

Pressemitteilung

Die ISM 2019 wird rubinrot

Dieser Lebensmitteltrend ist 2019 im Auge zu behalten: Ruby-Schokolade

- **In den USA und im Nahen Osten für Innovationskraft ausgezeichnet und weltweit als Food-Trend 2019 von der internationalen Marktforschungsagenturen Innova Market Insights and Foodbev, Nikkei Trendy und Harper's Bazaar klassifiziert.**
- **Mindestens elf Marken führen auf der ISM 2019 Ruby-Schokolade ein**
- **Ruby-Schokolade, hergestellt aus der Ruby-Kakaobohne, wird aufgrund ihres einzigartigen Geschmacks und ihrer Kombinationsmöglichkeiten von vielen Pâtissiers und Chocolatiers aus der ganzen Welt geschätzt.**
- **Eingeführt in allen wichtigen Segmenten: Tafeln und Pralinen, Kekse, Backwaren und Eis**

Zürich, den 28. Januar 2019 – Ruby-Schokolade wird weltweit von Marktforschern, Medien und Nahrungsmittelexperten als der Food-Trend des Jahres 2019 erkannt. Dieser vierte Schokoladentyp wurde darüber hinaus in den USA und im Nahen Osten für seine Innovation ausgezeichnet. Auf der ISM wird Ruby von mindestens elf Marken eingeführt. Aufgrund des ungebrochenen Interesses seit der Präsentation in Schanghai 2017 widmet Barry Callebaut, der weltweit führende Hersteller hochwertiger Schokoladen- und Kakaoprodukte, Ruby sein 'BC Studio' auf der ISM 2019.

Pablo Perversi, Chief Innovation, Sustainability & Quality Officer und Global Head of Gourmet bei Barry Callebaut, ergänzt: "Das Interesse an diesem vierten Schokoladentyp und die Anerkennung für ihn sind seit seiner Vorstellung überwältigend. Wir sind stolz darauf, dass – allein auf der ISM – in diesem Jahr elf Marken die Ruby-Schokolade einführen werden."

Ruby auf der ISM

Während des viertägigen Programms auf der ISM widmet Barry Callebaut seinen Stand der Ruby-Schokolade. Meister aus aller Welt, wie Martin Diez, Dinara Kasko, Nina Tarasova und Melissa Coppel u. a. halten Workshops ab und präsentieren unverwechselbare Ruby-Kreationen bei Süswaren, Getränken, Bäckerei- und Milchprodukten sowie Desserts. Auf der ISM werden Libeert, Heilemann, Martinez, Cafe Tasse, Noi Sirius, Hug Wernli, Limar, Minor, Confetti Matrix, Witor's, Läcklerli Huus und weitere Marken ihre Produkte aus Ruby-Schokolade einführen. Während der ISM werden unter anderem Libeert, Heilemann, Hug Wernli, Limar und Minor ihre Ruby-Schokoladenprodukte vorstellen. Vom 27. bis 30. Januar findet in Köln die weltweit grösste Süswarenmesse ISM 2019 statt. Barry Callebaut ist in Halle 10.2 vertreten. C10/D19.

Ruby – eine Erfolgsgeschichte

Barry Callebaut präsentierte Ruby – nach mehr als zehn Jahren Entwicklungsarbeit – 2017 in Shanghai. Seit der Markteinführung wird die neue Sorte in der Region Asien-Pazifik, in Europa, dem Nahen Osten und in Südafrika von Marken angeboten, die sich an Endverbraucher und an gewerbliche Anwender richten, darunter Prestat, Baci Perugina, KitKat, Leonidas und Fazer. Der neue Schokoladentyp wird aus der Ruby-Bohne hergestellt. Durch eine einzigartige Verarbeitung

gelingt es Barry Callebaut, den natürlich in der Bohne vorhandenen Geschmack und Farbton freizusetzen. Das Geschmackserlebnis wird als intensiver sinnlicher Genuss beschrieben – als ein Spannungsbogen zwischen Beerenfruchtigkeit und üppiger Sanftheit.

