Pressemitteilung

Neue Geschmackserlebnisse kombiniert mit mehr Convenience
Lassen Sie sich von Barry Callebaut auf der ISM in Versuchung bringen und erwecken Sie all Ihre Sinne bei den Kochshows

- **Barry Callebaut wird auf der ISM, der weltweit grössten Süsswarenmesse in Köln (29.01.-01.02.2012, Halle 10.2, Gang C010-D019), vertreten sein und beteiligt sich aktiv an den Aktivitäten des Gastgeberlandes Belgien**
- **Entdecken Sie die neueste Produktauswahl an Füllungen, Dekorationen und Inklusionen**
- **Kochshows mit belgischer Schokolade werden unter anderem von Barry Callebauts Schokoladenbotschafter Bart Van Cauwenberghe präsentiert**

Wieze/Belgien, 26. Januar 2012 – Barry Callebaut, der weltweit grösste Hersteller von hochwertigen Kakao- und Schokoladenprodukten, wird auf der diesjährigen ISM in Köln vom 29. Januar bis 1. Februar 2012 (Halle 10.2, Gang C010-D019) vertreten sein. Durch die Präsenz auf der Messe erhalten Besucher die Möglichkeit, die neue Auswahl an Schokoladen- und Kakaoprodukten zu entdecken. Besucher des Messestands haben die Möglichkeit, Barry Callebauts umwerfende neue Dekorationen, Füllungen und Inklusionen kennenzulernen und zu verkosten. Darüber hinaus wird Barry Callebauts Schokoladenbotschafter Bart Van Cauwenberghe im Rahmen der vom Gastgeberland Belgien organisierten Aktivitäten bei seinen Kochshows die neuen Produkte für schmackhafte Schokoladenkreationen verwenden.

Umwerfende Dekorationen, geschmeidige Füllungen, innovative Inklusionen und hochwertige Nussprodukte
Auf der ISM kann Barry Callebauts brandneue Auswahl an Minidekorationen, geschmeidigen Füllungen und umwerfenden Inklusionen verkostet werden. Mit diesen Produkten richtet der Schokoladenhersteller sein Augenmerk auf Convenience und Erstklassigkeit und bietet einmalige Geschmackserlebnisse.

Für die neuen Dekorationen gilt: Weniger ist mehr. Das kleine Format von mini Vermicelli, mini Nibs, mini Splitters, mini Blossoms und mini Crispearls™ ist in puncto Stil und Schönheit unübertroffen. Diese und andere neue dekorative Schokoladenelemente können genutzt werden, um Produkte wie Eiscreme, Desserts und Gebäck zu verzieren und ihnen mehr Geschmack oder Textur zu verleihen.
Die Désir-Produkte sind ideal, um Ihre Lieblingskreationen wahrhaft unwiderstehlich zu machen. Dank ihrer geschmeidigen Textur und ihres vollmundigen Geschmacks sind sie von kunstvoll von Hand hergestellter Ganache kaum zu unterscheiden.

Die innovative Auswahl an Inklusionen von Barry Callebaut eröffnet neue Möglichkeiten für die Herstellung individueller Inklusionen. Schokoladenexperten können nun bei der Arbeit mit Schokolade alle Sinne wecken.

Schokolade und Nüsse passen perfekt zusammen und bieten ein herausragendes Geschmackserlebnis. Deshalb ist es keine Überraschung, dass Barry Callebaut eine breite Auswahl an hochwertigen Nussprodukten anbietet, von gerösteten, ganzen Haselnüssen und

Barry Callebaut AG
Postfach I B-9280 Wieze
Tel. +32 53 730 211 I Fax +32 53 780 463

BARRY CALLEBAUT

Mandeln über feine Massen aus 100 Prozent Nuss, Pralinés und vieles mehr. Diese authentischen und köstlichen Nussprodukte können ebenfalls auf der ISM verkostet werden.

Ein belgischer Chocolate Master bei der Arbeit
Die Verkostung der neuen Produkte von Barry Callebaut ist bereits ein Erlebnis, einem Profi dabei zuzuschauen, wie er sie verwendet, erst recht. Deshalb wird Bart Van Cauwenberghe, einer der Schokoladenbotschafter von Barry Callebaut, im Rahmen der vom Gastgeberland Belgien organisierten Aktivitäten, auf der Messe mehrere Kochshows präsentieren, die am Montag und Dienstag jeweils von 10-12 Uhr und 14-16 Uhr im Gang zwischen Halle 2 und 3 stattfinden. Zu diesen Zeiten können interessierte Besucher Bart Van Cauwenberghe bei der Arbeit mit Produkten aus dem neuen Sortiment von Barry Callebaut über die Schulter schauen.

Barry Callebaut (www.barry-callebaut.com):
Mit einem Jahresumsatz von etwa CHF 4.6 Milliarden (EUR 3.6 Milliarden/USD 5.0 Milliarden) für das Geschäftsjahr 2010/11 ist die in Zürich ansässige Barry Callebaut der weltweit grösste Hersteller von hochwertigen Kakao- und Schokoladenprodukten – von der Kakaobohne bis zum fertigen Schokoladenprodukt. Barry Callebaut ist in 27 Ländern präsent, unterhält rund 40 Produktionsstandorte und beschäftigt eine vielfältige und engagierte Belegschaft von etwa 6,000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Barry Callebaut steht im Dienst der gesamten Nahrungsmittelindustrie und konzentriert sich dabei auf industrielle Nahrungsmittelhersteller, gewerbliche und professionelle Anwender (wie Chocolatiers, Confiseure oder Bäcker). Letztere bedient das Unternehmen mit seinen zwei globalen Marken Callebaut® und Cacao Barry®. Barry Callebaut ist weltweit führend in der Innovation von Kakao und Schokolade und erbringt eine Reihe von Dienstleistungen in den Bereichen Produktentwicklung und -verarbeitung, Schulung sowie Marketing. Kostenführerschaft ist unter anderen ein wichtiger Grund, weshalb sowohl globale als auch lokale Nahrungsmittelhersteller mit Barry Callebaut zusammenarbeiten. Im Rahmen einer breiten Palette von Nachhaltigkeitsinitiativen und Forschungsaktivitäten arbeitet das Unternehmen mit Bauern, Kooperativen und anderen Partnern zusammen, um zur künftigen Versorgung mit Kakao beizutragen und das wirtschaftliche Auskommen der Bauern zu verbessern.

***

Ansprechpartner

Für alle Medienanfragen:
Sofie de Lathouwer
Marketing Director Food Manufactures Western-Europe
Barry Callebaut
Tel.: +32 53 73 05 67
sofie_de_lathouwer@barry-callebaut.com

Adriane Schuster
Grayling Deutschland GmbH
Tel.: +49 69 96 22 19 36
adriane.schuster@grayling.com

Barry Callebaut AG
P.O. BOX I B-9280 Wieze
Phone +32 53 730 211 I Fax +32 53 780 463