

Nota à imprensa

Atendendo às necessidades dos consumidores por alimentos saborosos, nutritivos, e produzidos de forma honesta

A Barry Callebaut libera todo o potencial do fruto do cacau para uma categoria de alimentos e bebidas para as próximas gerações

- A ‘CacaoFruit Experience’ oferece uma gama inovadora de produtos celebrando o sabor inusitado, com frutas e a riqueza natural do fruto do cacau e marca a criação de uma categoria de alimentos e bebidas para as próximas gerações.
- A ‘CacaoFruit Experience’ satisfaz o desejo da Gerações Y e Z por alimentos e bebidas que sejam saborosos e nutritivos, além de adequados para o planeta e os seus habitantes.
- Hoje, os petiscos CacaoFruit, em teste piloto, estão sendo vendidos nas lojas da Califórnia.
- Para chefs e artesãos, a Barry Callebaut está lançando o chocolate WholeFruit: um deleite diferente, sabor frutado, cacau 100% puro.

São Francisco/USA e Zurique/Suíça, 27 de Setembro, 2019 – Com a sua capacidade incomparável de inovação, a Barry Callebaut AG, líder mundial fabricante de produtos de chocolate e cacau de alta qualidade, revelou hoje em um evento exclusivo em São Francisco: o ‘CacaoFruit Experience’, uma gama inovadora de produtos privilegiando um sabor novo, frutado e a riqueza natural do fruto do cacau, criando uma categoria de alimentos e bebidas própria para as novas gerações. Como parte do ‘CacaoFruit Experience’, a companhia também lançou no âmbito artesanal, o delicioso [WholeFruit chocolate](#), deleite inovador, frutado, com cacau 100% puro.

Alimentos e bebidas para as próximas gerações

Enquanto geralmente 70% do fruto é descartado como resíduo, a ‘CacaoFruit Experience’ literalmente libera todo o potencial do fruto do cacau, pois estes produtos utilizam a fruta inteira: seus grãos, sua casca rica em nutrientes, sua polpa e suco fresco e frutado. Isto resulta em uma variedade de ingredientes de alta qualidade que podem ser usados de diversos modos: em sucos, batidas, sobremesas geladas, produtos de confeitaria e pastelaria, petiscos, e claro, chocolate.

As gerações Y e Z realmente estão decididos a levar uma vida mais feliz e saudável, em simbiose com o mundo que os cerca. Querem alimentos e bebidas saborosos e nutritivos para eles e que sejam também bons para o planeta e seus habitantes. A ‘CacaoFruit Experience’ satisfaz esta necessidade: oferece um sabor fresco e frutado, além da riqueza em nutrientes como fibras, proteína e magnésio. Ao mesmo tempo, são melhores para o planeta e seu ambiente pois todo o fruto do cacau é utilizado.

Antoine de Saint-Affrique, o CEO da Barry Callebaut, disse: “A inovação é um dos pilares da nossa estratégia de crescimento. Com o nosso conhecimento inigualável abrimos novos caminhos, libertando o poder total do fruto do cacau, apreciado pelos Maias como ‘alimento dos deuses’. Hoje, em sua estreia mundial, lançamos a ‘CacaoFruit Experience’. Estamos ansiosos para começar essa nova jornada com os nossos clientes, ela possibilita a descoberta de uma variedade totalmente nova de aplicações do ‘CacaoFruit Experience’ e WholeFruit chocolate.”

Lançamento global do ‘Cacaofruit Experience’ pela Mondelez International

SnackFutures, o centro de inovação e empreendimentos da Mondelez International, a maior companhia de petiscos do mundo, é a primeira companhia a introduzir o ‘Cacaofruit Experience’ em um produto de consumo da sua nova marca CaPao. A CaPao tem dois produtos de petiscos de cacau em teste piloto - uma Bola de Smoothie de cacau e Jerky Strips (tiras finas e secas) do fruto de cacau – com lojistas selecionados em Los Angeles, California.

