

Medienmitteilung

Barry Callebaut und Nestlé präsentieren gemeinsam eine Weltpremiere KITKAT® lanciert als erste Marke Produkte aus Ruby- Schokolade

- **KITKAT® in Japan lanciert als erste Verbrauchermarke weltweit Produkte aus Ruby-Schokolade unter dem Namen «KITKAT® Chocolatory® Sublime® Ruby»**
- **Barry Callebaut präsentierte im September 2017 mit «Ruby» einen vierten Schokoladentyp nach dunkler Schokolade, Milkschokolade und weisser Schokolade**
- **Ruby-Schokolade schmeckt fruchtig-frisch nach Beeren und ist – beerentypisch – rosa. Sie enthält aber weder Beeren noch Beerenaroma oder Farbstoffe**
- **Weitere Informationen über ‘KITKAT® Chocolatory® Sublime® Ruby’:**
http://p.nestle.jp/kitkat_ruby/

Tokio/Japan, 18. Januar 2018 – Ab 19. Januar verkauft Nestlé Japan Ltd. seinen Kult-Schokoriegel KITKAT® in einer Variante aus Ruby-Schokolade sowohl online als auch in den KITKAT® Chocolatory®-Geschäften in Japan und Südkorea. Knapp fünf Monate nach Einführung der Ruby-Schokolade ist KITKAT® somit der erste Anbieter, der diesen neuen, vierten Schokoladentyp – nach dunkler Schokolade, Milkschokolade und weisser Schokolade – verarbeitet. Ruby-Schokolade ist eine Kreation von Barry Callebaut, dem weltweit führenden Hersteller von hochwertigen Schokoladen- und Kakaoprodukten. «KITKAT® Chocolatory® Sublime® Ruby» ist ab Freitag, dem 19. Januar, rechtzeitig zum Valentinstag im Handel verfügbar.

Seit ihrer Präsentation in Shanghai am 5. September 2017 ist Ruby-Schokolade auf grosses Interesse bei Schokoladenkennern in der ganzen Welt gestossen. Die für «KITKAT® Chocolatory® Sublime® Ruby» verwendete Schokolade hat ein fruchtig-frisches Beerenaroma und eine entsprechende Farbe. Hergestellt wird sie aus den speziellen Ruby-Bohnen, ganz ohne Beeren, Beerenaroma oder Farbstoffe. Barry Callebaut ist es gelungen, sich die besonderen Eigenschaften dieser Kakaobohne durch ein über mehrere Jahre entwickeltes, innovatives Verfahren zu erschliessen.

Der Schokoriegel «Sublime® Ruby» ist eine Kreation des Spitzen-Pâtissiers Yasumasa Takagi und soll in den KITKAT® Chocolatory® Geschäften sowie online verkauft werden. Unter dem Label KITKAT® Chocolatory® bieten Fachgeschäfte in Japan und Südkorea KITKAT® Premium-Schokoladenprodukte an, für die nur sorgfältig ausgewählte, edle Zutaten verwendet und unter der Leitung von Yasumasa Takagi, Pâtissier und Inhaber von Le Pâtissier Takagi, nach speziellen Rezepten verarbeitet werden.

Antoine de Saint-Affrique, CEO von Barry Callebaut: «Ich freue mich sehr, dass unsere bahnbrechende Innovation – die Ruby-Schokolade – dank der Partnerschaft mit Nestlé und der Pionier-Marke KITKAT® in Japan so rasch in den Handel kommt. Nestlé hat die Trends schnell erkannt und KITKAT® in einer Variante aus Ruby-Schokolade eingeführt, die Konsumenten in Asien und auf anderen Kontinenten verführen sollen.»

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

Mit einem Umsatz von rund CHF 6.8 Milliarden (EUR 6.3 Milliarden / USD 6.9 Milliarden) für das Geschäftsjahr 2016/17 ist die in Zürich ansässige Barry Callebaut Gruppe der weltweit grösste Hersteller von hochwertigen Schokoladen- und Kakaoprodukten – von der Beschaffung und Verarbeitung der Kakaobohnen bis zur Herstellung der feinsten Schokoladen, einschliesslich Füllungen, Dekorationen und Schokoladenmischungen. Die Gruppe unterhält weltweit fast 60 Produktionsstandorte und beschäftigt eine vielfältige und engagierte Belegschaft von etwa 11,000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Die Barry Callebaut Gruppe steht im Dienst der gesamten Nahrungsmittelindustrie, von industriellen Nahrungsmittelherstellern bis zu gewerblichen und professionellen Anwendern wie Chocolatiers, Confisereuren, Bäckern, Hotels, Restaurants oder Cateringunternehmen. Diese Gourmet-Kunden bedienen wir mit den zwei globalen Marken Callebaut® und Cacao Barry®.

