



Révolution dans la coloration du chocolat : quand la qualité rencontre la simplicité

La marque IBC de Barry Callebaut lance Power Flowers™, le tout dernier système de coloration alimentaire personnalisable

- **Barry Callebaut lance Power Flowers™, le moyen le plus facile et le plus efficace de colorer du chocolat, des fourrages et du succédané de chocolat.**
- **Avec Power Flowers™, Barry Callebaut permet à ses clients de personnaliser la couleur de leurs produits selon leur goût.**
- **Power Flowers™ sera présenté lors du Salon Européen (stand IBC: 5E42), qui aura lieu du 8 au 12 mars à Paris.**

Wieze, Belgique/Paris, France, le 6 mars 2014. À l'occasion du Salon Européen, la marque IBC de Barry Callebaut, spécialisée dans les technologies de coloration et d'impression alimentaire, a lancé Power Flowers™, un système révolutionnaire destiné à colorer le chocolat, les fourrages et le succédané de chocolat. À base de beurre de cacao et de 40 % d'agents colorants, Power Flowers™ permet aux professionnels de l'alimentation de personnaliser les couleurs de leurs créations.

Des créations aux couleurs personnalisées

Avec Power Flower™, il est facile d'appliquer la couleur de son choix à n'importe quel produit à base de matières grasses. Du rouge profond au vert clair et du bleu au violet, toutes les couleurs de l'arc-en-ciel peuvent être ajoutées. Il suffit de combiner les quatre Power Flowers™ différents (ROUGE, JAUNE, BLEU et BLANC) selon les indications du Color Master et en quelques secondes, le produit à base de matières grasses est coloré dans la nuance souhaitée.

Une économie de temps, moins de gaspillage et une coloration uniforme

Les colorants Power Flowers™ ne nécessitant pas d'être chauffés, on peut colorer tout de suite les aliments. En outre, ils sont plus faciles à utiliser que les colorants liquides ou en poudre : on ajoute individuellement les Power Flowers™ à du chocolat ou à un produit à base de matières grasses et l'on obtient la couleur ou nuance désirée en quelques secondes.

Les colorants Power Flowers™ étant très puissants (40 % de pigments), quelques Power Flowers™ suffisent à colorer 400 g de chocolat. Grâce à un dosage simple et précis (en coupant des morceaux des différents Power Flowers™) et au Color Master, on est assuré d'obtenir la même couleur à chaque fois.

« Je suis convaincu que mes confrères chocolatiers, pâtisseries, chefs cuisiniers et restaurateurs seront étonnés par la facilité d'utilisation de Power Flowers™, affirme James Berthier, chef pâtissier et chocolatier de la maison Sucré Cacao, à Paris. C'est le moyen le plus facile et le plus rapide de colorer n'importe quel chocolat ou produit à base de matières grasses, et qui offre en outre la garantie d'obtenir une couleur uniforme et de qualité.



Communiqué de presse

Appartenant au groupe Barry Callebaut, IBC Belgium propose, à Courtrai, des solutions de coloration, de design, de personnalisation et de décoration saisonnière à de nombreux professionnels.

Barry Callebaut (www.barry-callebaut.com):

Avec un chiffre d'affaires annuel de CHF 4,9 milliards (EUR 4,0 milliards / USD 5,2 milliards) environ pour l'exercice 2012/13, Barry Callebaut, dont le siège est à Zurich, est le leader mondial des fabricants de produits à base de chocolat et de cacao de qualité supérieure – de l'achat et de la transformation des fèves de cacao à la production du chocolat le plus fin, qui comprend les fourrages, les décorations et les pâtes à glacer en chocolat. La société exploite plus de 50 sites de production dans le monde et emploie un personnel diversifié et engagé de plus de 8500 collaborateurs. Barry Callebaut répond aux besoins de l'ensemble de l'industrie alimentaire, des fabricants industriels aux artisans et utilisateurs professionnels de chocolat, tels que les chocolatiers, les confiseurs, les pâtisseries, les hôteliers, les restaurateurs ou les traiteurs. Les deux marques mondiales satisfaisant aux besoins spécifiques de ces clients Gourmet sont Callebaut® et Cacao Barry®. Barry Callebaut s'engage à la production durable de cacao par le biais de son initiative «Cocoa Horizons» afin d'assurer à l'avenir l'approvisionnement en cacao et d'améliorer les conditions de vie des cultivateurs.

Photos disponibles sur le site :

http://www.flickr.com/photos/finn_pr/sets/72157641848222855/

Contacts pour les medias:

Jo Detavernier
Senior Consultant
FINN Public Relations
Phone: +32 468 45 69 81
Jo.detavernier@finn.be

Patrick Hautphenne
Vice President Specialties & Decorations
Western Europe
Barry Callebaut Belgium NV
Phone: +32 52 73 02 32
Patrick_Hautphenne@barry-callebaut.com