

Boletín informativo

Para los nuevos consumidores que comparten sus momentos únicos por Instagram

Barry Callebaut abre el primer estudio de impresión chocolate 3D para crear experiencias nunca vistas

- **El Grupo Barry Callebaut a través de Mona Lisa, su marca global de decoraciones, ahora ofrece el primer chocolate personalizado e impreso en 3D a escala**
- **La innovadora tecnología de “Mona Lisa 3D Studio” permite a los chefs diseñar creaciones de chocolate personalizadas y nunca vistas hechas con chocolate belga**
- **Jordi Roca, un chef pastelero de renombre mundial, ha desarrollado con Mona Lisa 3D Studio una pieza de autor única denominada «Flor de Cacao»**

Zúrich, 14 de febrero de 2020.– El Grupo Barry Callebaut —el fabricante más importante a nivel mundial de chocolate anunció en el día de hoy el lanzamiento del primer chocolate personalizado e impreso en 3D a gran escala a través de su marca global de decoraciones [Mona Lisa](#).

Mona Lisa es la primera marca que presenta un chocolate personalizado e impreso en 3D a gran escala, utilizando chocolate belga. Este lanzamiento revoluciona el mundo del chocolate artesanal al combinar una novedosa tecnología de producción, el diseño personalizado y el conocimiento del chocolate de Barry Callebaut, y permite que los chefs diseñen sus propias creaciones y las reproduzcan de manera rápida y económica sin importar cuán complejo o específico sea el diseño.

A través del nuevo Mona Lisa 3D Studio, ahora los chefs tienen un nuevo mundo de posibilidades creativas a su disposición. Para el lanzamiento, Mona Lisa colabora con [Jordi Roca](#) —uno de los chefs pasteleros más creativos del mundo— para ayudarlo a realizar una pieza única en 3D hecha de chocolate. Su última creación, «Flor de Cacao», representa un grano de cacao que se abre como una flor al entrar en contacto con la salsa de chocolate caliente.

«Esta nueva manera de trabajar con chocolate dejará boquiabiertos a los consumidores, produciendo formas que eran impensables a gran escala y con una precisión increíble», explica Jordi Roca. «Normalmente, me siento inspirado con las cosas que no puedo hacer, ya que representan un reto a mi creatividad, pero ahora, gracias a Mona Lisa 3D Studio, puedo llevar mi capacidad artesanal con el chocolate a otro nivel. Puedo imaginar cualquier tipo de diseño nuevo y darle vida».

Pionero en el mercado del chocolate

Pablo Perversi, Chief Innovation, Sustainability & Quality Officer and Head of Gourmet en Barry Callebaut declaró: «La innovación es un pilar importante de la estrategia de Barry Callebaut. Estoy encantado de que Mona Lisa 3D Studio permita que los chefs diseñen experiencias únicas para el consumidor. Esta innovación revolucionaria posiciona la marca de Mona Lisa a la vanguardia de la industria y fortalece el liderazgo de Barry Callebaut a nivel mundial en el sector de decoraciones».

Mona Lisa 3D Studio está equipado con una innovadora tecnología de precisión capaz de imprimir miles de piezas a la vez, mientras conservan un aspecto artesanal específico. Los chefs pueden crear su propia decoración de chocolate especificando sus preferencias de forma y tamaño, antes de que un equipo de diseñadores transforme el producto en un prototipo digital en 3D. Una vez que se aprueba el prototipo, el producto final se puede producir en grandes cantidades rápidamente. Las creaciones pueden utilizarse en múltiples aplicaciones como postres, confitería, bebidas calientes y pastelería. Este servicio estará disponible primero para chefs, hoteles, cadenas de cafeterías y restaurantes en Europa. El primer cliente del Mona Lisa 3D Studio es Van der Valk, una importante cadena hotelera de los Países Bajos.

Nuestro objetivo es permitir a los chefs anticiparse de las tendencias con creaciones de chocolate nunca vistas

Un estudio de investigación independiente mostró que el 70 % de los consumidores milenials y los centenials quieren descubrir experiencias novedosas y emocionantes con chocolate, y 6 de cada 10 quieren compartirlas en las redes sociales. En este contexto, la estética de los alimentos adquiere mucha más importancia. La impresión 3D tiene en cuenta los deseos del consumidor al ampliar los límites de lo que es estéticamente posible. Con la nueva tecnología, los chefs pueden desarrollar creaciones únicas y nunca antes vistas, y ampliar su capacidad artesanal, mientras trabajan con chocolate belga.

Si necesita más información sobre las creaciones impresas de Mona Lisa 3D, visite la página de Internet monalisadecorations.com/3DStudio

Acerca del Grupo Barry Callebaut (www.barry-callebaut.com):

Con un volumen anual de ventas de 7300 millones de CHF (6500 millones de EUR/7400 millones de USD) en el ejercicio fiscal de 2018/2019, el Grupo Barry Callebaut, con sede en Zúrich, es el principal fabricante mundial de productos de cacao y chocolate de primera calidad: desde el abastecimiento y el procesado de los granos de cacao hasta la producción de los chocolates más selectos, incluidos los rellenos, las decoraciones y los compuestos de chocolate. El Grupo cuenta con más de 60 plantas de producción en todo el mundo y una plantilla plural y consagrada, integrada por más de 12000 personas.

El Grupo Barry Callebaut suministra sus productos a toda la industria alimentaria, desde los fabricantes de alimentos hasta los usuarios artesanales y profesionales del chocolate, como chocolateros, chefs de repostería, panaderos, hoteles, restaurantes o empresas de catering. Las dos marcas mundiales que cubren las necesidades específicas de estos clientes Gourmet son [Callebaut®](#) y [Cacao Barry®](#).

El Grupo Barry Callebaut se ha comprometido en lograr la producción de chocolate sostenible como norma para el año 2025, para ayudar a garantizar el suministro de cacao en el futuro y mejorar los medios de vida de los agricultores. Apoya a la [Fundación Cocoa Horizons](#) en su cometido de conformar un futuro sostenible para el cacao y el chocolate.

Acerca de Mona Lisa® (www.monalisadecorations.com):

Mona Lisa® Decorations se fundó en 1987 gracias a un chef que tuvo la visión de producir tazas y virutas de chocolate innovadoras para la industria de la hostelería. Desde entonces, la línea se ha ampliado en formas, texturas, sabores y colores, con todo lo necesario para lograr que las creaciones más ordinarias se conviertan en delicias extraordinarias. Al fomentar la creatividad, Mona Lisa busca desarrollar el negocio de sus clientes, que incluye artesanos, horeca y marcas de alimentos a nivel mundial. La gama se produce, principalmente, en 7 centros especializados a lo largo de Europa occidental y Norteamérica.

Mona Lisa apoya a las comunidades agrícolas de cacao a través de la fundación Cocoa Horizons y es una marca global del Grupo Barry Callebaut, el fabricante más importante a nivel mundial de chocolate y cacao de alta calidad.

Siga la página de Instagram de Mona Lisa [aquí](#).

Siga el Grupo Barry Callebaut:

 [Twitter](#)

 [LinkedIn](#)

 [Facebook](#)

 [YouTube](#)

 [Flickr](#)

Contactos**para los medios de comunicación**

Frank Keidel
Jefe de relaciones con los medios
Barry Callebaut AG
Teléfono: +41 43 268 86 06
frank_keidel@barry-callebaut.com

Para inversionistas y analistas financieros:

Claudia Pedretti
Jefa de relaciones con inversionistas
Barry Callebaut AG
Teléfono: +41 43 204 04 23
claudia_pedretti@barry-callebaut.com