

# Пресс-релиз

Развитие продуктовой линейки в России

## На выставке «ПРОДЭКСПО» Barry Callebaut представила образцы инновационного шоколада

- На выставке «ПРОДЭКСПО» Barry Callebaut в России и СНГ представила образцы карамельного шоколада и шоколада со сниженным содержанием сахара
- Продукция произведена на российских предприятиях Группы
- Новинки помогут клиентам Компании в создании продуктов, соответствующих потребительским трендам на мультисенсорику и ЗОЖ

**Москва/Россия, 10 февраля 2022 года** – Российское подразделение мирового лидера по производству высококачественного шоколада, глазурей и какао Barry Callebaut на выставке «ПРОДЭКСПО» представило первые образцы карамельного шоколада и шоколада со сниженным содержанием сахара, произведенные в России. Таким образом Компания продолжает задавать направление развития для рынка кондитерских изделий с шоколадом и какао через внедрение инноваций. В случае востребованности у промышленных клиентов новинки расширят ассортимент и помогут предприятиям кондитерской промышленности в создании продуктов, соответствующих последним потребительским трендам.

Barry Callebaut чутко реагирует на изменения спроса, изучает тренды и потребительские инсайты. По данным внутренних исследований компании, 57% российских потребителей заинтересованы в покупке кондитерских изделий и выпечки со сниженным содержанием сахара. Люди ищут те продукты, которые подходят для их образа жизни и помогают найти баланс между пользой и удовольствием. Ожидается, что к 2023 году сегмент «с пользой для здоровья» (в него входят, например, шоколад без добавленного сахара, шоколад на растительной основе, обогащенный протеином или пищевыми волокнами, шоколад без лактозы) в России вырастет до \$270 млн в год<sup>1</sup>.

На выставке «ПРОДЭКСПО» посетители стенда Barry Callebaut могли ознакомиться с первыми образцами шоколада с пониженным содержанием сахара, произведенного в России. Благодаря частичной замене сахара пищевыми волокнами, такой шоколад содержит на 30% меньше сахара по сравнению со стандартной рецептурой и не содержит подсластителей.

Продукция с карамельным шоколадом пользуется популярностью в Европе, на рынке появляется все больше изделий с этим ингредиентом, например: мороженое Gold Caramel Billionaire от Magnum, конфеты Baci, печенье Choco Pettit Burre – карамельный шоколад и включения активно используются в различных категориях и сегментах.

Карамельный вкус, напоминающий вкус вареной сгущенки, хорошо знаком и любим потребителями России, которые к тому же, согласно собственным исследованиям Компании, ищут мультисенсорику и мультивкусов. Карамельный шоколад может помочь производителям запустить множество успешных инноваций, и Barry Callebaut рада представить первые образцы карамельного шоколада локального производства для дегустации.

Другой инновационный продукт Barry Callebaut, который могли попробовать посетители стенда на выставке, – шоколад Ruby. Это четвертое глобальное открытие в индустрии шоколада, которое становится в один ряд с тремя основными семействами рецептов этого продукта: темным, молочным и белым. Появлению Ruby на свет предшествовало 10 лет

---

<sup>1</sup> Источник: Globaldata, 2019

исследований, оттачивания технологии и рецептуры. Этот шоколад изготовлен из особых какао-бобов сорта Ruby по инновационной технологии, которая сохраняет натуральный рубиновый цвет и ягодно-фруктовый вкус без красителей и ягодных ароматизаторов. Barry Callebaut производит широкий выбор продукции для кондитерского рынка: шоколад, шоколадные глазури и топпинги, глазури на ЭКМ, лауриновые и нелауриновые глазури, начинки, декоры, какао-продукты и специальные жиры. Линейка продуктов, выпускаемых Barry Callebaut на территории России, позволяет клиентам компании создавать как популярные «классические» сладости, так и уникальные нишевые решения.

В 2021 году Barry Callebaut запустила в России линию по производству цветных ароматизированных шоколадов и глазурей. Новая линия дает российским кондитерам больше возможностей по созданию изделий, которые не только понравятся потребителям, но также помогут сделать продукты уникальными и более узнаваемыми на полках по сравнению с продуктами конкурентов. Barry Callebaut предлагает широкий ассортимент цветных глазурей с классическими вкусами ягод и фруктов, которые всегда будут востребованы на рынке. В дополнение к ним линия может производить совершенно нестандартные вкусовые решения по индивидуальному запросу клиента.

