



# Medienmitteilung

## **Barry Callebaut`s Antwort auf die neuesten Markttrends Neue praktische und interessante Dekorationsformate – kleine Extras für den großen Eindruck**

- **Auf der Internationalen Süßwarenmesse (ISM) 2014 in Köln (Halle 10.2 – Stand C010-D019) präsentiert Barry Callebaut neue Dekorationen**
- **Die Neuheiten verleihen Produkten den letzten Schliff**
- **Barry Callebaut greift mit den neuen Schokoladendekorationen die aktuellen Markttrends auf**

*Wieze, Belgien, 28. Januar 2014* – Barry Callebaut präsentiert neue und innovative Dekorationsprodukte als Antwort auf die aktuellen Trends in der Lebensmittelbranche. Durch die Erweiterung der Produktpalette um Cake Collars (Marzipanbänder), brasilianische Pinsel, glänzende Kakaonibs und Crispy Mignature™ bietet der weltweit größte Hersteller von hochwertigen Schokoladen- und Kakaoprodukten seinen Kunden den letzten Schliff für die eigenen Produkte, so bequem und einfach wie möglich.

### **Cake Collars – persönlicheres Design mit neuen Marzipanbändern**

Mit den kürzlich eingeführten Cake Collars (Marzipanbänder) antwortet Barry Callebaut auf den Trend zum persönlichen Design: Der Kunde sucht heute nach Produkten, die einzigartig sind – in Textur, Farbe und Geschmack. Die Cake Collars sind flexible und anpassungsfähige Marzipanbänder. „Die Kunden wollen, dass ihre Produkte wirklich einzigartig sind. Mit den neuen, anpassungsfähigen Marzipanbändern können unsere Kunden diesem Anspruch genügen“, erklärt Sofie De Lathouwer, Marketing Director FM Western Europe. Mit der Entwicklung intelligenter, kostengünstiger und benutzerfreundlicher Produkte wie den Cake Collars, die ein frisches Design bieten und gleichzeitig individuell und maßgeschneidert sind, erfüllt Barry Callebaut genau diese Erwartungen.

### **Brasilianische Pinsel – die FIFA Weltmeisterschaft™ 2014 in Brasilien in die Schokoladenwelt bringen**

Die Entwicklung der limitierten Auflage brasilianischer Stifte erfüllt zwei Kriterien: Einerseits befriedigt sie die steigende Nachfrage nach einzigartigen, maßgeschneiderten Produkten. Andererseits beachtet sie die begrenzten zeitlichen und finanziellen Ressourcen der Kunden. Die pfiffigen Schokoladendekorationen in den Farben der brasilianischen Flagge werden nicht nur angeboten, weil Brasilien das Gastland der diesjährigen Internationalen Süßwarenmesse (ISM) in Köln ist, sondern auch, weil Brasilien Gastgeber der FIFA Weltmeisterschaft™ 2014 ist. Die limitierte Auflage brasilianischer Stifte ermöglicht es Barry Callebaut`s Kunden, ihre Backwaren, Eiscremes und Desserts im Geiste der FIFA Weltmeisterschaft™ 2014 zu dekorieren. Zur Dekoration kleinerer Gebäcke wie beispielsweise Cupcakes, können die Stifte in kleinere Stücke gebrochen werden.

### **Glänzende Kakaonibs – das Hinzufügen eines besonderen Genussmoments**

Barry Callebaut identifiziert „Virtuose Einfachheit“ als einen der großen Konsumtrends: Verbraucher, die häufig zwischen verschiedenen Lebensmitteln wählen müssen, entscheiden sich letztlich für die natürlichen, einfachen und gesunden Produkte. Die glänzenden Kakaonibs, knackige Stückchen aus reinen, gerösteten Kakaokernen, die in



# Medienmitteilung

kleine Teile zerbrochen werden, sind ein perfektes Beispiel für diese Art von Produkten. Zusätzlich haben die glänzenden Kakaonibs einen raffinierten und intensiven Röstgeschmack und bieten eine angenehme, milde Knusprigkeit. Die dunkle Schokoladenfarbe und der attraktiv schimmernde Schokoladenglanz sind sehr verlockend, vor allem in Verbindung mit einer matten Oberfläche. Kakaonibs verleihen Süßwaren, Desserts, Gebäck, Eiscremeglasuren, Frühstückscerealien und Cerealienriegeln einen köstlichen Geschmack und eine handgefertigte Optik. Die Kakaonibs können auch in Keksen, Rollen und Brot verbacken werden.

## **Crispy Mignature™ – der ideale Weg zu `My Daily Luxury`**

Die neue Auswahl an Crispy Mignature™ umfasst karamellisierte Kleinststücke aus Haselnuss, Mandel oder Nibs mit natürlichem Röstaroma und wohltuender karamelliger Süße. Ganz im Trend des `My Daily Luxury` bietet Barry Callebaut seinen Kunden das einzigartige, multisensorische Erlebnis, nach dem sie gesucht haben. In der Tat lässt sich eine steigende Nachfrage nach Spitzenqualität und purem Genuss ausmachen. Die Auswahl an Crispy Mignature™ bietet 100 Prozent natürliche Knusprigkeit in attraktiver Minigröße. Crispy Mignature™ eignet sich ideal als Einschluss für One-Shot-Applikationen im Süßwaren- und Backwarenbereich oder um eine Füllung oder einem Teig einen Knuspereffekt zu verleihen. Außerdem kann die Crispy Mignature™ auch als Dekorationsmaterial dienen, beispielsweise auf weichen Glasuren, Gelee oder Schokolade.

„Durch die fortlaufende Suche nach innovativen und praktischen Produkten, die den Anforderungen unserer Kunden entsprechen, bleibt Barry Callebaut stets auf dem neuesten Stand, was die aktuellen Konsumtrends im Lebensmittelbereich angeht. Die neuen Schokoladendekorationen von Barry Callebaut sind ein großartiges Beispiel dafür, wie Marktforschung in komfortable und intelligente Produkte für unsere Kunden umgewandelt wird“, fasst Sofie De Lathouwer zusammen.

\*\*\*

### ***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:**



# Medienmitteilung

---

[http://www.flickr.com/photos/finn\\_pr/sets/72157639831954253/](http://www.flickr.com/photos/finn_pr/sets/72157639831954253/)

**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)