

Persbericht

Consumenten geven voorkeur aan donkere cacao-creaties en een clean label

Barry Callebaut introduceert Bensdorp Natural Dark – een smakelijke 100% natuurlijke donkere cacao-poeder

- **Natural Dark is een donkere, smakelijke, 100% natuurlijke cacao-poeder met een superieure smaakervaring, zonder gebruik van alkali**
- **De nieuwe Natural Dark is getest en goedgekeurd door consumenten**
- **Het Bensdorp Natural Dark cacao-poeder kan worden gebruikt in alle grote segmenten, zoals bakkerij- & banketbakkerij-creaties, koude dranken & dranken en ijs**
- **Natural Dark maakt een *clean label* voor voedselproducenten mogelijk**

Zürich, 29 augustus 2019 – Bensdorp, het premium cacao-merk van Barry Callebaut, introduceert Natural Dark, een 100% natuurlijke en smakelijke donkere cacao-poeder met een superieure smaakervaring. In een test werd het nieuwe Natural Dark cacao-poeder goedgekeurd door consumenten wereldwijd. Het nieuwe cacao-poeder biedt voedselproducenten een rijke en chocolade-achtige smaak, met een *clean label*.

Bensdorp Natural Dark cacao-poeder wordt in een tijd geïntroduceerd waarin gezondheidsbewuste consumenten steeds vaker voor premium producten kiezen die heerlijk smaken en een korte, herkenbare lijst van ingrediënten hebben. Het unieke alkalivrije proces van Bensdorp Natural Dark cacao-poeder biedt een rijke smaak en de diepe donkere kleur die consumenten willen terwijl de 100% natuurlijke eigenschappen behouden blijven. Dankzij dit innovatieve cacao-poeder kunnen voedselproducenten nu donkere cacao-creaties met een intense chocoladesmaak aanbieden met een 100% *clean label* en een natuurlijke positionering, wat eerder nog niet mogelijk was.

Steven Retzlaff, President Global Cocoa van de Barry Callebaut Group: "Wij zijn verheugd om na jaren van ontwikkeling en continue verbeteringen Natural Dark te introduceren. Onze grootste uitdaging was het creëren van een cacao-poeder dat niet alleen een natuurlijke donkerbruine kleur had, maar tevens een rijke chocoladesmaak heeft die onze klanten met vertrouwen kunnen gebruiken in alle grote toepassingen. Aangezien het een 100% natuurlijke propositie is met een rijke chocoladesmaak, denken wij dat dit poeder de komende jaren de nieuwe norm zal worden."

Het smaakpalet bestaat uit een mix van geroosterde cacao, kruiden en een vleugje gedroogd fruit, wat zorgt voor warme accenten die goed samengaan met geroosterde aroma's, zoals koffie of pecannoten. Door de rijke chocoladesmaak en premium donkerbruine kleur kan Natural Dark in veel meer toepassingen dan andere natuurlijke cacao-poeders worden gebruikt en zorgt voor een unieke smaakervaring bij elke chocoladeliefhebber. Bensdorp heeft met doorsnee consumenten een test uitgevoerd om aan te tonen dat een natuurlijke cacao-poeder een donkere kleur en een rijke, intense chocoladesmaak kan hebben.

Barry Callebaut introduceert Bensdorp Natural Dark a premium: een premium 100% natuurlijke donkere cacao-poeder 1/3

Bensdorp is het premium cacao-merk van Barry Callebaut. Met een geschiedenis en expertise van bijna 180 jaar in het creëren van de fijnste cacao-poeders, bieden ze het meest brede aanbod van cacao-poeders aan met een rijke smaak en kleur die gemaakt zijn volgens de hoogste kwaliteitsnormen wereldwijd.

Bensdorp Natural Dark wordt in de Verenigde Staten geïntroduceerd op de IBIE-beurs (International Baking Industry Exposition), die van 8 tot 11 september in Las Vegas wordt gehouden. De industrie heeft de mogelijkheid om kennis te maken met de rijke chocoladesmaak en kleur in verschillende bakkerijtoepassingen.



Barry Callebaut introduceert Bensdorp Natural Dark a premium: een 100% natuurlijke donkere cacao-poeder 2/3

Barry Callebaut AG
Pfungstweidstrasse 60 | P.O. Box | 8021 Zürich | Zwitserland
Telefoon +41 43 204 04 04 | Fax +41 43 204 04 00

Over de Barry Callebaut Group (www.barry-callebaut.com):

Met een jaaronzet van circa CHF 6,9 miljard (EUR 6,0 miljard / USD 7,1 miljard) in het boekjaar 2017/18, is de Barry Callebaut Group uit Zürich 's werelds toonaangevende producent van hoogwaardige chocolade- en cacao-producten: van afname en verwerking van cacaobonen tot het produceren van de meest verfijnde chocolade, waaronder chocoladevulling, decoraties en samenstellingen. De groep beheert circa 60 productielocaties wereldwijd en heeft een divers en betrokken wereldwijd personeelsbestand van meer dan 11.500 personen.

De Barry Callebaut Group levert aan de gehele voedingsmiddelenindustrie, van industriële voedselproducenten tot ambachtelijke en professionele gebruikers van chocolade, zoals chocolatiërs, banketbakers, hotels, restaurants of cateraars. De twee wereldwijde merken die voldoen aan de specifieke behoeften van deze culinaire klanten zijn Callebaut® en Cacao Barry®. De Barry Callebaut Group zet zich in om voor 2025 van duurzame chocolade de norm te maken, om de toekomstige aanvoer van cacao te waarborgen en de leefomstandigheden van boeren te verbeteren. De groep ondersteunt de doelstelling van de Cocoa Horizons Foundation om van duurzame cacao en chocolade de toekomst te maken.

Volg de Barry Callebaut Group:[Twitter](#)[LinkedIn](#)[Facebook](#)[YouTube](#)[Flickr](#)

Contact**voor media:**

Luc de Boer
PR Consultant
AM
Telefoon: +31 20 223 72 91
luc@publicrelations.am

Frank Keidel
Head of Media Relations
Barry Callebaut AG
Telefoon: +41 76 399 69 06
frank_keidel@barry-callebaut.com

[Barry Callebaut introduceert Bensdorp Natural Dark a premium: een 100% natuurlijke donkere cacao-poeder 3/3](#)