



# Medienmitteilung

---

## **Die Art verändern, wie Geschmack wahrgenommen wird Barry Callebaut präsentiert neue Schokoladen- und Kakaoinnovationen auf der ISM 2014**

- **Barry Callebaut stellt auf der ISM 2014, der weltweit größte Fachmesse für Süßwaren und Knabberartikel, vom 26. Januar 2013 bis 29. Januar 2014 aus**
- **Entdecken Sie Barry Callebaut's Antworten auf die Schokoladentrends von Morgen am Stand C010-D019 in Halle 10.2**

*Wieze, Belgien, 19. Dezember 2013* – Barry Callebaut, der weltweit größte Hersteller von hochwertigen Schokoladen- und Kakaoprodukten, stellt auf der Internationalen Süßwaren-Messe (ISM) vom 26. bis 29. Januar 2014 in Köln aus (Halle 10.2 – Stand C010-D019).

Barry Callebaut zeigt unter anderem Überzüge aus Schokoladenmischungen sowie Füllungen in den verschiedensten Geschmacksrichtungen. Diese Spezialitäten sind individuelle Lösungen für den Einsatz im Bereich von Milch-, Schokoladen-, Bäckerei- und Eiscreme-Produkte.

Als weiteren richtungsweisenden Technologiedurchbruch präsentiert Barry Callebaut auf der ISM die Cocoart™ Collection. Die roten und lila Kakaopulver, die als Farbstoff genutzt werden, können mittels einem eigenen, patentierten Kakaoverarbeitungsverfahren (Patentnummer WO 2009/093030) gewonnen werden. Diese Innovation ist eine Antwort auf die steigende Nachfrage nach ‚Clean Labels‘ und läutet eine neue Ära ein: 100 Prozent E-Nummern-freie Farbdesigns.

„Barry Callebaut ist das einzige Unternehmen auf dem Markt, das in der Lage ist, E-Nummern-freie Designs zu produzieren und anzubieten, basierend auf Kakao, gedruckt auf Transferfolie oder Rollen für Lebensmittelanwendungen. Das revolutionäre Element in dieser Kollektion ist die weltweit erste, 100 Prozent natürliche, E-Nummern-freie Farbe Rot. Daraus ergibt sich für die Cocoart™ Collection eine einzigartige Position auf dem Markt“, erklärt Sofie De Lathouwer, Marketing Director FM Western Europe.

Ein weiteres Highlight auf der ISM ist das erweiterte Portfolio an Dekorationen. Entdecken Sie die neuen Shiny Nibs™ im umfangreichen Sortiment von Barry Callebaut's Kakaonibs und erfahren Sie alles über die Crispy Mignature™-Einschlüsse für One-Shot-Applikationen.

Herkunftsschokoladen („Origin chocolates“) werden ausschließlich aus den Kakaobohnen eines bestimmten Landes oder aus dem speziellen Anbaugebiet eines Landes erzeugt. Die Einzigartigkeit des Bodens, des Klimas und des Standorts



# Medienmitteilung

---

vereinen sich in den Kakaobohnen. Kommen Sie am Barry Callebaut-Stand vorbei und entdecken Sie wie Barry Callebaut den Trend der „single origin chocolate“ auf eine neue Ebene bringt.

\*\*\*

**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/10835005044/in/set-72157635800457034](http://www.flickr.com/photos/finn_pr/10835005044/in/set-72157635800457034)

**Medienkontakt Barry Callebaut:**

Sofie De Lathouwer  
Marketing Director FM Western Europe  
Belgien  
Telefon: +32 (0) 53-73 03 32  
E-Mail: [sofie\\_de\\_lathouwer@barry-callebaut.com](mailto:sofie_de_lathouwer@barry-callebaut.com)

**Medienkontakt impact:**

Birte Freese  
impact Agentur für Kommunikation  
Deutschland  
Telefon: +49 (0) 69- 955 264-21  
E-Mail: [b.freese@impact.ag](mailto:b.freese@impact.ag)

Matthias Knotzer  
impact Agentur für Kommunikation  
Deutschland  
Telefon: +49 (0) 69- 955 264-27  
E-Mail: [m.knotzer@impact.ag](mailto:m.knotzer@impact.ag)