Отдельная линия по производству белого шоколада позволит клиентам создавать нишевые продукты на мощностях Barry Callebaut. На рынке появляется все больше интересных решений с белым шоколадом: белый шоколад с экзотическими фруктами, предложения для детей, шоколад матча. Выделенная пятивалковая линия для производства белого шоколада обеспечивает стабильно высокое качество продукции и помогает не только разнообразить ассортимент и привлечь новую целевую аудиторию, но и снизить затраты и выделить больше ресурсов на другие аспекты бизнеса.

**Патрик Отфанн, генеральный директор Barry Callebaut в России и СНГ**, рокомментировал: «Здоровый образ жизни становится все более популярным во всем мире, и Россия здесь не исключение. Портфель Barry Callebaut включает широкий ассортимент продукции, которая вписывается в эту концепцию: шоколад со сниженным содержанием сахара с подсластителями или без, шоколад обогащенный протеином или клетчаткой, шоколад без лактозы.

Мы отмечаем, что даже при выборе более полезных для здоровья вариантов, таких как шоколад без сахара, потребители все равно ждут, что продукт будет приятным и не менее вкусным, чем обычный, поэтому особенно важно, чтобы наша продукция соответствовала их ожиданиям. Barry Callebaut уверена в перспективности этого направления в России».

Скачайте фотографии по этой ссылке (Google Drive): <https://clck.ru/avqZG>

#### **О группе компаний Barry Callebaut ([www.barry-callebaut.com](http://www.barry-callebaut.com)):**

Расположенная в Цюрихе компания Barry Callebaut, годовой объем продаж которой в 2020/21 финансовом году составил около 7,2 млрд швейцарских франков (6,6 млрд евро/ 7,9 млрд долларов США) – ведущий мировой производитель высококачественного шоколада и какао-продуктов. Компания осуществляет полный цикл операций от выращивания и обработки какао-бобов до производства готовых шоколадных продуктов высшего сорта, в том числе шоколадных начинок, украшений и различных видов глазури. У группы более 60 производственных площадок по всему миру, на которых трудятся более 12500 преданных своему делу специалистов разного профиля.

Группа Barry Callebaut обслуживает всю пищевую отрасль, от промышленных производителей продуктов питания до мастеров шоколадного ремесла и профессиональных потребителей шоколадного сырья, включая шоколатье, кондитеров, пекарей, гостиницы, рестораны и службы кейтеринга. [Callebaut®](#), [Cacao Barry®](#), [Carma®](#) и декоры [Mona Lisa®](#) – глобальные бренды, обслуживающие особые потребности этих непревзойденных знатоков шоколада.

Компания Barry Callebaut своей приоритетной задачей считает переход к 2025 году на ответственное производство какао, основанное на принципах устойчивого развития, что позволит гарантировать непрерывные поставки в будущем и улучшить качество жизни фермеров. Компания поддерживает главную цель Фонда [Cocoa Horizons Foundation](#): обеспечить устойчивое будущее для какао и шоколада.

### **Barry Callebaut в России**

Присутствие Barry Callebaut на российском рынке началось в конце 1990-х годов с импортирования индустриальных и Гурмэ шоколадов для российских клиентов. В 2007 году компания построила собственную фабрику по производству шоколада в Чехове, Московская область. После приобретения компании «Инфорум» в феврале 2019 года у Barry Callebaut появилась вторая производственная площадка в Касимове, Рязанская область. В августе 2021 года начала работу третья российская фабрика компании Barry Callebaut в Калининградской области. Обновленная АКАДЕМИЯ ШОКОЛАДА™ России, расположенная в Москве, проводит тренинги и мастер-классы по повышению квалификации для шеф-кондитеров и шоколатье. Barry Callebaut предлагает широкий выбор продуктов для кондитерского рынка: шоколад, шоколадные глазури и топпинги, глазури на ЭКМ, лауриновые и нелауриновые глазури, начинки, украшения, какао-продукты и специальные жиры.

### **Follow the Barry Callebaut Group:**



[Twitter](#)



[LinkedIn](#)



[Facebook](#)



[YouTube](#) [YouTube](#)



[Flickr](#)



[Instagram](#)

### **Контакты**

#### **Для СМИ в России:**

Татьяна Антончик  
Директор по маркетингу и коммуникациям  
Россия и СНГ  
ООО «Барри Каллебаут НЛ Раша»  
Телефон: +7 963 303 01 63  
[tatyana\\_antonchik@barry-callebaut.com](mailto:tatyana_antonchik@barry-callebaut.com)