Weltweit anerkannt

Foodbev wählte Ruby in die "Top 5 der innovativsten Produkte des Jahres 2018". Der japanische Wirtschaftstitel Nikkei Trendy klassifizierte Ruby auf der Liste der "2019 Hit Forecast Best 30". Das Magazin orientierte sich beim Ranking an den Verkäufen sowie den Auswirkungen auf Branche und Verbraucher. In Indien setzte das Lifestyle-Magazin Harper's Bazaar Ruby auf die „Bazaar Hotlist: Bucket List“ in der ersten Ausgabe 2019, und NY Mag fügte KitKat Ruby seinen Trendcharts hinzu.

In der weltbekannten US-Unterhaltungsshow "Saturday Night Live" wurde angekündigt, dass Ruby in die Vereinigten Staaten kommt. In Australien war die Internet-Community gemäss dem australischen Radiosender Smooth FM völlig aus dem Häuschen, als Nigella Lawson Ruby-Schokolade in der Kochsendung „Masterchef“ einführte. Auch Hollywood kam auf der offiziellen Afterparty der Oscar-Verleihung in den Genuss von Ruby-Schokolade.

Ruby-Schokolade zählt bei Pâtissiers und Chocolatiers zu den grössten Durchbrüchen der vergangenen Jahrzehnte in der Welt der Schokolade und wurde von dem amerikanischen nationalen Konditorenverband NCA als "innovativster Lieferant" ausgezeichnet. Im Nahen Osten wurde Callebaut Ruby-RB1 bei den "Gulfood Manufacturing Industry Excellence Awards 2018" für die "innovativste Lebensmittelzutat" ausgezeichnet. In Dänemark schliesslich wählte die globale Einzelhandelskette 7-Eleven Kitkat Ruby zum "Produkt des Jahres".

Über die Barry Callebaut Group (www.barry-callebaut.com):

Die Barry Callebaut Gruppe mit Sitz in Zürich ist mit einem Jahresumsatz von rund CHF 6,9 Milliarden (EUR 6,0 Milliarden/USD 7,1 Milliarden) im Geschäftsjahr 2017/18 der weltweit führende Hersteller hochwertiger Schokoladen- und Kakaoprodukte – von der Beschaffung und Verarbeitung von Kakaobohnen bis zur Herstellung feinsten Schokoladen, einschliesslich Schokoladenfüllungen, Dekorationen und Gemischen. Die Gruppe betreibt weltweit rund 60 Produktionsstätten und beschäftigt eine heterogene, engagierte Belegschaft von mehr als 11.500 Mitarbeitern.

Die Barry Callebaut Group bedient die gesamte Lebensmittelindustrie, von industriellen Lebensmittelherstellern bis hin zu handwerklichen und professionellen Schokoladenverarbeitern, wie Chocolatiers, Konditoren, Bäckern, Hotels, Restaurants oder Caterern. Die beiden globalen Marken, die auf die spezifischen Bedürfnisse dieser Gourmet-Kunden eingehen, sind Callebaut® und Cacao Barry®. Die Barry Callebaut Group setzt sich für eine nachhaltige Kakaoproduktion ein, um die zukünftige Versorgung mit Kakao sicherzustellen und die Lebensgrundlage der Landwirte zu verbessern. Sie unterstützt die Cocoa Horizons Foundation dabei, eine nachhaltige Kakao- und Schokoladenzukunft zu gestalten.

Folgen Sie der Barry Callebaut Group:

 [Twitter](#)

 [LinkedIn](#)

 [Facebook](#)

 [YouTube](#)

 [Flickr](#)

Kontakt

Für die Medien

Sofia Popova

Director Marketing EMEA

Barry Callebaut

Phone: +32 53 73 03 32

sofia_popova@barry-callebaut.com

Kontakt

Für die Medien

Frank Keidel

Head of Media Relations

Barry Callebaut AG

Phone: +41 76 399 69 06

frank_keidel@barry-callebaut.com

Kontakt

Für die Medien

Luc de Boer

PR Consultant

Deluc AM

Phone: +31 6 11028479

luc@deluc.am