



Barry Callebaut ouvre un “Centre d’Excellence” de pâtes à glacer dans son usine de Dijon

- Barry Callebaut ouvre un “Centre d’Excellence” pour le développement de pâtes à glacer et de crèmes de fourrage à Dijon
- La recherche-développement stimulera la croissance dans cette activité
- Barry Callebaut dispose désormais de trois “Centres d’Excellence” en Europe

Wieze/Belgique, le 9 octobre 2008 – Dans le cadre de sa politique d’innovation, Barry Callebaut, leader mondial des fabricants de produits à base de cacao et de chocolat de qualité supérieure, vient de mettre en service un nouveau “Centre d’Excellence” dans son usine de Dijon en France. Le nouveau “Centre d’Excellence” sera spécialisé dans la recherche sur les pâtes à glacer et les crèmes de fourrage ainsi que le développement de nouvelles applications. Il viendra s’ajouter aux deux premiers “Centres d’Excellence”, à Wieze en Belgique, spécialisé dans le chocolat et ses applications, et à Louviers, en Normandie, spécialisé dans le cacao et les produits semi-finis.

L’accélération de la recherche et développement de Barry Callebaut répond à la demande croissante des clients pour des recettes de pâtes à glacer et de crèmes de fourrage, nouvelles et plus flexibles. En conservant un goût identique, les pâtes à glacer et les crèmes de fourrage offrent une meilleure flexibilité quant à la température, à la composition en matières grasses et aux flux de production. Leur température de fusion plus élevée que celle du chocolat permet d’obtenir des produits qui se conservent mieux, notamment dans les pays à fortes chaleurs. De même, ils sont adaptés pour les basses températures, notamment pour les glaces, pour lesquelles la couverture doit être à la fois croustillante et fondante en bouche.

Fabriquée sur une nouvelle ligne de production, selon les standards de qualité très élevés de Barry Callebaut, les pâtes à glacer et les crèmes de fourrage offrent de hautes qualités gustatives, de texture et de couleur, sans qu’il soit nécessaire de recourir à des températures traditionnellement indispensables à la pré-cristallisation.

« Surmonter les contraintes climatiques, de stockage ainsi que toutes les limites techniques du chocolat, le savoir-faire de Barry Callebaut en matière de pâtes à glacer ouvre la porte à une multitude d’applications nouvelles et à des solutions à haute valeur ajoutée pour une large palette de clients dans l’industrie de l’alimentation et la boisson », a déclaré Hans Vriens, Directeur de la Recherche et de l’Innovation de Barry Callebaut. « Nous percevons l’émergence d’un grand marché pour la pâte à glacer et les fourrages autour de la Méditerranée. Dijon est idéalement placé pour nous ouvrir l’accès aux marchés de cette région ».

Toute information complémentaire sur les activités R&D de Barry Callebaut disponibles sur le site internet www.barry-callebaut.com

* * *



Communiqué de presse

Barry Callebaut (www.barry-callebaut.com)

Avec un chiffre d'affaires annuel de plus de CHF 4 milliards pour l'exercice 2006/07, le Groupe Barry Callebaut, dont le siège est à Zurich, Suisse, est le leader mondial des fabricants de produits à base de cacao et de chocolat de qualité supérieure – de la fève de cacao au produit fini sur les rayons des magasins. Barry Callebaut est présent dans 25 pays, possède quelque 40 sites de production et emploie environ 7500 personnes. Le Groupe répond aux besoins de l'ensemble de l'industrie alimentaire, depuis les fabricants jusqu'à la grande distribution, en passant par les utilisateurs professionnels de chocolat, tels que chocolatiers, chefs pâtisseries ou boulangers. Il fournit également une gamme complète de services dans les domaines du développement des produits, des processus de fabrication, de la formation et du marketing.

* * *

Contacts presse :

Christian d'Oléon, Tarick Dali
DGM Conseil, Paris
Téléphone : +33-1-40-70-11-89