

Boletín informativo

Barry Callebaut presenta Callebaut NXT y SICA0 Zero en México Indulgencia consciente para los amantes del chocolate

- Barry Callebaut lidera la innovación con su nueva oferta de productos.
- La empresa apunta a Millennials y Centennials a través de chocolates sin lácteos, bajos en azúcar y respetuosos con el medio ambiente.
- Ambos chocolates estarán disponibles en México a partir de este mes.

Ciudad de México, 25 de mayo de 2023 - Barry Callebaut, la empresa manufacturera líder en productos de chocolate y cocoa de alta calidad en el mundo, continúa su búsqueda constante de ofrecer innovación y nuevas posibilidades a sus clientes. En esta ocasión, se complace en lanzar al mercado mexicano dos productos imperdibles en el mercado mexicano: Callebaut NXT y SICA0 Zero, que brindan a los consumidores opciones de productos que son buenos para ellos sin dejar de lado la indulgencia.

De acuerdo con el último reporte de tendencias de Barry Callebaut, 45% de los consumidores en América Latina afirman que consumen chocolate y productos de confitería semanalmente⁽¹⁾. El estudio revela que el atributo más importante tanto para el chocolate como para la confitería en la región latinoamericana es el "bajo en azúcar" o "sin azúcar"⁽²⁾.

La actitud de los consumidores hacia la vida está en constante evolución y su estado de ánimo determina el tipo de postre que eligen. Se espera que los consumidores adopten cada vez más la tendencia de la "Indulgencia Consciente" o "*Mindful Indulgence*"⁽³⁾.

Esta tendencia se caracteriza por disfrutar de productos dulces sin comprometer el bienestar físico y mental, la salud de los demás o el planeta; y es especialmente popular entre las generaciones *Millennial* y *Centennial*.

"Barry Callebaut está comprometido con la creación de productos que no solo sean sabrosos, sino también buenos para el consumidor y para el planeta", afirma Jesús Carlos Valencia, Managing Director North Latam en Barry Callebaut. "Con Callebaut NXT y SICA0 Zero, damos respuesta a la creciente demanda de esta tendencia, al ofrecer alternativas de chocolate más saludables sin comprometer el amado sabor que los consumidores desean".

El informe de Barry Callebaut revela que 5 de cada 10 consumidores en América Latina han aumentado su consumo de chocolate vegano en los últimos 12 meses⁽⁴⁾. A

su vez, 67% de los consumidores latinoamericanos está de acuerdo en que buscan chocolates producidos de manera sustentable. Estos datos demuestran que los consumidores buscan activamente opciones indulgentes que se ajusten a sus preferencias y valores.

Para abordar esta creciente demanda, Barry Callebaut ha identificado cuatro tendencias clave en el desarrollo de alternativas de chocolate buenas para todos: a base de plantas, vegano; orgánico, sin azúcar y sin lactosa⁽⁵⁾. Estas preferencias se alinean con la creciente atención que los consumidores prestan a los ingredientes de los alimentos que ingieren, así como a su origen y producción sustentable.

"Callebaut NXT es un hito en la industria del chocolate", afirma René Chávez, Gourmet Director North Latam en Barry Callebaut. "Hemos desarrollado un chocolate sabor leche, delicioso y cremoso que no contiene ningún producto lácteo. Está elaborado con ingredientes 100% a base de plantas, sin aditivos ni colorantes artificiales, lo que lo convierte en una opción perfecta para aquellos que buscan disfrutar del chocolate".

Callebaut NXT ha sido creado para la nueva generación de amantes del chocolate que desean sentirse bien y disfrutar al máximo. Asimismo, es una opción ideal para los chefs que buscan ofrecer auténticas delicias con mejores ingredientes para el planeta y el bienestar general.

Además del compromiso con el bienestar, Callebaut NXT también es respetuoso con el medio ambiente. Al no contener ingredientes de origen animal, su producción genera menos emisiones de CO², requiere menos agua y energía, y precisa de menos superficie de cultivo. El material de su envase también es respetuoso con el medio ambiente, no contiene aluminio y es completamente reciclable.

Por otro lado, Barry Callebaut también presenta SICA0 Zero, un chocolate sin azúcar que demuestra que el bienestar y la indulgencia pueden coexistir.

SICA0 Zero ofrece una excelente calidad, facilidad de manejo y un costo-beneficio excepcional en una formulación libre de azúcar, ideal para aquellos que desean disfrutar del chocolate sin culpa.

