

Communiqué de presse

Les consommateurs préfèrent les créations au chocolat noir et les listes d'ingrédients courtes et simples

Barry Callebaut présente Bensdorp Natural Dark, une poudre de cacao savoureuse et 100 % naturelle

- **Natural Dark est une poudre de cacao savoureuse, 100 % naturelle au potentiel gustatif unique et produite sans alcali**
- **Natural Dark a été testée et validée auprès des consommateurs**
- **La poudre de cacao Bensdorp Natural Dark permet une infinité d'applications : boulangerie et créations pâtisseries, boissons, crème glacée, etc.**
- **Natural Dark permet aux fabricants de produits alimentaires d'avoir des étiquettes courtes et claires**

Zurich, le 29 août 2019. Barry Callebaut présente Natural Dark, une nouvelle poudre de cacao savoureuse et 100 % naturelle au potentiel gustatif unique qui vient rejoindre Bensdorp, sa gamme de cacao haut de gamme, et qui a conquis les consommateurs du monde entier lors des phases de test. Elle permet aux fabricants de produits alimentaires de donner à leurs produits un intense goût chocolaté tout en conservant des étiquettes courtes et claires.

La poudre de cacao Bensdorp Natural Dark arrive sur un marché où l'heure est aux consommateurs soucieux de leur santé qui recherchent des produits haut de gamme, savoureux, et fabriqués à partir d'une liste courte d'ingrédients reconnaissables. Avec son goût riche et sa couleur foncée, préférée par les consommateurs, la poudre de cacao Bensdorp Natural Dark coche toutes les cases puisqu'elle est 100 % naturelle. Grâce à cette poudre de cacao innovante produite sans alcali, les fabricants de produits alimentaires peuvent désormais proposer des créations au saveur chocolat noir aux arômes intenses se basant sur des listes courtes d'ingrédients simples tout en conservant leur positionnement de produit naturel, ce qui n'était pas possible jusqu'à présent.

Steven Retzlaff, président de la division Global Cocoa au sein du groupe Barry Callebaut: « Nous sommes ravis de présenter notre Natural Dark après des années de travail et d'amélioration continue. L'objectif était de créer une poudre de cacao qui donne une jolie couleur foncée naturelle attractive, mais qui apporte également une saveur chocolatée riche que nos consommateurs peuvent utiliser en toute confiance dans la grande majorité de leurs recettes. Grâce à sa composition 100 % naturelle et à son goût puissant, nous sommes convaincus que cette poudre va devenir la référence au cours des années à venir. »

Le goût de Natural Dark associe des arômes de cacao torréfié, d'épices et une pointe de fruits secs à des notes chaudes qui se marient bien avec les arômes grillés tels que le café ou la noix de pécan. Avec sa saveur chocolatée généreuse et sa belle couleur foncée, Natural Dark peut être

Barry Callebaut présente Bensdorp Natural Dark, un cacao en poudre brut haut de gamme 100 % naturel
1/3

utilisée dans beaucoup plus de recettes que les autres poudres de cacao naturelles, permettant ainsi à tous les amateurs de chocolat de bénéficier d'une expérience gustative unique. Des tests ont été réalisés auprès de consommateurs de chocolat afin de démontrer qu'une poudre de cacao naturelle peut combiner couleur foncée et arômes chocolatés riches et intenses.

Bensdorp est la gamme de cacao haut de gamme de Barry Callebaut. Avec près de 180 ans d'histoire et une expertise incomparable dans la production des poudres de cacao les plus fines, Bensdorp offre la plus grande gamme de poudres de cacao riches en saveur et en couleur, produite conformément à des standards de qualité des plus exigeants au monde.

Bensdorp Natural Dark sera présentée pour la première fois aux États-Unis lors du salon international des professionnels de la boulangerie-pâtisserie (International Baking Industry Exposition, IBIE) qui se tiendra à Las Vegas du 8 au 11 septembre. Les participants pourront découvrir le goût chocolaté et la couleur foncée de la poudre Natural Dark dans plusieurs recettes de boulangerie.



Barry Callebaut présente Bensdorp Natural Dark, un cacao en poudre brut haut de gamme 100 % naturel
2/3

Barry Callebaut AG
Pfingstweidstrasse 60 | Boîte postale | 8021 Zurich | Suisse
Téléphone : +41 43 204 04 04 | Fax : +41 43 204 04 00

À propos du groupe Barry Callebaut (www.barry-callebaut.com)

Avec un chiffre d'affaires annuel d'environ 6,9 milliards CHF (soit 6 milliards EUR / 7,1 milliards USD) pour l'exercice 2017/2018, le groupe zurichois Barry Callebaut est le premier fabricant de chocolat et de produits à base de cacao de très haute qualité. De l'approvisionnement à la transformation des fèves de cacao en passant par la production de chocolats les plus fins (y compris des garnitures, décorations et produits à base de chocolat), le groupe dispose de 60 sites de production dans le monde entier, avec une main-d'œuvre diversifiée et passionnée de plus de 11 500 employés.

Le groupe Barry Callebaut fournit tous les segments du secteur alimentaire, des fabricants industriels aux utilisateurs de chocolat artisanaux et professionnels comme les chocolatiers, les chefs pâtisseries, les boulangers, les hôtels et restaurants ou encore les traiteurs. Les deux marques internationales répondant aux besoins particuliers de ces clients de la gastronomie sont Callebaut® et Cacao Barry®. Le groupe Barry Callebaut s'engage à faire du chocolat durable la norme d'ici 2025 afin de préserver les ressources de cacao et à garantir aux producteurs leurs moyens de subsistance. Le groupe soutient la Fondation Cocoa Horizons dans son ambition de garantir un futur durable pour le cacao et le chocolat.

Suivez le groupe Barry Callebaut : [Twitter](#) [LinkedIn](#) [Facebook](#) [YouTube](#) [Flickr](#)

Contact**pour les médias :**

Luc de Boer
Consultant relations publiques
AM
Téléphone : +31 20 223 72 91
luc@publicrelations.am

Frank Keidel
Directeur des relations de presse
Barry Callebaut AG
Téléphone : +41 76 399 69 06
frank_keidel@barry-callebaut.com

Barry Callebaut présente Bensdorp Natural Dark, un cacao en poudre brut haut de gamme 100 % naturel
3/3