

Persbericht

Inspelen op de vraag naar lekker, voedzaam en eerlijk fruit **Barry Callebaut benut volledige potentieel van cacaofruit met nieuwe categorie van eten & drinken voor volgende generatie**

- ‘Cacaofruit Experience’ is een innovatieve reeks producten die de lekkere, fruitige smaak en natuurlijke rijkdom van cacaofruit benut en daarmee een nieuwe categorie van eten & drinken creëert
- ‘Cacaofruit Experience’ voldoet aan de vraag van millennials en centennials naar eten en drinken dat niet alleen lekker en voedzaam is, maar ook goed voor de planeet en de mensen moet zijn
- Retail winkels gestart met pilot van twee cacaofruit snacks in Californië
- Voor chefs en ambachtslieden introduceert Barry Callebaut WholeFruit chocolade: een frisse, fruitige delicatessen van 100% puur cacaofruit.

San Francisco/Verenigde Staten en Zürich/Zwitserland, 27 september 2019 – Barry Callebaut AG, 's werelds toonaangevende fabrikant van hoogwaardige chocolade- en cacao-producten, presenteert vandaag op een exclusief evenement in San Francisco ‘Cacaofruit Experience’: een innovatieve reeks producten die - met de frisse, fruitige smaak en natuurlijke rijkdom van cacaofruit - een nieuwe categorie eten & drinken voor een introduceert. Als onderdeel van ‘Cacaofruit Experience’ presenteert het bedrijf vandaag ook de heerlijke [WholeFruit chocolade](#) aan de ambachtelijke branche: een frisse, fruitige delicatessen gemaakt van 100% puur cacaofruit.

Eten en drinken voor de volgende generatie

In de regel wordt circa 70% van het cacaofruit weggegooid als afval. ‘Cacaofruit Experience’ benut daarentegen het volledige potentieel door gebruik te maken van het complete fruit: de bonen, de schil met veel voedingsstoffen en het frisse en fruitige pulp en sap. Dit resulteert in hoogwaardige ingrediënten die gebruikt kunnen worden in sappen, smoothies, ijsdesserts, bakkers- & banketbakkersproducten en snacks, tot aan chocolade toe.

Millennials en centennials zijn op zoek naar een gelukkig en gezond leven, met oog voor de wereld om hen heen. Ze willen eten en drinken dat lekker en voedzaam is, maar ook goed is voor planeet en mens. ‘Cacaofruit Experience’ voldoet aan deze vraag: Ze hebben een frisse en fruitige smaak en zitten boordevol voedingsstoffen zoals vezels, eiwit en magnesium. Tegelijkertijd zijn ze goed voor de planeet en de mensen, omdat het hele cacaofruit wordt gebruikt.

Antoine de Saint-Affrique, CEO van Barry Callebaut: "Innovatie is een van de pijlers van onze groeistrategie. Onze ongeëvenaarde kennis stelt ons in staat een nieuw terrein te betreden nu we het volledige potentieel van het cacaofruit kunnen benutten, door de Maya's ook wel het ‘voedsel van de goden’ genoemd. Vandaag presenteren we met ‘Cacaofruit Experience’ opnieuw een baanbrekende innovatie. Wij kijken ernaar uit om deze nieuwe weg samen met onze klanten in te slaan en vele nieuwe toepassingen te ontdekken die ‘Cacaofruit Experience’ en WholeFruit chocolade mogelijk zullen maken.

Mondelēz International start wereldwijde uitrol van ‘Cacaofruit Experience’

SnackFutures, de innovatie- en ondernemingstak van Mondelēz International - 's werelds grootste snackfabrikant - is het eerste bedrijf dat onder de vlag van het nieuwe merk **CaPao** ‘Cacaofruit Experience’ in een consumptieproduct introduceert. CaPao is een pilot gestart met twee snacks – Smoothie Ball en cacaofruit Jerky Strips – via enkele geselecteerde winkels in Los Angeles, Californië aangeboden.

