



Barry Callebaut stellt auf der Health Ingredients Exhibition (HIE) milchfreie Schokolade vor

Überraschende Inhaltsstoffe reichen von Reispulver, über Stevia-Extrakt bis hin zu aus Früchten gewonnenem Zucker: Barry Callebaut verblüfft mit köstlichen Alternativen zu herkömmlicher Schokolade

- Barry Callebaut ist auf der HIE vertreten, der weltweit führenden Veranstaltung für die Beschaffung von Inhaltsstoffen für Nahrungsergänzungsmittel, Nutrazeutika, funktionelle Nahrungs- und Getränkezutaten, in Frankfurt, Deutschland (13.11 - 15.11.2012; Stand D74).
- Warten Sie nicht länger: entdecken Sie die gesamte „frei von“-Palette von Barry Callebaut – Schokolade, die jeder genießen kann!
- Probieren Sie das Beste von Mutter Natur in Barry Callebauts „alternativer Süßungsmittel“-Schokolade: Sweet by Fruits™-Schokolade und Schokolade mit Stevia-Extrakt (Steviol-Glykoside).

Wieze/Belgien, 12. November 2012 – Barry Callebaut, der weltweit führende Hersteller von qualitativ hochwertigen Kakao- und Schokoladeprodukten, wird auf der HIE in Frankfurt vom 13. bis 15. November (Stand D74) vertreten sein. Auf der Messe zeigt das Unternehmen wie es sein Know-how bei der Entwicklung von gesunden und dennoch leckeren Produkten weiter ausbaut und auch künftig auf die Bedürfnisse moderner Verbraucher eingeht. Das Unternehmen bietet ein „frei von“-Sortiment an. Dazu zählen milchfreie Schokolade, sowie alternative Lösungen für Süßungsmittel, wie die Sweet by Fruits™-Schokolade – eine Schokolade, die eine Süßungslösung integriert, die gänzlich aus Früchten gewonnen wird. Auf der HIE ist das alternative Süßungsmittelsortiment von Barry Callebaut auf dem Messestand des Unternehmens zu finden.

Laktosefrei, milchfrei – ein Schokoladensortiment, das jeder genießen kann

Das wachsende Bewusstsein für Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten hat die Popularität der „frei von“-Lebensmittelkategorie gefördert. Menschen mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten sind ständig auf der Suche nach einer gesunden Süßigkeit mit geeigneten Inhaltsstoffen und hervorragendem Geschmack. Ernährungsbeschränkungen sind kein Hindernis mehr, um die reichhaltigen Geschmacksrichtungen von Schokolade zu genießen. Im Rahmen seiner umfangreichen „frei von“-Palette bietet Barry Callebaut nun auch exquisite laktosefreie Milkschokolade¹ mit einem ähnlich verlockenden milchigen Geschmack wie herkömmliche Milkschokolade an – aber ohne Laktose.

¹ *Verbraucher- und aufsichtsrechtliche Gesetze und Praktiken sind von Land zu Land unterschiedlich. BC gibt Rechtsauskunft.



Medienmitteilung

Und das ist nicht alles! Barry Callebaut hat auch eine Alternative zu Milkschokolade unter Verwendung von Reispulver entwickelt – ohne aus Milch gewonnene Inhaltsstoffe. Reispulver ist ein idealer Milchpulverersatz: es ist im Vergleich zu anderen Milchersatzstoffen neutral im Geschmack, was dem Endprodukt ein leichtes und sahniges, der Milkschokolade ähnliches Aroma verleiht. Darüber hinaus erzeugt seine feine Korngröße eine Textur und ein Geschmackserlebnis, das identisch mit dem herkömmlicher Milkschokolade ist. Für diese köstliche milchfreie Schokolade hat Barry Callebaut alle Inhaltsstoffe sorgfältig ausgewählt: nicht gentechnisch verändertes Reispulver, Ballaststoffe, Kakaomasse, Kakaobutter, Zucker und natürliches Vanillearoma. Der traditionelle exquisite Geschmack von Barry Callebaut Schokolade wird somit ohne Milchpulver, Milchproteine, Butteröl oder jegliche Milchderivate erzielt.

Bewahrung eines reichhaltigen Geschmacks ohne künstliche Süßstoffe

Es gibt auch eine gute Nachricht für Verbraucher, die nach einer gesunden, aber süßen Leckerei mit Inhaltsstoffen aus einer natürlichen Quelle und einem feinen Geschmack suchen: Barry Callebaut hat Schokolade mit Stevia-Extrakt (Steviol-Glykoside) kreiert, und damit moderne Technologie mit den einzigartigen süßenden Eigenschaften der Stevia-Pflanze kombiniert.

Darüber hinaus bietet Barry Callebauts Sweet by Fruits™-Schokolade alles Gute von Mutter Natur: Sie wird aus sorgfältig ausgewähltem Kakao hergestellt und nur mit 100 % natürlichen Zuckerstoffen, die vollständig aus Früchten wie Äpfeln und Trauben gewonnen werden, zart gesüßt. Der reine süße Fruchtextrakt, der zum Süßen dieser Schokolade verwendet wird, enthält das komplette Zuckerprofil der ursprünglichen Früchte und sonst gar nichts, keine Zusätze, null Konservierungsmittel und keine chemische Modifizierung.

Barry Callebaut (www.barry-callebaut.com):

Mit einem Jahresumsatz von etwa CHF 4,8 Milliarden (EUR 4,0 Milliarden / USD 5,2 Milliarden) für das Geschäftsjahr 2011/12 ist die in Zürich ansässige Barry Callebaut der weltweit grösste Hersteller von hochwertigen Kakao- und Schokoladenprodukten – von der Kakaobohne bis zum feinsten Schokoladenprodukt. Barry Callebaut ist in 30 Ländern präsent, unterhält rund 45 Produktionsstandorte und beschäftigt eine vielfältige und engagierte Belegschaft von etwa 6,000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Barry Callebaut steht im Dienst der gesamten Nahrungsmittelindustrie und konzentriert sich dabei auf industrielle Nahrungsmittelhersteller, gewerbliche und professionelle Anwender (wie Chocolatiers, Confiseure oder Bäcker). Letztere bedient das Unternehmen mit seinen zwei globalen Marken Callebaut® und Cacao Barry®. Barry Callebaut ist weltweit führend in der Innovation von Kakao und Schokolade und erbringt eine Reihe von Dienstleistungen in den Bereichen Produktentwicklung und -verarbeitung, Schulung sowie Marketing. Kostenführerschaft ist unter anderem ein wichtiger Grund, weshalb sowohl globale als auch lokale Nahrungsmittelhersteller mit Barry Callebaut zusammenarbeiten. Im Rahmen einer breiten Palette von Nachhaltigkeitsinitiativen und Forschungsaktivitäten arbeitet das Unternehmen mit Bauern, Kooperativen und anderen Partnern zusammen, um zur künftigen Versorgung mit Kakao beizutragen und das wirtschaftliche Auskommen der Bauern zu verbessern.

Kontakt für die Medien :

Sofie de Lathouwer

Marketing Direktor Lebensmittelerzeuger Westeuropa

| 2/3



Medienmitteilung

Barry Callebaut Belgien
Telefon: +32 53 73 05 67
sofie_de_lathouwer@barry-callebaut.com

Evi Robignon
Beraterin
Grayling Belgien
Telefon: +32 (0) 2 713 07 36
evi.robignon@grayling.com