

Pressemitteilung

Die nächste Generation von Verbrauchern wünscht sich Geschmackserlebnisse, die köstlich und gleichzeitig gesund für sie und den Planeten sind

Barry Callebaut präsentiert erweiterte Palette an Premium-Bioproducten auf der Biofach 2020

- **Barry Callebaut ist bei der Biofach im deutschen Nürnberg anwesend und präsentiert seine umfassende Palette an Bioproducten, die Genuss, Authentizität und Nachhaltigkeit vereinen.**
- **Der Barry Callebaut-Stand ist in Halle 8, Stand 508 zu finden.**
- **Mit seinen neuen biologischen Füllungen bietet Barry Callebaut nun eine umfassende Palette an erstklassigen zertifizierten biologischen Genussprodukten, die sich für sämtliche Anwendungszwecke – von Konditoreiwaren bis hin zu Backwaren – eignen.**

Nürnberg, 12. Februar 2020 – Der weltweit führende Hersteller hochwertiger Schokolade- und Kakaoprodukte, Barry Callebaut, wird bei der Biofach, der weltweit größten Handelsmesse für biologische Produkte, die diese Woche im deutschen Nürnberg stattfindet, seine umfassende Palette an Bio-Produkten präsentieren. Dieser Trend folgt unmittelbar auf die Einführung der neuen milchfreien „Milk Chocolate“, die das Unternehmen [Anfang dieses Monats bekannt gab](#).

Biologische Genussprodukte liegen im Trend

Das erweiterte Sortiment an Bioproducten von Barry Callebaut soll Lebensmittelhersteller dabei unterstützen, den zunehmenden Ansprüchen der Verbraucher gerecht zu werden. Die Verbraucher der Generation Z aufwärts wünschen sich Erfahrungen, die schmackhaft und gleichzeitig gut für sie und den Planeten sind. Diese jüngsten Generationen, die „Centennials“ und die „Millennials“ essen bewusst und suchen nach Produkten von Marken, die Gesundheit und Wohlbefinden der Verbraucher in den Mittelpunkt stellen. Diese Generationen sind jene, die am ehesten biologische Lebensmittel und Getränke kaufen und bereit sind, dafür einen Aufpreis zu bezahlen (Mintel). Gleichzeitig wünschen sich ihre Großeltern – die so genannten „Healthy Agers“ – Lebensmittel, die das Leben genussvoller machen – Lebensmittel, die zum einen echter Genuss sind und zum anderen von Natur aus nährstoffreich und schmackhaft.

Zusammengefasst ist dieser Verbraucher Stamm die Triebkraft des Wachstums einer Lebensmittelkategorie, die als „genussreiche Bio-Lebensmittel“ bezeichnet wird – biologische Produkte, die Authentizität, Nachhaltigkeit, Qualität und Geschmack vereinen. Seit den frühen Neunziger Jahren erlebt der Markt für biologische Süßwaren einen Aufschwung. So hat er sich in Westeuropa mittlerweile zu einem 30-Millionen-Markt entwickelt und es wird erwartet, dass sein Anteil jährlich um 3 % weiter wachsen wird. Allein in Deutschland ist der Markt für biologisches Kleingebäck, Cerealien, Eis und Süßwaren von 2015 bis 2018 um 3,5 % gewachsen, wobei die Kategorie Eiscreme Produkte ein besonderes Wachstum verzeichnet (bis 2021 wird ein Wachstum um 4,3 % prognostiziert). Dieses Phänomen beschränkt sich jedoch nicht auf Deutschland: So wird bei Bio-Süßwaren für Westeuropa in den nächsten fünf Jahren ein Wertzuwachs um 5,4 % gegenüber dem jeweiligen Vorjahr prognostiziert (Euromonitor).

Kurz gesagt – die Eigenschaft „bio“ ist mittlerweile kein „nice-to-have“, sondern ein wichtiges Kriterium.

Präsentation des umfangreichsten Bio-Sortiments am Schokoladenmarkt

Barry Callebaut ist ein leidenschaftlicher Verfechter verantwortungsvoller Praktiken und „sauberer“ Zutaten im Lebensmittelbereich und bietet bereits seit langem ein umfassendes Sortiment an Produkten mit Bio-Gütesiegel. Der weltweit führende Schokoladen- und Kakaohersteller erweitert nun sein biologisches Genussangebot durch eine Auswahl an Füllungen aus dunkler Schokolade und Milkschokolade, die sich für Süßwaren, Backwaren und Feingebäck eignen. Dieses neue Sortiment bietet den Verbrauchern ein cremig-zartes Geschmackserlebnis

mit einem reichhaltigen Schokoladengeschmack und umfasst sowohl wasserbasierte und fettbasierte Füllungen, einschließlich Beeren, Vanille und der klassischen dunklen Schokolade und Milkschokolade.

