

Communiqué de presse

En phase avec les attentes des consommateurs envers des boissons et des aliments savoureux, nutritifs et bons pour la planète

Cabosse Naturals célèbre les bienfaits et le goût unique du fruit du cacao

- **Récemment lancée par Barry Callebaut, la marque Cabosse Naturals inaugure une catégorie d'aliments et de boissons de nouvelle génération à base du fruit du cacao**
- **Des ingrédients élaborés exclusivement à partir du fruit du cacao permettront aux artisans, aux chefs et aux fabricants de créer des produits délicieux au goût unique**
- **Cabosse Naturals s'associe avec Upcycled Food Association (UFA) pour accélérer le développement du surcyclage de fruits et notamment de fruits du cacao**

Zurich/Suisse, le 22 octobre 2020 – En phase avec l'évolution des attentes du consommateur en faveur de boissons et d'aliments savoureux, nutritifs mais aussi écoresponsables, notre nouvelle marque [Cabosse Naturals](#) propose une gamme d'ingrédients élaborés exclusivement à partir du fruit du cacao, à savoir la pulpe, le jus, le concentré ainsi que la cascara, une farine fine obtenue à partir de la peau du fruit. Avec Cabosse Naturals, nous levons le voile sur une catégorie entièrement nouvelle de boissons et d'aliments baptisée Cacaofruit Experience. Notre expertise et notre connaissance du fruit du cacao nous permettent de magnifier le goût fruité et acidulé ainsi que les qualités nutritives du fruit. Riches en nutriments, en fibres, en potassium et en magnésium, ces nouveaux ingrédients permettront aux artisans, aux chefs et aux fabricants de créer des jus, des smoothies et des confiseries, des crèmes glacées et des desserts lactés ainsi que des biscuits ou des barres aux fruits.

Pablo Perversi, Chief Innovation, Sustainability & Quality Officer et Head of Gourmet de Barry Callebaut, a déclaré : « Barry Callebaut maîtrise la transformation du fruit du cacao dans son intégralité et sait magnifier le goût fruité et acidulé de ce fruit délicieux. Avec notre marque Cabosse Naturals, nous proposons toute une palette de nouvelles opportunités pour les artisans, les chefs et les fabricants, en leur faisant découvrir un fruit à la fois délicieux et nutritif ».

En harmonie avec la planète

Les générations Y et Z figurent parmi les consommateurs les plus jeunes du marché. Elles affichent des goûts et des attentes très spécifiques en matière d'aliments et de boissons. Désireux de mener une vie saine et sensibilisés aux questions d'environnement, les consommateurs appartenant à ces deux générations attendent d'un produit qu'il soit bon pour eux mais aussi pour la planète et ses habitants. Les aliments et boissons qu'ils consomment doivent être savoureux, nutritifs et authentiques. Cabosse Naturals répond à cette demande par le surcyclage du fruit du cacao dans sa totalité, c'est-à-dire de ses graines, de sa pulpe et de sa peau, composantes toutes aussi délicieuses les unes que les autres.

Cabosse Naturals s'associe avec Upcycled Food Association

Cabosse Naturals s'associe avec Upcycled Food Association (UFA) pour promouvoir le surcyclage du fruit du cacao. Créé en 2019, cet organisme à but non lucratif et au nombre d'adhérents en croissance rapide s'est donné pour mission de réduire le gaspillage alimentaire en œuvrant pour une économie de surcyclage, c'est-à-dire pour un système de valorisation portant les aliments à leur niveau le plus noble et le plus bénéfique. Cabosse Naturals partage cette ambition.

Au cours de ces dernières années, nous avons créé une chaîne logistique évolutive pour fournir une palette d'ingrédients haut de gamme élaborés exclusivement à partir du fruit du cacao. Cette catégorie d'aliments et de boissons nouvelle génération a été lancée sur le marché en [2019](#) à San Francisco, aux États-Unis. Mondelēz International, le numéro un mondial du secteur du marché

des biscuits et du chocolat, a été le premier fabricant à introduire Cacaofruit Experience dans un produit de consommation commercialisé sous sa marque CaPao.

À propos du groupe Barry Callebaut (www.barry-callebaut.com) :

Avec un chiffre d'affaires annuel de CHF 7,3 milliards (EUR 6,5 milliards / USD 7,4 milliards) environ pour l'exercice 2018/19, le groupe Barry Callebaut, dont le siège est à Zurich, est le leader mondial des fabricants de produits à base de chocolat et de cacao de qualité supérieure – de l'achat et de la transformation des fèves de cacao à la production du chocolat le plus fin, qui comprend les fourrages, les décorations et les pâtes à glacer en chocolat. Le Groupe exploite plus de 60 sites de production dans le monde et emploie un personnel diversifié et engagé de plus de 12 000 collaborateurs.

Le groupe Barry Callebaut répond aux besoins de l'ensemble de l'industrie alimentaire, des fabricants industriels aux artisans et utilisateurs professionnels de chocolat, tels que les chocolatiers, les confiseurs, les pâtisseries, les hôteliers, les restaurateurs ou les traiteurs. Les deux marques mondiales satisfaisant aux besoins spécifiques de ces clients Gourmet sont [Callebaut®](#) et [Cacao Barry®](#).

Le groupe Barry Callebaut s'engage à faire du chocolat durable la norme d'ici 2025 afin d'assurer l'approvisionnement futur en cacao et d'améliorer les conditions de vie des cultivateurs. Il soutient la [Fondation Cocoa Horizons](#) dans son objectif de façonner un futur du cacao et du chocolat ancré dans la durabilité.

Suivez le groupe Barry Callebaut:



[Twitter](#)



[LinkedIn](#)



[Facebook](#)



[YouTube](#)



[Flickr](#)

Contact

pour les medias

Frank Keidel

Head of Media Relations

Barry Callebaut AG

Phone: + 41 43 268 86 06

frank_keidel@barry-callebaut.com

Pour les investisseurs et analystes financiers

Claudia Pedretti

Head of Investor Relations

Barry Callebaut AG

Phone: +41 43 204 04 23

claudia_pedretti@barry-callebaut.com