

Comunicato stampa

80 anni dopo l'introduzione del cioccolato bianco

Barry Callebaut annuncia il quarto tipo di cioccolato: ruby

- **Barry Callebaut presenta il quarto tipo di cioccolato accanto a fondente, al latte e bianco: ruby**
- **Il cioccolato ruby è un'intensa delizia dei sensi. Una tensione fra l'aroma dei frutti di bosco e una voluttuosa dolcezza**
- **Il cioccolato ruby è creato con chicchi di cacao ruby; grazie a un procedimento unico Barry Callebaut libera la fragranza e il tono di colore presenti naturalmente nel chicco ruby. Non sono aggiunti né bacche, né aromi di bacca. Non è aggiunto nessun colorante**

Shanghai/Cina, 5 settembre 2017 - Oggi, 80 anni dopo il lancio del cioccolato bianco come terzo tipo dopo fondente e al latte, Barry Callebaut, leader mondiale nella fabbricazione di prodotti a base di cioccolato e di cacao di alta qualità, annuncia il quarto tipo di cioccolato, 'ruby', creato con chicchi di cacao ruby. Il cioccolato ruby ha un gusto intenso e un caratteristico colore rossastro.

Il chicco ruby è unico perché il fresco aroma dei frutti di bosco e i precursori del colore vi si trovano naturalmente presenti. I chicchi di cacao provengono da differenti zone del mondo. Il chicco possiede un particolare insieme di caratteri, che Barry Callebaut è riuscita a estrarre grazie a un metodo innovativo che ha richiesto molti anni per essere sviluppato.

Secondo ricerche quantitative effettuate da Haystack, un'agenzia indipendente per i mercati internazionali e i consumatori, il cioccolato ruby va incontro alle esigenze del consumatore come mai prima d'ora aveva fatto un cioccolato. Si prevede che il cioccolato ruby, come quello fondente, al latte e bianco, verrà proposto in varie categorie di prodotto.

L'invenzione del cioccolato ruby è opera dei centri Global R&D di Barry Callebaut, con sede in Francia e in Belgio – parte di una rete mondiale di 28 centri R&D –, della Jacobs University e di oltre 175 anni di esperienza nell'approvvigionamento e nella produzione.

Il quarto tipo di cioccolato assicura un'esperienza gustativa completamente nuova: non è né amaro né dolce né ha il sapore del latte ma consiste in una tensione fra l'aroma dei frutti di bosco e una voluttuosa dolcezza. Per creare il cioccolato ruby non si aggiungono né bacche, né aromi di bacca, né coloranti.

Il cioccolato ruby è stato provato e giudicato valido da approfondite ricerche di mercato condotte dalle società di ricerca internazionali indipendenti Haystack e Ipsos in UK, USA, Cina e Giappone. Nel quadro di questi studi sono stati controllati l'interesse e l'intenzione di acquisto per il cioccolato ruby da parte dei consumatori. I risultati indicano che i consumatori acquisterebbero il cioccolato ruby a varie soglie di prezzo.

Peter Boone, responsabile della gestione dei processi di innovazione e della qualità di Barry Callebaut, ha detto: “Barry Callebaut si è imposta internazionalmente come precursore e innovatore nel settore del cioccolato e del cacao. Le ricerche sui consumatori in mercati molto diversi confermano che il cioccolato ruby non solo soddisfa una nuova esigenza nei consumi riscontrata fra i millennials – indulgenza edonistica – ma gode di un’elevata intenzione di acquisto a varie soglie di prezzo. Non vediamo l’ora di lavorare con i nostri partner e di introdurre sul mercato questa invenzione innovativa per rendere disponibile ai produttori di cioccolato e ai consumatori di tutto il mondo la nuova categoria di cioccolato ruby, la quarta accanto a fondente, al latte e bianco”.

Il cioccolato ruby è stato annunciato in un esclusivo evento di lancio a Shanghai, Cina, il 5 settembre 2017.

Note sul gruppo Barry Callebaut (www.barry-callebaut.com):

Con vendite annuali per circa 6.7 miliardi di franchi svizzeri (6.1 miliardi di euro / 6.8 miliardi di dollari USA) nell’anno fiscale 2015/16 il gruppo Barry Callebaut con sede a Zurigo è il leader mondiale nella fabbricazione di prodotti a base di cioccolato e di cacao di alta qualità – dall’approvvigionamento e dalla lavorazione dei chicchi di cacao alla produzione dei migliori cioccolati, compresi farciture, decorazioni e composti di cioccolato. Il gruppo gestisce oltre 50 stabilimenti di produzione in tutto il mondo e impiega personale vario e specializzato di ogni provenienza che assomma a quasi 10000 persone.

Il gruppo Barry Callebaut è al servizio di tutta l’industria alimentare, dai produttori mondiali di alimenti fino agli utilizzatori artigianali e professionali del cioccolato, come maestri cioccolatai, pasticceri, fornai, alberghi, ristoranti o aziende di catering. I due marchi globali che si rivolgono alle esigenze specifiche di questi clienti gourmet sono Callebaut® e Cacao Barry®.

Il gruppo Barry Callebaut Group si impegna a far sì che il cioccolato sostenibile diventi la regola entro il 2025 per contribuire a garantire le forniture future di cacao e a migliorare i mezzi di sostentamento dei coltivatori. Sostiene la Cocoa Horizons Foundation che si propone di preparare per il cacao e il cioccolato un futuro sostenibile.

Segui il gruppo Barry Callebaut:

 [Twitter](#)

 [LinkedIn](#)

 [Facebook](#)

 [YouTube](#)

 [Flickr](#)

Contatti

per i media internazionali:

Kim Ghilardi
Media Relations Manager
Barry Callebaut AG
Phone: +41 43 204 03 26
kim_ghilardi@barry-callebaut.com

per gli investitori e gli analisti finanziari:

Evelyn Nassar
Head of Investor Relations
Barry Callebaut AG
Phone: +41 43 204 04 23
evelyn_nassar@barry-callebaut.com