



Medienmitteilung

Steigende Nachfrage nach alternativen Süsslösungen in Schokolade

Barry Callebaut präsentiert an der FIE 2011 als erster Anbieter eine Schokolade, deren Süsse vollständig aus Früchten gewonnen wird

- Barry Callebaut stellt mit Sweet by Fruits™ die erste Schokolade vor, deren Süsse ausschliesslich aus Früchten gewonnen wird
- Mit der neuen Süsslösung reagiert das Unternehmen auf die wachsende Nachfrage nach Produkten ohne herkömmlichen Zucker
- Barry Callebaut präsentiert seine jüngste Innovation an der weltweit führenden Ausstellung für Lebensmittelzutaten, FIE, in Paris (29.11.2011-01.12.2011; Halle 2 – Stand B41)



Zürich/Schweiz, Wieze/Belgien, 28. November 2011 – Die Nachfrage nach Produkten, die frei von Zusatzstoffen, Konservierungsmitteln oder raffinierten Zuckerarten sind, nimmt zu. Die Konsumenten wägen ihren Wunsch nach schmackhaften Produkten und ihr Bedürfnis nach natürlicher und gesunder Ernährung fortwährend gegeneinander ab. Barry Callebaut, der weltweit führende Hersteller von hochwertigen Kakao- und Schokoladenprodukten, bietet nun eine neue Alternative: Sweet by Fruits™. Diese Schokolade wird durch natürliche Fruchtzuckerarten gesüsst, die ausschliesslich aus Früchten gewonnen werden und raffinierten Zucker ersetzen.

Sweet by Fruits™ – zu 100% mit Zucker aus Früchten gesüsst

„Wir freuen uns sehr über die Einführung von Sweet by Fruits™, die erste Schokolade auf dem Markt, deren Zucker zu 100% aus Früchten gewonnen wird“, so Hans Vriens, Chief Innovation Officer bei Barry Callebaut. „Diese Schokolade enthält weder raffinierten Zucker noch künstliche Süsstoffe. Sie besteht aus ausgewähltem Kakao und ist mit Zucker aus Früchten wie Äpfeln und Trauben gesüsst, wodurch das exquisite Geschmackserlebnis unserer erstklassigen Schokolade vollumfänglich erhalten bleibt.“

Eine köstliche Schokolade mit den besten Zutaten von Mutter Natur

Sweet by Fruits™ ist die erste Schokolade, die das gesamte und komplexe Zuckerprofil ausgewählter Früchte enthält. Damit trägt das Produkt dazu bei, die wachsende Nachfrage nach Schokolade nur aus natürlich gewonnenen Zutaten zu decken. Zudem führt ihr Konsum nicht zu potenziellen Nebenwirkungen, die mit bestimmten anderen alternativen Süsslösungen einhergehen. Zuckerarten wie Glucose, Fructose, Saccharose, Polyole und komplexe Zuckerarten kommen in Früchten natürlicherweise vor. Während bei herkömmlicher Fructose-Schokolade die Fructose-Basis isoliert und gereinigt wird, enthält Sweet by Fruits™ das gesamte Zuckerprofil der ausgewählten Früchte. Die Besucher des Stands von Barry Callebaut an der FIE werden in den Genuss einer exklusiven Vorpremiere dieser Schokolade kommen, deren Süsse auf Früchten basiert.

Neben Sweet by Fruits™ wird Barry Callebaut weitere Süsslösungen wie seine mit



Medienmitteilung

Stevia-Extrakt gesüsste Schokolade präsentieren. Nach der Zulassung von Stevia durch die EU-Kommission am 12. November 2011 kann Barry Callebaut nun auch industrielle Kunden in Europa mit Schokolade beliefern, die statt mit Zucker mit dem Extrakt aus den Stevia-Blättern gesüsst ist. Diese Schokolade kann ebenfalls am Stand von Barry Callebaut an der FIE von den Besuchern degustiert werden.

Barry Callebaut (www.barry-callebaut.com):

Mit einem Jahresumsatz von etwa CHF 4.6 Milliarden (EUR 3.6 Milliarden/USD 5.0 Milliarden) für das Geschäftsjahr 2010/11 ist die in Zürich ansässige Barry Callebaut der weltweit grösste Hersteller von hochwertigen Kakao- und Schokoladenprodukten – von der Kakaobohne bis zum fertigen Schokoladenprodukt. Barry Callebaut ist in 27 Ländern präsent, unterhält rund 40 Produktionsstandorte und beschäftigt eine vielfältige und engagierte Belegschaft von etwa 6,000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Barry Callebaut steht im Dienst der gesamten Nahrungsmittelindustrie und konzentriert sich dabei auf industrielle Nahrungsmittelhersteller, gewerbliche und professionelle Anwender (wie Chocolatiers, Confiseure oder Bäcker). Letztere bedient das Unternehmen mit seinen zwei globalen Marken Callebaut® und Cacao Barry®. Barry Callebaut ist weltweit führend in der Innovation von Kakao und Schokolade und erbringt eine Reihe von Dienstleistungen in den Bereichen Produktentwicklung und -verarbeitung, Schulung sowie Marketing. Kostenführerschaft ist unter anderen ein wichtiger Grund, weshalb sowohl globale als auch lokale Nahrungsmittelhersteller mit Barry Callebaut zusammenarbeiten. Im Rahmen einer breiten Palette von Nachhaltigkeitsinitiativen und Forschungsaktivitäten arbeitet das Unternehmen mit Bauern, Kooperativen und anderen Partnern zusammen, um zur künftigen Versorgung mit Kakao beizutragen und das wirtschaftliche Auskommen der Bauern zu verbessern.

Kontakte

Für die Fachmedien:

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

Für alle anderen Medien:

Raphael Wermuth
External Communications Manager
Barry Callebaut AG
Telefon: +41 43 204 04 58
raphael_wermuth@barry-callebaut.com

Für Investoren und Finanzanalysten:

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