

Medienmitteilung

Im Einklang mit der Hinwendung von Konsumenten zu schmackhaften, nährstoffreichen und umweltschonenden Lebensmitteln und Getränken

Cabosse Naturals feiert den unvergleichlichen Geschmack und die Vorzüge der Kakaofrucht

- **Mit der neuen Marke «Cabosse Naturals» bringt Barry Callebaut die nächste Generation innovativer Getränke und Lebensmittel auf Basis der Kakaofrucht auf den Markt**
- **Zutaten aus 100% reiner Kakaofrucht verhelfen industriellen Nahrungsmittelherstellern, Chocolatiers und Pâtissiers zu raffinierten Neukreationen**
- **Cabosse Naturals verbündet sich mit der Upcycled Food Association (UFA) um die komplette Verwertung von Lebensmitteln im Bereich der Kakaofrucht voranzutreiben**

Zürich/Schweiz, 22. Oktober 2020 – Die Konsumenten fragen verstärkt geschmackvolle, nährwertreiche und gleichzeitig umweltschonende Lebensmittel und Getränke nach. Diesem Umdenken tragen wir mit unserer neuen Marke [Cabosse Naturals](#) Rechnung. Ihre einzigartige Produktpalette aus 100% reiner Kakaofrucht verwertet sämtliche Bestandteile des kostbaren Rohstoffs – vom Fruchtfleisch über Saft und Konzentrat bis hin zur Schale, die zu feinem Mehl verarbeitet wird. So entsteht mit unserer «Cacaofruit Experience» ein Lebensmittel- und Getränkesortiment der nächsten Generation. Als Kakaofrucht-Kenner und -Experten setzen wir den frischen, fruchtigen Geschmack und die natürliche Reichhaltigkeit des Produkts gekonnt in Szene. Seine nährstoffreichen Bestandteile enthalten zudem Ballaststoffe, Kalium und Magnesium und bieten industriellen Herstellern sowie gewerblichen Anwendern und Pâtissiers neuen Spielraum, um Fruchtsäfte, Smoothies, Eiscreme, Snacks, Riegel, Milchdesserts und Konfekt zu kreieren.

Pablo Perversi, Chief Innovation, Sustainability & Quality Officer sowie Head of Gourmet von Barry Callebaut, erklärte: «Barry Callebaut schöpft das gesamte Potenzial der köstlichen Kakaofrucht aus und setzt ihren frischen, fruchtigen Geschmack gekonnt in Szene. Mit der Kakaofrucht als Kernprodukt bietet unsere Marke Cabosse Naturals ein einzigartiges, nährstoffreiches Geschmackserlebnis und eröffnet gewerblichen Anwendern, Pâtissiers und industriellen Herstellern völlig neue Möglichkeiten.»

Im Einklang mit der Umwelt

Millennials und Centennials stellen als jüngere Konsumentengruppen mit eigenen Vorlieben neue Ansprüche an Lebensmittel und Getränke. Sie achten auf ihre Gesundheit, verhalten sich umweltbewusst und verlangen nach Produkten, die nicht nur ihnen selbst, sondern auch unserer Erde und ihren Bewohnern guttun. Bei Lebensmitteln und Getränken zählen für sie Geschmack, Nährstoffgehalt und Reinheit. Um diese Ansprüche zu erfüllen, verwertet Cabosse Naturals die gesamte Kakaofrucht – von den köstlichen Bohnen über das Fruchtfleisch bis hin zur Hülle (Schale).

Gemeinsam stark: Cabosse Naturals und Upcycled Food Association

Um das Konzept der vollständigen Produktverwertung (Upcycling) voranzutreiben, hat sich Cabosse Naturals mit der Upcycled Food Association (UFA) verbündet. Seit ihrer Gründung 2019 setzt sich die rasant wachsende gemeinnützige Organisation für das Upcycling von Lebensmitteln ein, um Nahrungsmittelabfälle zu reduzieren. Ihr Ziel ist ein Lebensmittelsystem, das jedes Produkt bestmöglich und maximal nutzbringend verwertet – ein Anspruch, den auch Cabosse Naturals verfolgt.

In den letzten Jahren ist eine skalierbare Lieferkette entstanden, die hochwertige und Erzeugnisse hervorbringt, die zu 100 Prozent aus reiner Kakaofrucht bestehen. Die neuartige Lebensmittel- und Getränkekategorie haben wir [2019](#) in San Francisco vorgestellt. Als erstes Unternehmen hat der

weltweit grösste Süswarenhersteller, Mondelēz International, unsere «Cacaofruit Experience» unter der Marke CaPao als Produkt für Konsumenten eingeführt.

Über die Barry Callebaut Gruppe (www.barry-callebaut.com):

Mit einem Umsatz von rund CHF 7.3 Milliarden (EUR 6.5 Milliarden / USD 7.4 Milliarden) für das Geschäftsjahr 2018/19 ist die in Zürich ansässige Barry Callebaut Gruppe der weltweit grösste Hersteller von hochwertigen Schokoladen- und Kakaoprodukten – von der Beschaffung und Verarbeitung der Kakaobohnen bis zur Herstellung der feinsten Schokoladen, einschliesslich Füllungen, Dekorationen und Schokoladenmischungen. Die Gruppe unterhält weltweit mehr als 60 Produktionsstandorte und beschäftigt eine vielfältige und engagierte Belegschaft von mehr als 12,000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Die Barry Callebaut Gruppe steht im Dienst der gesamten Nahrungsmittelindustrie, von industriellen Nahrungsmittelherstellern bis zu gewerblichen und professionellen Anwendern wie Chocolatiers, Confiseurs, Bäckern, Hotels, Restaurants oder Cateringunternehmen. Diese Gourmet-Kunden bedienen wir mit den zwei globalen Marken [Callebaut®](#) und [Cacao Barry®](#).

Die Barry Callebaut Gruppe setzt sich dafür ein, nachhaltige Schokolade bis 2025 zur Norm zu machen, um die künftige Versorgung mit Kakao sicherzustellen und das wirtschaftliche Auskommen der Bauern zu verbessern. Sie unterstützt die [Stiftung Cocoa Horizons](#) in ihrem Ziel, eine nachhaltige Kakao- und Schokoladenzukunft zu gestalten.

Folgen Sie der Barry Callebaut Gruppe:



[Twitter](#)



[LinkedIn](#)



[Facebook](#)



[YouTube](#)



[Flickr](#)

**Kontakt
für Media**

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

für Investoren und Finanzanalysten:

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