Mit dieser reichhaltigen Auswahl bietet Barry Callebaut eines der marktweit größten Produktsortimente, das Kakao, Schokolade, Nüsse, sowie feste und Füllungen umfasst und bei der Biofach präsentiert werden wird:

- **Bensdorp-Biokakao-Produktsortiment:** Die Premium-Kakaopulvermarke [Bensdorp](#), die 2019 dem Produktsortiment aufgrund der steigenden Nachfrage nach schmackhaften biologischen Produkten hinzugefügt wurde, bietet [zu 100 % rückverfolgbares Kakaopulver](#) mit einer edlen Mischung aus biologischen Kakaobohnen, wodurch bei allen Arten von biologischen Kreationen ein Schokoladengeschmack und ein Farberlebnis der besonderen Art gewährleistet sind. Es ist auch eine breite Palette an biologischen Single-Origin-Kakaopulvern aus Santo Domingo erhältlich, die einzigartige Geschmackserlebnisse garantieren, die zudem authentisch und bis zum Ursprung rückverfolgbar sind.
- **Bio-Schokolade:** Barry Callebaut geht weit über die Kategorien dunkle, weiße und Milkschokolade hinaus und bietet außerdem Santo Domingo-Schokolade, die 70 % Kakaoanteil enthält, sowie biologische Schokolade-Chips, -Chunks und Backstäbchen als Inklusion.
- **Bio-Nüsse:** Das Barry Callebaut-Sortiment von Bio-Nüssen, die ohne chemische Pflanzenschutzmittel in Spanien angebaut werden, umfasst biologische karamellisierte Nüsse, Nusspasten, Pralinés und Nussfüllungen, die alle aus frisch erschlossenen und fachkundig gerösteten Haselnüssen, Mandeln und Pistazien hergestellt werden. Die Nüsse werden direkt vor der Röstung geschält, um den authentischen Geschmack zu bewahren.
- **Biologische Füllungen:** Barry Callebaut bietet ein einzigartiges Angebot an Füllungen für verschiedenste Anwendungszwecke, die von Milchprodukten über Süßwaren bis hin zu backstabilen Produkten reichen. 2019 gesellten sich Füllungen mit dunkler und Milkschokolade für Backanwendungen zum bestehenden Sortiment, um den Verbrauchern ein cremig-zartes Geschmackserlebnis mit einem intensiven Schokoladengeschmack zu bieten. Insgesamt umfasst die neue Produktreihe sowohl wasserbasierte als auch fettbasierte Füllungen, einschließlich Beeren, Vanille und den klassischen Varianten dunkle Schokolade und Milkschokolade.

Der Weg in eine sichere Schokoladenzukunft

Die bio-zertifizierten Zutaten, die Lebensmittelhersteller bei der Schaffung des Bio-Schokoladen-Genusses der Zukunft unterstützen, vereinen den exquisiten Barry Callebaut-Geschmack mit den Kriterien gesund, sauber und ethisch korrekt, die der Verbraucher von heute erwartet. Bei Barry Callebaut geht die nachhaltige Bioproduktion Hand in Hand mit ethischer Beschaffung, wodurch mehr als nur das Richtige getan wird. Vielmehr wird durch den Anbau und die Herstellung von Zutaten nach den höchsten internationalen Standards der Weg für eine sichere Zukunft der Schokoladenproduktion geebnet. Gemäß den [Forever Chocolate-Nachhaltigkeitsversprechen](#) von Barry Callebaut verdienen alle Bauern in der gesamten Wertschöpfungskette, die biologischen Kakao anbauen, pro Ernte einen Aufpreis und profitieren davon, dass sie organische Abfälle wiederverwenden können und sie, ihre Familien und Gemeinden weniger Chemikalien ausgesetzt sind. Der umfassende Katalog an biologischen Genussprodukten erfüllt die Anforderungen der europäischen und amerikanischen Bio-Gütesiegel: das **Euroleaf**-Gütesiegel der Europäischen Union, das Gütesiegel des katalanischen Rats für biologische Herstellung (**CCPAE**), das **Organic Guarantee System** der IFOAM und das US-amerikanische National Organic Program.

Barry Callebaut wird anhand von Kreationen mit biologischen Zutaten des Schweizer Meister-Chocolatiers Joel Perriard bei der Biofach die Zukunft des biologischen Genusses präsentieren. Die Bio-Handelsmesse läuft von 12. bis 15. Februar 2020 in Nürnberg. Der Barry Callebaut-Stand ist in Halle 8, Stand 508 zu finden.

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](#)**Ansprechpartner für Medien:****Sofia Popova****EMEA Marketing Director FM**

Barry Callebaut Belgium NV

Telefon: +32 53 73 03 32

Sofia_Popova@barry-callebaut.com**Ansprechpartner für Medien in Deutschland:****Steffen Jarzombek****Sales Director FM Germany/Austria**

Barry Callebaut Deutschland GmbH

Telefon: +49 221 20654280

Steffen_Jarzombek@barry-callebaut.com