bieden in elk aspect van de chocoladeproductie, van cacao boon tot geraffineerde praline, van internationaal gekend merk tot lokale artisanale chocolatier.

De wereldtentoonstelling gaat deze zaterdag 1 mei van start en loopt tot 31 oktober 2010. *Chocolatiers* Philippe Vancayseele van Barry Callebaut, Olivier Demol van Neuhaus en Thierry Muret van Godiva geven de aftrap en starten als eersten met de demonstraties.

* * *

| 1/2



News Release

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

Met een jaaromzet van rond de EUR 2,3 miljard / CHF 4,9 miljard / USD 4,3 miljard voor het boekjaar 2008/09 is Barry Callebaut – gevestigd in Zürich, Zwitserland – de wereldmarktleider in de productie van hoogkwalitatieve cacao en chocolade, van de cacao boon tot het afgewerkte product in de winkel. Barry Callebaut is aanwezig in 26 landen, beheert zo'n 40 productievestigingen en telt ongeveer 7500 werknemers. Het bedrijf levert producten aan de volledige voedingsindustrie: van voedingsproductiebedrijven over professionele gebruikers van chocolade (zoals chocolatiers en banketbakkers) tot de detailhandel wereldwijd. Barry Callebaut is wereldleider op het vlak van cacao- en chocolade-innovaties en levert een uitgebreid scala aan diensten in verband met productontwikkeling, verwerking, opleiding en marketing. Het bedrijf engageert zich actief via initiatieven en projecten die bijdragen tot een duurzamer toeleveringskanaal voor cacao.

* * *

Contacts for the media:

Nicole Heremans
Barry Callebaut Belgium NV
+32 53 73 03 32
Nicole_Heremans@barry-callebaut.com

Sally Herygers
Pride
+32 472 67 97 03
sally.herygers@pr-ide.be

Ann Maes
Pride
+32 477 41 70 92
ann.maes@pr-ide.be