

# Pressemitteilung

Verbraucher bevorzugen dunkle Kakaokreationen mit „Clean Label“

## **Barry Callebaut stellt Bensdorp Natural Dark vor - ein zu 100% natürliches, dunkles Kakaopulver mit vollem Geschmack**

- **Natural Dark ist ein dunkles, aromatisches, zu 100% natürliches Kakaopulver mit einem überragenden Geschmackserlebnis, das ohne Alkalien verarbeitet wird**
- **Das neue Natural Dark wurde von Verbrauchern getestet und für gut befunden**
- **Bensdorps Natural Dark Kakaopulver kann in allen wichtigen Anwendungsbereichen verwendet werden, wie z. B. für Back- und Konditoreiprodukte, kalte Getränke und Getränke, sowie Eiscreme**
- **Natural Dark ermöglicht Lebensmittelherstellern ein „Clean Label“**

Zürich, 29. August 2019 – Bensdorp, die Premium-Kakaomarkte von Barry Callebaut, führt Natural Dark ein, ein zu 100% natürliches und aromatisches dunkles Kakaopulver mit einem hervorragenden Geschmackserlebnis. In einem Verbrauchertest wurde das neue Kakaopulver Natural Dark von Verbrauchern aus aller Welt anerkannt. Es ermöglicht Lebensmittelherstellern, in allen wichtigen Anwendungen einen reichhaltigen und schokoladigen Geschmack zu liefern und gleichzeitig ein Produkt mit kurzen und verständlichen Zutatenlisten (Clean Label) anzubieten.

Bensdorp Natural Dark Kakaopulver wird in einer Zeit eingeführt, in der gesundheitsbewusste Verbraucher zunehmend nach hochwertigen Produkten suchen, die schmackhaft sind und eine kurze, verständliche Zutatenliste haben. Die einzigartige Verarbeitung von Bensdorp Natural Dark Kakaopulver ohne Alkalisierung bringt den reichhaltigen Geschmack und die tiefe dunkle Farbe hervor, welche die Verbraucher bevorzugen, wobei die zu 100% natürlichen Eigenschaften erhalten bleiben. Dank dieses innovativen Kakaopulvers können Lebensmittelhersteller nun dunkle Kakaokreationen mit intensivem Schokoladengeschmack anbieten, welche gleichzeitig eine kurze und verständliche Zutatenliste haben und das Bedürfnis nach einem natürlichen Produkt befriedigen, was bis heute nicht möglich war.

Steven Retzlaff, President Global Cocoa bei der Barry Callebaut Group: “Wir freuen uns, Natural Dark nach jahrelanger Entwicklung und kontinuierlichen Verbesserungen einzuführen. Unsere größte Herausforderung bestand darin, ein Kakaopulver zu entwickeln, das nicht nur eine natürliche dunkelbraune Farbe, sondern auch einen reichhaltigen, schokoladigen Geschmack aufweist, das unsere Kunden in allen wichtigen Anwendungen voller Zuversicht einsetzen können. Da es sich um ein zu 100% natürliches Produkt mit einem vollen Schokoladengeschmack handelt, gehen wir davon aus, dass dieses Kakaopulver in den kommenden Jahren einen neuen Standard setzen wird.”

Der Geschmack ist eine Mischung aus geröstetem Kakao, Gewürzen und einem Hauch

Barry Callebaut stellt Bensdorp Natural Dark ein hochwertiges - ein 100% natürliches dunkles Kakaopulver vor 1/3

getrockneter Früchte, die warmen Noten weichen, die sich gut mit gerösteten Aromen wie Kaffee oder Pekannüssen mischen. Mit seinem reichhaltigen, schokoladigen Geschmack und der schönen dunkelbraunen Farbe kann Natural Dark in einem viel breiteren Anwendungsbereich als andere natürliche Kakaopulver verwendet werden und auf diese Weise Schokoladenliebhabern ein einzigartiges sensorisches Erlebnis beschere. Bendsorp führte Verbraucherverkostungen mit alltäglichen Verbrauchern durch, um zu zeigen, dass ein natürliches Kakaopulver gleichzeitig eine dunkle Farbe und einen reichen, intensiven Schokoladengeschmack haben kann.

Bendsorp ist die Premium-Kakaomarkte von Barry Callebaut. Mit fast 180 Jahren Tradition und Meisterschaft in der Herstellung der besten Kakaopulver bieten sie die größte Auswahl an Kakaopulvern mit reichem Geschmack und Farbe, die unter Einhaltung höchster Qualitätsstandards hergestellt werden.

Bendsorp Natural Dark wird vom 8. bis 11. September in Las Vegas, NV, auf der IBIE-Fachmesse, die unter dem Namen International Baking Industry Exposition bekannt ist, in den USA vorgestellt. Die Industrie wird die Möglichkeit haben, ihren reichen Schokoladengeschmack und ihre Farbe in verschiedenen Bäckereianwendungen zu erleben.



\*\*\*

Barry Callebaut stellt Bendsorp Natural Dark ein hochwertiges ein 100% natürliches dunkles Kakaopulver vor 2/3

Barry Callebaut AG  
Pfungstweidstrasse 60 | Postfach | 8021 Zürich | Schweiz  
Telefon +41 43 204 04 04 | Fax +41 43 204 04 00

**Über die Barry Callebaut Group ([www.barry-callebaut.com](http://www.barry-callebaut.com)):**

Mit einem Jahresumsatz von rund CHF 6,9 Milliarden (EUR 6,0 Milliarden / USD 7,1 Milliarden) im Geschäftsjahr 2017/18 ist die in Zürich ansässige Barry Callebaut Group der weltweit führende Hersteller von hochwertigen Schokoladen- und Kakaoprodukten - von der Beschaffung und Verarbeitung von Kakaobohnen bis zur Herstellung feinsten Schokoladen, einschließlich Schokoladenfüllungen, Dekorationen und Zusammensetzungen. Die Gruppe betreibt weltweit rund 60 Produktionsstätten und beschäftigt weltweit mehr als 11.500 vielfältige und engagierte Mitarbeiter.

Die Barry Callebaut Group bedient die gesamte Lebensmittelindustrie, von industriellen Lebensmittelherstellern bis hin zu handwerklichen und professionellen Schokoladennutzern wie Chocolatiers, Konditoren, Bäckern, Hotels, Restaurants oder Caterern. Die beiden globalen Marken, die auf die spezifischen Bedürfnisse dieser Gourmet-Kunden eingehen, sind Callebaut® und Cacao Barry®. Die Barry Callebaut Group hat sich verpflichtet, nachhaltige Schokolade bis 2025 zur Norm zu machen, um die zukünftige Versorgung mit Kakao sicherzustellen und die Lebensgrundlage der Landwirte zu verbessern. Sie unterstützt die Cocoa Horizons Foundation bei ihrem Ziel, eine nachhaltige Kakao- und Schokoladenzukunft zu gestalten.

**Folgen Sie der Barry Callebaut Group:**

\*\*\*

**Kontakt****für die Medien:**

Luc de Boer  
PR Consultant  
AM  
Telefon: +31 20 223 72 91  
[luc@publicrelations.am](mailto:luc@publicrelations.am)

Frank Keidel  
Head of Media Relations  
Barry Callebaut AG  
Telefon: +41 76 399 69 06  
[frank\\_keidel@barry-callebaut.com](mailto:frank_keidel@barry-callebaut.com)

Barry Callebaut stellt Bendsorp Natural Dark ein hochwertiges ein 100% natürliches dunkles Kakaopulver vor 3/3