News Release

Nieuwe smaaksensaties met meer gebruiksgemak

Ervaar de verleidingskunsten van Barry Callebaut op ISM en stimuleer al je zintuigen tijdens de kooksessies op de beurs

- **Barry Callebaut zal aanwezig zijn op ISM, de grootste zoetwarenbeurs ter wereld die van 29/01 – 01/02/2012 zal doorgaan in Keulen (Hal 10.2 Gang C010-D019) en zal actief betrokken zijn bij de activiteiten van gastland België**
- **Ontdek het nieuwste assortiment handige vullingen, decoratieartikelen en inclusies**
- **Kookdemonstraties met Belgische chocolade door Bart Van Cauwenberghe, Chocoladeambassadeur van Barry Callebaut**

Wieze/België, 26 januari 2012 – Barry Callebaut, 's werelds grootste producent van cacao- en chocoladeproducten van topkwaliteit, zal aanwezig zijn op de ISM-beurs die van 29 januari tot 1 februari 2012 doorgaat in Keulen (Hal 10.2 Gang C010-D019). Met zijn aanwezigheid op de beurs wil het bedrijf u de gelegenheid bieden om het nieuwe assortiment chocolade- en cacaoproducten te ervaren. Bezoekers van de Barry Callebaut-stand kunnen er de verbluffende nieuwe decoratieartikelen, vullingen en inclusies van Barry Callebaut zien en proeven. In het kader van de activiteiten georganiseerd door gastland België zal Bart Van Cauwenberghe, Chocoladeambassadeur van Barry Callebaut, ook kookdemonstraties houden om overheerlijke chocoladecreaties te maken met het nieuwe productassortiment.

Verbluffende decoratieartikelen, zachte vullingen, innovatieve inclusies en premium notenproducten

Op de ISM-beurs kunt u ook het gloednieuwe assortiment minidecoraties, zachte vullingen en verbluffende inclusies van Barry Callebaut proeven. Hiermee richt de chocoladeproducent zich vooral op gebruiksgemak en premium producten, waarbij overheerlijke smaaksensaties centraal staan.

De uitdrukking 'less is more' geldt voor het nieuwe assortiment decoratieartikelen. Het kleine formaat van de mini-Vermicelli, mini-Nibs, mini-Splitters, mini-Blossoms en mini-Crispearls™ doet allerminst afbreuk aan hun grootse stijl en schoonheid. Deze en andere nieuwe decoratieve chocolade-elementen kunnen worden gebruikt als versiering en om smaak of textuur toe te voegen aan een volledig assortiment zoetwaren, zoals roomijs, desserts en gebak.
Désir is het ideale assortiment om uw favoriete zoetwaren echt onweerstaanbaar te maken. Met zijn zachte beet en overheerlijke smaak is het nauwelijks te onderscheiden van een ambachtelijk gemaakte ganache.

Het assortiment innovatieve inclusies van Barry Callebaut biedt nieuwe mogelijkheden om gepersonaliseerde inclusies te maken. Nu kunnen professionele chocolatiers echt alle zintuigen stimuleren met hun chocoladeproducten.

Chocolade en noten zijn de ideale combinatie voor een overheerlijke smaaksensatie. Het is dan ook geen verrassing dat Barry Callebaut een ruime keuze aan premium notenproducten

Barry Callebaut AG
Postbus I B-9280 Wieze
Telefoon +32 53 730 211 I Fax +32 53 780 463

BARRY CALLEBAUT

aanbiedt, van geroosterde volledige hazelnoten en amandelen tot verfijnde en pure notenpasta's, praliné's en nog veel meer. Deze authentieke en overheerlijke notenproducten zijn ook te degusteren op de ISM-beurs.

Een Belgische meester-chocolatier aan het werk
Het nieuwe productassortiment van Barry Callebaut proeven is één ding, maar het door een professional gebruikt zien worden is nog heel wat anders. In het kader van de activiteiten georganiseerd door gastland België zal Bart Van Cauwenberghe, een van de Chocoladeambassadeurs van Barry Callebaut, dan ook verschillende kooksessies houden op de beurs. Die zullen op maandag en dinsdag van 10u tot 12u en van 14u tot 16 u doorgaan in de gang tussen Hal 2 en 3. Geïnteresseerden kunnen inspiratie komen opdoen door Bart Van Cauwenberghe te zien werken met producten uit de nieuwe assortimenten van Barry Callebaut.

Barry Callebaut (www.barry-callebaut.com):
Met een jaarlijkse omzet van meer dan CHF 4.6 miljard (EUR 3,6 miljar/USD 5,0 miljard) in het boekjaar 2010/11 is Barry Callebaut, met hoofdkantoor in Zürich, 's werelds toonaangevende fabrikant van kwaliteitscacao en -chocolade, van de cacaoboon tot het afgewerkt chocoladeproduct. Barry Callebaut is aanwezig in 27 landen, telt 40 productievestigingen en heeft een zeer gediversifieerd personeelsbestand van zo'n 6000 toegewijde medewerkers. Het bedrijf bedient de hele voedingsindustrie en focust op industriële voedingsmiddelenfabrikanten en artisanale en professionele gebruikers van chocolade (zoals chocolatiers, banketbakkers en bakkers), het laatstgenoemde segment met zijn twee wereldmerken Callebaut® en Cacao Barry®. Barry Callebaut is wereldwijd leider in cacao- en chocolade-innovaties en biedt een brede waaier aan diensten op het gebied van productontwikkeling, verwerking, opleiding en marketing. Ook kostenbeheersing is een belangrijke reden waarom zowel lokale als mondiale voedingsmiddelenfabrikanten samenwerken met Barry Callebaut. Via tal van duurzaamheidsinitiatieven en onderzoeksactiviteiten werkt het bedrijf samen met cacaoboeren, coöperatieven en andere partners om toekomstige cacaobevoorrading te verzekeren en het leven van de boeren te verbeteren.

***

Contactpersonen

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

Evi Robignon
Senior Consultant
Grayling
Telefoon: +32 2 713 07 36
evi.robignon@grayling.com

Barry Callebaut AG
Postbus I B-9280 Wieze
Telefoon +32 53 730 211 I Fax +32 53 780 463