

Medienmitteilung

Antwort auf das Konsumentenbedürfnis nach schmackhaften, nährstoffreichen und ehrlichen Nahrungsmitteln

Barry Callebaut setzt das volle Potenzial der Kakaofrucht frei – in einer neuartigen Nahrungsmittel- und Getränkekategorie

- "Cacaofruit Experience" ist eine innovative Produktpalette, die den frischen, fruchtigen Geschmack und den natürlichen Reichtum der Kakaofrucht feiert und eine neuartige Nahrungsmittel- und Getränkekategorie kreiert
- "Cacaofruit Experience" befriedigt das Bedürfnis von Millennials und Centennials nach Nahrungsmitteln und Getränken, die schmackhaft und nährstoffreich sowie gut für den Planeten und seine Bewohner sind
- Kakaofrucht-Snacks werden derzeit in ausgewählten Einzelhandelsgeschäften in Kalifornien getestet
- Für Chocolatiers, Konditoren und gewerbliche Anwender lanciert Barry Callebaut WholeFruit Schokolade: ein frischer, fruchtiger Genuss aus 100% reiner Kakaofrucht

San Francisco/USA und Zürich/Schweiz, 27. September 2019 – Als weiteres Resultat ihrer einzigartigen Innovationskraft präsentierte die Barry Callebaut AG, der weltweit führende Hersteller von hochwertigen Schokoladen- und Kakaoprodukten, heute auf einer exklusiven Veranstaltung in San Francisco "Cacaofruit Experience": Eine innovative Produktpalette, die den frischen, fruchtigen Geschmack und den natürlichen Reichtum der Kakaofrucht feiert und gleichzeitig eine neuartige Nahrungsmittel- und Getränkekategorie kreiert. Als eines der Produkte im Sortiment von "Cacaofruit Experience" stellte das Unternehmen gewerblichen Anwendern auch die köstliche [WholeFruit Schokolade](#) vor, einen frischen, fruchtigen Genuss aus 100% reiner Kakaofrucht.

Nahrungsmittel und Getränke für die nächste Generation

Während normalerweise 70% der Kakaofrucht als Abfall weggeworfen werden, setzt "Cacaofruit Experience" buchstäblich das volle Potenzial der Kakaofrucht frei, da diese Produkte die ganze Frucht nutzen: ihre Bohnen, ihre nährstoffreiche Schale, ihr frisches und fruchtiges Fruchtfleisch sowie ihren Saft. Das ergibt eine Palette hochwertiger Zutaten, die für Säfte, Smoothies, gefrorene Desserts, Backwaren sowie Snacks bis hin zu Schokolade verwendet werden können.

Millennials und Centennials ist es ein ernsthaftes Anliegen, ein glückliches, gesundes Leben zu führen, im Einklang mit der Welt um sie herum. Sie wollen Nahrungsmittel und Getränke, die schmackhaft und nährstoffreich sind und gleichzeitig gut sind für den Planeten und seine Bewohner. "Cacaofruit Experience" geht auf dieses Bedürfnis ein: Die Produkte haben einen frischen und fruchtigen Geschmack und sind reich an Nährstoffen wie Ballaststoffe, Eiweiss und Magnesium. Gleichzeitig sind sie gut für den Planeten und die Menschen, da die Kakaofrucht als Ganzes genutzt wird.

Antoine de Saint-Affrique, CEO von Barry Callebaut, sagte: "Innovation ist eine der Säulen unserer Wachstumsstrategie. Unser einzigartiges Fachwissen hat es uns erlaubt, neue Wege zu beschreiten und das volle Potenzial der Kakaofrucht freizusetzen, welche die Mayas als 'Nahrung der Götter' verehrten. Heute haben wir mit "Cacaofruit Experience" einmal mehr eine Weltneuheit vorgestellt.

Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit unseren Kunden auf Entdeckungsreise zu gehen und völlig neue Anwendungen zu entwickeln, die auf "Cacaofruit Experience" und WholeFruit Schokolade basieren."

Weltweite Einführung von "Cacao Experiences" startet mit Mondelēz International

SnackFutures, der Innovations-Hub von Mondelēz International, dem weltweit grössten Snack-Hersteller, ist das erste Unternehmen, das "Cacaofruit Experience" in einem Verbraucherprodukt unter seiner neuen Marke CaPao einführt. CaPao testet derzeit zwei Snacks aus Kakaofrucht – Smoothie Ball und Jerky Strips – in ausgewählten Einzelhandelsgeschäften in Los Angeles, Kalifornien.

WholeFruit Schokolade für Chocolatiers, Konditoren und gewerbliche Anwender aus 100% reiner Kakaofrucht

"Cacaofruit Experience" erreicht auch den Markt für Chocolatiers, Konditoren und gewerbliche Anwender mit einem neuen Schokoladentypus: WholeFruit Schokolade, eine frische, fruchtige Schokolade aus 100% reiner Kakaofrucht. **WholeFruit Schokolade** wird ab Mai 2020 in zwei Varianten erhältlich sein: Die kräftige WholeFruit *Bold* und die samtige, sinnliche WholeFruit *Velvety*. Die Veranstaltung in San Francisco war auch der Startpunkt für eine Entdeckungsreise, auf der 30 Top-Chocolatiers und Konditoren die volle Palette von Geschmäckern und Aromen auskosten und die unbegrenzten Anwendungsmöglichkeiten von WholeFruit Schokolade erkunden konnten.

Marktforschung bestätigt das Potenzial von WholeFruit Schokolade

Eine quantitative Verbraucherstudie, die von einer unabhängigen globalen Marktforschungsagentur in den USA, Grossbritannien und China durchgeführt wurde, prognostiziert, dass WholeFruit ein überzeugendes Angebot ist, das die Kunden positiv bewerten.

Pablo Perversi, Chief Innovation, Sustainability & Quality Officer bei Barry Callebaut, fügte hinzu: "Unser Ziel im Bereich Forschung & Entwicklung ist es, Innovationen zu entwickeln, die auf Trends antworten, noch unbefriedigte Bedürfnisse der Konsumenten erfüllen und gleichzeitig grossartig schmecken. WholeFruit Schokolade punktet bei all diesen drei Zielen. Sie entspricht dem Bedürfnis der Millennials und Centennials nach 'gesundem Genuss', genauso wie unsere im Jahr 2017 eingeführte Ruby Schokolade das Bedürfnis nach 'hedonistischem Genuss' erfüllt. Und dass wir mehr von der Kakaofrucht nutzen und weniger verschwenden, wirkt sich positiv auf den Planeten und die Menschen aus."

Für weitere Informationen über diesen neuen Schokoladentypus besuchen Sie bitte:

www.wholefruitchocolate.com



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

Mit einem Umsatz von rund CHF 6.9 Milliarden (EUR 6.0 Milliarden / USD 7.1 Milliarden) für das Geschäftsjahr 2017/18 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 rund 60 Produktionsstandorte und beschäftigt eine vielfältige und engagierte Belegschaft von mehr als 11,500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Die Barry Callebaut Gruppe steht im Dienst der gesamten Nahrungsmittelindustrie, von industriellen Nahrungsmittelherstellern bis zu gewerblichen und professionellen Anwendern wie Chocolatiers, Confisereuren, 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:

Kontakt**für Medien**

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

für Investoren und Finanzanalysten

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

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