

Persbericht

Herontwerp van het maken van chocolade

Barry Callebaut introduceert de tweede generatie chocolade

- **Om te genieten van de puurheid van cocoa heeft Barry Callebaut het proces van cultiveren, fermenteren en roosteren van de cocoa bonen herontworpen**
- **Bij het ontwerp van de tweede generatie chocolade komt 'cocoa eerst, suiker laatst'. Pure chocolade bestaat alleen uit cocoa en suiker, melkchocolade bevat ook zuivel**
- **Met de tweede generatie chocolade wil Barry Callebaut de industrie inspelen op de veranderende consumentverlangens en de wens om bewuster te genieten**

Venetië/Italië, 27 oktober, 2022 – Barry Callebaut, 's werelds toonaangevende fabrikant van hoogwaardige chocolade en cocoaproducten, introduceert de tweede generatie chocolade, na de eerste generatie die meer dan 140 jaar geleden is ontstaan. Chocolademerken en chocolatiers kunnen daarmee voldoen aan consumentenverlangens: eten en drinken die rechtstreeks van moeder natuur komen, gecombineerd met een gezondere levensstijl.

Traditionele technieken, toekomstbestendig gemaakt

De typische smaakprofielen van de cocoa boon, die gecultiveerd worden tijdens de teelt en geactiveerd worden tijdens de fermentatie en het roosteren, zijn essentieel voor de nieuwe chocolade.

Barry Callebaut heeft het maken van chocolade herontworpen, het [Cocoa Cultivation & Craft-principe \(CCC\)](#), om de speciale kwaliteiten van elke cacaoboon vast te stellen en de nuances van de smaak te activeren. Barry Callebaut's eerste inspanningen op dit vlak dateren uit begin 2000. Daarnaast heeft het bedrijf ook inzichten verkregen uit een meerjarig onderzoeksprogramma in samenwerking met de Jacobs University in het Duitse Bremen.

Geavanceerde detectietechnologie, in combinatie met nieuwe sensormethoden, zorgen voor de identificatie van de unieke karakteristieken in de cacaobonen.

Genieten van de puurheid van cocoa

Door de toepassing van het CCC-principe, heeft Barry Callebaut het maken van chocolade opnieuw ontworpen, met als resultaat: 'cocoa eerst, suiker laatst'. Om de nuances van cocoasmaken te ervaren is het recept van de tweede generatie chocolade zo kort mogelijk en bevat 60-80% meer cocoa. Pure chocolade bevat twee ingrediënten, waarbij alleen suiker wordt toegevoegd. Melkchocolade bevat cocoa, melk en suiker.¹

Bij de nieuwe productbenadering staan niet alleen de smaak van moeder natuur, maar ook de bewuste consument centraal. De chocolade bevat 50% minder suiker dan 80%+ van de chocolade die wereldwijd het meest wordt geconsumeerd.

De chocoladesmaak varieert van een natuurlijke en volle cocoasmaak tot complexere smaakprofielen. Door de tweede generatie chocolade te introduceren wil Barry Callebaut chocolademerken en chocolatiers inspireren en ondersteunen bij het definiëren van hun volgende generatie chocoladecreaties in zoetwaren, bakkerijproducten, gebak, desserts en ijs.

¹ Ter vergelijking: de chocolade die momenteel in de wereld wordt geproduceerd, bevat gemiddeld 30 tot 40% cacao voor melkchocolade en 45 tot 50% cacao voor pure chocolade en heeft 6 tot 9 ingrediënten in de samenstelling.

Bewust genieten wordt steeds belangrijker

Steeds meer consumenten willen bij mooie momenten en plezier in hun leven in harmonie zijn met hun lichaam, geest en het milieu. Dienovereenkomstig is de subcategorie van chocolade die gerelateerd is aan bewust genieten met +6,0% gestegen, wat hoger is dan de groei van +1,8% van de totale markt van 2016-2021.²

Chocolade die geproduceerd is volgens het CCC-principe is gevalideerd via een kwantitatief consumentconcept en is in de Verenigde Staten, het Verenigd Koninkrijk en China getest door het onafhankelijke mondiale onderzoeksbureau MMR Research Worldwide³, waaruit bleek dat deze aantrekkelijk is voor consumenten en zij een positieve koopintentie hebben.

Sinds 2017 heeft Barry Callebaut diens consumentinzichten verdiept en heeft de innovatie-inspanningen versneld met de introductie van Ruby Chocolate, WholeFruit Chocolate en de eerste neutraceutische fruitdrink Elix. Met de introductie van de tweede generatie van chocolade bevestigt Barry Callebaut diens streven om chocoladegeluk te creëren en ervoor te zorgen dat chocolade over de hele wereld de favoriete lekkernij voor generaties van vandaag en morgen blijft.

² Euromonitor International Limited [2022] © Alle rechten voorbehouden, 2016-2021 gegevens, omvang van de subcategorie bevat producten die bestempeld zijn als: vrij van allergenen, natuurlijk, plantaardig, suikeroplossingen,

³ MMR Research Worldwide Quantitative Consumer Study 2021

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

With annual sales of about CHF 7.2 billion (EUR 6.6 billion / USD 7.9 billion) in fiscal year 2020/21, the Zurich-based Barry Callebaut Group is the world's leading manufacturer of high-quality chocolate and cocoa products – from sourcing and processing cocoa beans to producing the finest chocolates, including chocolate fillings, decorations and compounds. The Group runs more than 60 production facilities worldwide and employs a diverse and dedicated global workforce of more than 13,000 people.

The Barry Callebaut Group serves the entire food industry, from industrial food manufacturers to artisanal and professional users of chocolate, such as chocolatiers, pastry chefs, bakers, hotels, restaurants or caterers. The global brands catering to the specific needs of these Gourmet customers are [Callebaut®](#) and [Cacao Barry®](#), [Carma®](#) and the decorations specialist [Mona Lisa®](#).

The Barry Callebaut Group is committed to make sustainable chocolate the norm by 2025 to help ensure future supplies of cocoa and improve farmer livelihoods. It supports the [Cocoa Horizons Foundation](#) in its goal to shape a sustainable cocoa and chocolate future.

Follow the Barry Callebaut Group: [LinkedIn](#) [Instagram](#) [Twitter](#) [YouTube](#) [Flickr](#) [Facebook](#)**Contact****for the media**

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

for investors and financial analysts:

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