



# Medienmitteilung

## **Barry Callebaut erweckt Kakaomarkte Bendsorp® zu neuem Leben Faszinierend, was man aus Kakao alles machen kann...**

- **Neupositionierung der Marke Bendsorp® unterstreicht vielfältige Verwendbarkeit des Kakaopulvers**
- **Bendsorp® Kakaopulver bringt Schokoladengeschmack und Farben dorthin, wo Schokolade normalerweise nicht einsetzbar ist**
- **Highlights auf der Food Ingredients Europe 2013: „Red Cameroon“ und fettarme Kakaopulver in Backwaren-Applikationen**

*Wize/Belgien, 18. November 2013* – Barry Callebaut, der weltweit größte Hersteller von hochwertigen Schokoladen- und Kakaoprodukten, baut die Marke Bendsorp® um. Das Unternehmen will mit der Neupositionierung seine bedeutende Rolle im Markt für Kakaopulver unterstreichen. Die Marke Bendsorp® – ursprünglich in den Niederlanden gegründet – ist seit Jahrzehnten international auf den Kakaomärkten etabliert. „Bendsorp® Kakaopulver bringen Schokoladengeschmack und Farben dorthin, wo Schokolade nicht hinkommt...“ ist das Bendsorp-Motto. Die Marke bietet Premium-Kakaopulver, das verarbeiteten Lebensmitteln wie Milchdesserts, Eiscrèmen, Milchgetränken, wasserbasierten Nahrungsmitteln sowie Backprodukten das gewisse Etwas verleiht.

Die „finesse“ Kakaopulver von Bendsorp® sind das Ergebnis von mehr als 170 Jahren Erfahrung im Kakaogeschäft. Die Marke, gegründet im Jahr 1840 durch Gerardus Bendsorp in Amsterdam, hat das eigene Know-how mit Erfolg in die 25 Länder getragen, wo sie heute präsent ist. Kein Unternehmen bietet mehr Spezial-Kakaopulver an als Bendsorp®. Das Portfolio ist beeindruckend: Bendsorp® bietet beispielsweise zertifizierte, Ursprungs- sowie QPP (Quality Partner Program) -Kakaopulver an, und das alles in einer erstaunlichen Bandbreite an Farben und Geschmácken.

Im Laufe der Jahre hat Bendsorp® eine erstklassige Lösungskompetenz für die verschiedensten Anwendungen und Konzepte im Nahrungsmittelbereich entwickelt; Geschmack, Farben und Texturen stehen dabei besonders im Vordergrund. Belege für die hohe Kompetenz von Bendsorp® in diesen Bereichen: das verführerische Kakaopulver „Red Cameroon“ und die vielseitig verwendbaren, fettreduzierten Kakaopulver, die sich in den Applikationen auf der Food Ingredients Europe Messe bestaunen lassen.

Aufgrund der weltweiten Präsenz ist Bendsorp® in der Lage, die besten Kakaopflanzen und Kakaobauern ausfindig zu machen. Dabei profitieren die Kakaobauern von der Expertise von Bendsorp® in landwirtschaftlichen Praktiken und Anbaumethoden.

\*\*\*



# Medienmitteilung

---

***Barry Callebaut ([www.barry-callebaut.com](http://www.barry-callebaut.com)):***

*Mit einem Jahresumsatz von rund CHF 4.9 Milliarden (EUR 4.0 Milliarden / USD 5.2 Milliarden) für das Geschäftsjahr 2012/13 ist die in Zürich ansässige Barry Callebaut 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. Das Unternehmen unterhält weltweit über 50 Produktionsstandorte und beschäftigt eine vielfältige und engagierte Belegschaft von mehr als 8.500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.*

*Barry Callebaut 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 bedient das Unternehmen mit den zwei globalen Marken Callebaut® und Cacao Barry®. Barry Callebaut setzt sich mit seiner Initiative «Cocoa Horizons» für eine nachhaltige Kakaoproduktion ein und hilft, die künftige Versorgung mit Kakao sicherzustellen sowie das wirtschaftliche Auskommen der Bauern zu verbessern.*

\*\*\*

**Hochauflösende Bilder finden Sie unter:**

**[http://www.flickr.com/photos/finn\\_pr/sets](http://www.flickr.com/photos/finn_pr/sets)**

**Medienkontakt Barry Callebaut**

Sofie De Lathouwer

Marketing Director FM Western Europe

Telefon: +32 (0) 53-73 03 32

E-Mail: [sofie\\_de\\_lathouwer@barry-callebaut.com](mailto:sofie_de_lathouwer@barry-callebaut.com)

**Medienkontakt FINN PR**

Jo Detavernier

FINN Public Relations

Telefon: +32 (0) 486-45 69 81

E-Mail: [jo.detavernier@finn.be](mailto:jo.detavernier@finn.be)