Chocolate WholeFruit para Chefs & artesãos: Feito de cacau 100% puro

‘Cacaofruit Experience’ também cobre o mercado de chefs e artesãos com um novo tipo de chocolate: chocolate WholeFruit, um chocolate fresco com cacau 100% puro. A partir de maio de 2020, o **chocolate WholeFruit** estará disponível em duas variantes: o marcante WholeFruit *Bold* e o suave e delicioso WholeFruit *Velvety*. O evento em São Francisco marcou o início de uma jornada de desenvolvimento conjunto com 30 grandes chocolateiros e chefs pasteleiros, dando-lhes a oportunidade de descobrir toda a paleta de sabor e aroma e explorar as aplicações ilimitadas do chocolate WholeFruit.

A pesquisa de mercado confirma o potencial do chocolate WholeFruit

Um estudo quantitativo de consumidores conduzido por uma agência de pesquisa de mercado global independente nos EUA, Reino Unido e China prevê que o WholeFruit é uma proposta de valor vitoriosa.

Pablo Perversi, Diretor de Inovação, Sustentabilidade e Qualidade da Barry Callebaut, acrescentou: “Nossa meta em P&D é desenvolver inovações que se tornem tendências, satisfaçam as necessidades não atendidas dos consumidores e que tenham um ótimo sabor. O chocolate WholeFruit atende todos esses três pontos. Vai de encontro à necessidade da Gerações Y e Z quanto à ‘satisfação saudável’, assim como o nosso chocolate Ruby, lançado em 2017, que procurou atender ao ‘desejo hedonista’. Além disso, aproveitando muito mais do fruto do cacau e desperdiçando muito menos, estamos criando um impacto positivo no planeta e nos seus habitantes também.”

Para saber mais sobre este novo tipo de chocolate, visite: www.wholefruitchocolate.com



Sobre o Grupo Barry Callebaut (www.barry-callebaut.com):

Com vendas anuais de cerca de CHF 6,9 bilhões (6,0 bilhões de euros / US \$ 7,1 bilhões) no ano fiscal de 2017/18, o Grupo Barry Callebaut, com sede em Zurique, é o principal fabricante mundial de produtos de chocolate e cacau de alta qualidade - desde a compra e processamento de cacau para produzir os melhores chocolates, incluindo recheios, decorações e compostos de chocolate. O Grupo administra cerca de 60 fábricas em todo o mundo e emprega uma força de trabalho global diversificada e dedicada, com mais de 11.500 pessoas. O Grupo Barry Callebaut atende a toda a indústria de alimentos, de fabricantes de alimentos industriais a usuários artesanais e profissionais de chocolate, como chocolatiers, confeitores, padarias, hotéis, restaurantes ou fornecedores. As duas marcas globais que atendem às necessidades específicas desses clientes Gourmet são Callebaut® e Cacao Barry®. O Grupo Barry Callebaut está comprometido em tornar o chocolate sustentável a norma até 2025 para ajudar a garantir o fornecimento futuro de cacau e melhorar os meios de subsistência dos agricultores. Ela apoia a Cocoa Horizons Foundation em seu objetivo de moldar um futuro sustentável de cacau e chocolate.

Siga o Grupo Barry Callebaut: [*Twitter*](#) [*LinkedIn*](#) [*Facebook*](#) [*YouTube*](#) [*Flickr*](#)

Contatos**para mídia**

Frank Keidel
Chefe de Relações Midiáticas
Telefone: +41 43 268 86 06
frank_keidel@barry-callebaut.com

para investidores e analistas financeiros

Claudia Pedretti
Chefe de Relações com Investidores
Telefone: +41 43 204 04 23
claudia_pedretti@barry-callebaut.com

Luc De Boer
Consultor RP
Telefone: +31 20 223 72 91
luc@publicrelations.am