Die Barry Callebaut Gruppe setzt sich dafür ein, nachhaltige Schokolade bis 2025 zur Norm zu machen, um die künftige Versorgung mit Kakao sicherzustellen und das wirtschaftliche Auskommen der Bauern zu verbessern. Sie unterstützt die Stiftung Cocoa Horizons in ihrem Ziel, eine nachhaltige Kakao- und Schokoladenzukunft zu gestalten.

KITKAT

Die Schokoladenprodukte der 1935 im Vereinigten Königreich gegründeten Marke werden heute in mehr als 100 Ländern weltweit verkauft. In Japan wurden KITKAT® Produkte lange mit dem Slogan «Ich weiss, mein Wunsch wird wahr (kit)» beworben, sodass sie heute ein beliebtes Symbol für Unterstützung und Dankbarkeit oder Liebesbotschaften sind. Besonders Schüler und angehende Studierende, die Aufnahmeprüfungen ablegen, aber auch alle, die hart arbeiten, um bestimmte Ziele zu erreichen, freuen sich über die süssen Botschafter. Die Vielzahl der verfügbaren Geschmacksrichtungen, darunter auch Matcha und japanischer Sake, sowie die unter der Leitung eines bekannten Patissiers hergestellten Produkte der «KITKAT® Chocolatory®» Linie haben die japanischen KITKAT-Riegel im In- und Ausland sehr populär gemacht.

KITKAT Chocolatory

KITKAT® Chocolatory® ist der Name des weltweit ersten KITKAT® Fachgeschäfts, das sich seit 2003 unter der Leitung und Aufsicht von Yasuma Takagi an der Entwicklung neuer KITKAT® Produkte beteiligt. Der Eigentümer und Chef-Patissier von Le Patissier Takagi hat die Marke KITKAT® mit der Kreation etlicher innovativer KITKAT® Produkte noch attraktiver gemacht. Die Bezeichnung «Chocolatory» ist eine Kombination aus den Begriffen «Chocolatier» und «Chocolate Factory». Die KITKAT® Chocolatory® sieht sich als Fachgeschäft für Kunden unterschiedlichster Altersgruppen, die Spass daran haben, gemeinsam süsse Pausenfüller zu entdecken und hochwertige, individuelle Chocolatier-Produkte ebenso schätzen wie den Zauber einer Schokoladenfabrik. <http://nestle.jp/brand/kit/chocolatory/>

Yasumasa Takagi

Yasumasa Takagi, Jahrgang 1966, hat vier Jahre in Europa gelebt. Nach seiner Ausbildung in berühmten Restaurants wie Anficless (2 Sterne), Les Salons Mauduit und La Vergne war er beim Eiscremehersteller Oberweis für die Dekorationen zuständig. Später wurde er der erste japanische Chefpatissier bei JC Glupow. 1992, mit nur 26 Jahren, gewann Takagi als jüngster japanischer Chefpatissier den angesehensten Kochwettbewerb Europas, den Gastronomical Pageant. Heute ist Takagi Eigentümer und Chefpatissier des Le Patissier Takagi und betreibt vier Geschäfte in Tokio, darunter einen Flagshipstore in Fukazawa, im Bezirk Setagaya. Er ist zertifizierter Ausbilder im Verband der vereinigten Konditoren Japans und Direktor des Konditorenverbands in Tokio.



Folgen Sie der Barry Callebaut Gruppe

 [*Twitter*](#)

 [*LinkedIn*](#)

 [*Facebook*](#)

 [*YouTube*](#)

 [*Flickr*](#)

Kontakt

Für die Medien im asiatischen Raum:

Nor Badron
Director of Corp Communication AP
Barry Callebaut Asia Pacific
Phone: +65 6486 72 00
nor_badron@barry-callebaut.com

Für die internationalen Medien:

Christiaan Prins
Head of External Affairs
Barry Callebaut AG
Phone: +41 43 204 03 76
christiaan_prins@barry-callebaut.com