WholeFruit chocolade voor chefs en ambachtslieden: gemaakt van 100% puur cacaofruit

‘Cacaofruit Experience’ komt op de markt in de vorm van een nieuw soort chocolade: WholeFruit chocolade. Deze frisse, fruitige chocolade is gemaakt van 100% puur cacaofruit. Vanaf mei 2020 zal **WholeFruit** chocolade verkrijgbaar zijn in twee varianten: het krachtige WholeFruit *Bold* en het verleidelijke, zachte WholeFruit *Velvety*. Het evenement in San Francisco vormt de start van een co-ontwikkelingsprogramma met dertig van de beste chocolatiers en patissiers, die de mogelijkheid krijgen om het volledige smaak- en aroma palet te ontdekken en de onbeperkte toepassingen van WholeFruit chocolate te verkennen.

Marktonderzoek bevestigt het potentieel van WholeFruit chocolate

Een kwantitatief consumentenonderzoek uitgevoerd door een onafhankelijk wereldmarkt-onderzoeksbureau in de Verenigde Staten, het Verenigd Koninkrijk en China, voorspelt dat WholeFruit aan zal slaan.

Pablo Perversi, Chief Innovation, Sustainability & Quality Officer van Barry Callebaut, voegt toe: "Ons doel binnen R&D is het ontwikkelen van innovaties die trendy zijn, die voldoen aan de onvervulde vraag van consumenten en die ook fantastisch smaken. WholeFruit chocolate scoort goed op alle drie punten. Het zal voldoen aan de wensen van millennials en centennials, die op zoek zijn naar 'gezonde verwennerij', net zoals onze Ruby chocolate (op de markt gekomen in 2017) voldoet aan de vraag naar 'hedonistische verwennerij'. Bovendien zorgen wij ook voor een positieve impact op de planeet en de mensen door meer van het cacaofruit te gebruiken en minder weg te gooien."

Kijk voor meer informatie over deze nieuwe chocoladesoort op: www.wholefruitchocolate.com



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

Met een jaaromzet van ongeveer 6,9 miljard CHF (6,0 miljard EUR/7,1 miljard USD) in het boekjaar 2017/18 is de in Zürich gevestigde Barry Callebaut Groep 's werelds toonaangevende fabrikant van hoogwaardige chocolade- en cacaoproducten - van de inkoop en verwerking van cacaobonen tot de productie van de fijnste chocolade, waaronder chocoladevullingen, decoraties en samengestelde producten. De Groep heeft ongeveer 60 productievervestigingen wereldwijd en heeft een divers, toegewijd personeelsbestand van meer dan 11 500 medewerkers.

De Barry Callebaut Groep levert aan de hele voedingsindustrie, van industriële voedingsproducenten tot ambachtelijke en professionele gebruikers van chocolade, zoals chocolatiers, banketbakers, bakkers, hotels, restaurants en cateringbedrijven. De twee wereldmerken die in de behoeften van deze Gourmetklanten voorzien zijn Callebaut® en Cacao Barry®.

De Barry Callebaut Groep zet zich in om tegen 2025 van duurzame chocolade de norm te maken om de toekomstige cacaovoorrading te garanderen en de levensomstandigheden van de boeren te verbeteren. De Groep ondersteunt de Cocoa Horizons Foundation in zijn streven naar een duurzame toekomst voor cacao en chocolade.

Volg de Barry Callebaut Groep:

[Twitter](#)

[LinkedIn](#)

[Facebook](#)

[YouTube](#)

[Flickr](#)

Contactpersonen

voor media

Frank Keidel
Head of Media Relations
Telefoon: +41 43 268 86 06
frank_keidel@barry-callebaut.com

voor investeerders en financiële analytici

Claudia Pedretti
Head of Investor Relations
Telefoon: +41 43 204 04 23
claudia_pedretti@barry-callebaut.com

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