

Пресс-релиз

Спустя 80 лет после появления белого шоколада **Barry Callebaut открывает четвертый вид шоколада: шоколад Ruby**

- Barry Callebaut представляет четвертый, «рубиновый» вид шоколада, следующий за темным, молочным и белым
- «Рубиновый» шоколад – яркое гастрономическое удовольствие. Это сочетание насыщенного фруктово-ягодного вкуса и роскошной тающей на языке текстуры
- «Рубиновый» шоколад изготовлен из какао-бобов Ruby. Уникальный метод производства Barry Callebaut позволяет извлечь из какао-бобов природный аромат и цвет. Шоколад изготавливается без добавления ягод или ягодных ароматизаторов и не содержит красителей

Шанхай/Китай, 5 сентября 2017 года - Сегодня, спустя 80 лет с момента появления белого шоколада, третьей разновидности шоколада после темного и молочного, Barry Callebaut, ведущий мировой производитель высококачественного шоколада и какао-продуктов, открывает четвертый, «рубиновый» вид шоколада, изготовленный из какао-бобов Ruby. «Рубиновый» шоколад имеет насыщенный вкус и характерный красноватый цвет.

Натуральный свежий фруктово-ягодный вкус и особый оттенок делают какао-бобы Ruby поистине уникальными. Какао-бобы Ruby произрастают в разных регионах мира и обладают особенным набором свойств. И благодаря инновационному технологическому процессу, разработанному в результате многих лет исследований, Barry Callebaut удалось их раскрыть.

Согласно количественным испытаниям, проведенным независимым международным агентством по исследованию рынка и потребительского поведения *Haystack*, «рубиновый» шоколад удовлетворяет особую эмоциональную потребность, которую не покрывают другие виды шоколада. Ожидается, что «рубиновый» шоколад будет представлен в разных товарных категориях, как сегодня представлены темный, молочный и белый шоколад.

Своим открытием «рубиновый» шоколад обязан работе международных исследовательских центров Barry Callebaut во Франции и Бельгии, входящих в глобальную сеть из 28 таких центров, Бременского университета Якобса и 175 годам опыта компании в подборе источников снабжения и производстве.

Четвертый вид шоколада предлагает потребителю совершенно новые вкусовые ощущения: не знакомый всем вкус горького, молочного или сладкий вкус белого шоколада, а сочетание ярких фруктово-ягодных ноток и нежной тающей текстуры. «Рубиновый» шоколад производится без добавления ягод или ягодных ароматизаторов и не содержит красителей.

«Рубиновый» шоколад успешно прошел масштабные потребительские исследования, проведенные независимыми международными научно-исследовательскими агентствами Naustack и Ipsos в Великобритании, США, Китае и Японии.

Во время испытаний исследовались привлекательность предложения для потребителей и намерение совершить покупку. Результаты исследований показали высокий уровень намерения совершить покупку, который сохраняется при различных уровнях цен.

Пейтер Бооне, директор по инновациям и качеству в Barry Callebaut, говорит: «Barry Callebaut является признанным мировым лидером и новатором в области производства шоколада и какао-продукции. Потребительские исследования самых разнообразных рынков подтверждают, что «рубиновый» шоколад не только удовлетворяет новую потребность потребителя – представителя так называемого поколения Миллениалов – в гедонизме, но и вызывает желание совершить покупку, причем при различных уровнях цен. Мы с нетерпением ждем сотрудничества с нашими партнерами, которые помогут запустить этот инновационный продукт на рынок и сделать новую, четвертую категорию шоколада доступной для производителей и потребителей по всему миру, наряду с темным, молочным и белым шоколадом».

«Рубиновый» шоколад был впервые представлен на эксклюзивном мероприятии, посвященном запуску проекта в Шанхае, Китай, 5 сентября 2017 года.

О группе компаний Barry Callebaut (www.barry-callebaut.com):

Группа компаний Barry Callebaut со штаб-квартирой в Цюрихе, годовой объем продаж которой за 2015/16 финансовый год составил 6,7 млрд швейцарских франков (6,1 млрд евро/6,8 млрд долларов), является ведущим мировым производителем высококачественного шоколада и какао-продуктов, осуществляющим подбор источников снабжения, обработку какао-бобов и изготовление первоклассного шоколада, а также шоколадной начинки, украшений и шоколадной массы. Группа располагает более, чем 50 заводами по всему миру со штатом около 10 000 преданных делу специалистов.

Группа компаний Barry Callebaut обслуживает все сферы пищевой промышленности, от промышленных предприятий до ремесленных и профессиональных организаций: шоколатье, кондитерских, пекарен, отелей, ресторанов и поставщиков готовых блюд. Два мировых бренда, обслуживающих особые гастрономические потребности самых взыскательных клиентов – это Callebaut® и Cacao Barry®.

Цель группы компаний Barry Callebaut – к 2025 году сделать экологически устойчивый шоколад нормой, обеспечить гарантию будущих поставок какао и повысить оплату труда какао-фермеров. Barry Callebaut поддерживает стремление фонда Cocola Horizons выстроить устойчивое будущее для производства какао-продукции и шоколада.

Barry Callebaut Group в соцсетях:



[Twitter](#)



[LinkedIn](#)



[Facebook](#)



[YouTube](#)



[Flickr](#)

**Контактное лицо
для международных СМИ:**

Ким Гиларди
Пресс-менеджер
Barry Callebaut AG
Телефон: +41 43 204 03 26
kim_ghilardi@barry-callebaut.com

**для инвесторов и финансовых
аналитиков:**

Эвелин Нассар
Глава отдела по связям с инвесторами
Barry Callebaut AG
Телефон: +41 43 204 04 23
evelyn_nassar@barry-callebaut.com