Con SICA0 Zero, los amantes de la repostería podrán ofrecer postres deliciosos y saludables a sus clientes, al brindar versatilidad en su carta de productos. Asimismo, ayudará a los pequeños negocios a impulsar su rentabilidad al ofrecer opciones de postres que conservan el sabor y la calidad de siempre, pero sin comprometer el bienestar.

Callebaut® y Sicao® trabajan en conjunto con la Fundación Cocoa Horizons, un programa integral sin fines de lucro que usa su experiencia y sus herramientas para tener un efecto positivo en las comunidades agricultoras de cacao y en el medio ambiente.

El programa se enfoca en tres áreas principales: productividad, para permitir que los productores de cacao prosperen; comunidad, para erradicar el trabajo infantil y empoderar la labor de las mujeres; y medio ambiente, para eliminar la deforestación y alcanzar una condición de carbono positivo.

Barry Callebaut continúa liderando la industria del chocolate al ofrecer soluciones innovadoras que se adaptan a las necesidades cambiantes de los consumidores. Con Callebaut NXT y SICA0 Zero, la indulgencia consciente se vuelve más accesible y deliciosa que nunca.

Para más información sobre los productos y nuestros distribuidores, visita www.barry-callebaut.com/es-MX. También puedes seguir a las marcas en sus redes sociales: Callebaut® en Facebook / SICA0® en Facebook e Instagram.

⁽¹⁾ Fuente: FMCG Gurus Chocolate Survey and Confectionery Survey 2022 Northlatam.

⁽²⁾ Fuente: Innova Category Survey 2021 (LATAM average of Colombia, Mexico and Peru Innova Market Sizing).

⁽³⁾ Fuente: Euromonitor, 2022.

⁽⁴⁾ Fuente: BC Proprietary Qualtrics Study on Benefit Territories 2022; FMCG Gurus: Chocolate - July 2022 - Brazil.

⁽⁵⁾ Fuentes: Innova, Estudio cuantitativo de Qualtrics, propiedad de BC - Junio 2019 - LATAM. El Futuro del chocolate en el 2021 (Gurus).

Sobre Grupo Barry Callebaut

Con ventas anuales de aproximadamente CHF 8.1 mil millones en el año fiscal 2021/22, el Grupo Barry Callebaut, con sede en Zurich, es el principal fabricante mundial de chocolate y productos de cacao de alta calidad, desde la obtención y procesamiento de granos de cacao hasta la producción de los mejores chocolates, incluyendo rellenos de chocolate, decoraciones y compuestos. El Grupo opera más de 65 instalaciones de producción en todo el mundo y emplea a una fuerza laboral global diversa y dedicada de más de 13,000 personas.

El Grupo Barry Callebaut atiende a toda la industria alimentaria, desde fabricantes de alimentos industriales hasta usuarios artesanales y profesionales del chocolate, como chocolateros, chefs de repostería, panaderos, hoteles, restaurantes o servicios de catering. Las marcas globales que satisfacen las necesidades específicas de estos clientes gourmet son [Callebaut®](#) y [Cacao Barry®](#), [Carma®](#) y el especialista en decoraciones [Mona Lisa®](#).

El Grupo Barry Callebaut se compromete a hacer del chocolate sostenible la norma para ayudar a garantizar el suministro futuro de cacao y mejorar las condiciones de vida de los agricultores. Apoya a la [Fundación Cocoa Horizons](#) en su objetivo de moldear un futuro sostenible para el cacao y el chocolate.

Sobre Callebaut®

Callebaut® es el Auténtico Chocolate Belga de alta calidad, elaborado con cacao sustentable. La marca icónica del grupo, que se caracteriza por su excelente manejabilidad para lograr perfectos resultados en cualquier aplicación. A lo largo de los últimos 100 años, nuestro chocolate ha sido reconocido por artesanos y Chefs alrededor del mundo y cuenta con denominación de origen desde 1911. Callebaut® apoya a las comunidades de cultivo de cacao a través de la fundación Cocoa Horizons y es una marca global del grupo Barry Callebaut, el fabricante líder mundial de chocolate y cacao de alta calidad.

Sobre SICA0®

Marca de productos de chocolate y sucedáneos de la mejor calidad, elaborados en México con el toque perfecto para el paladar latinoamericano y su objetivo es brindar practicidad y conveniencia a las recetas de los sectores de chocolatería, panadería, repostería y heladería. Cuenta con un amplio portafolio de productos que serán los mayores aliados de los maestros chocolateros y es ideal para pequeños negocios gracias a su gran calidad y precios convenientes.

Sobre Cocoa Horizons Foundation

Cocoa Horizons es un programa integral sin fines de lucro que se centra en la prosperidad de los cultivadores de cacao y ayuda a construir comunidades agrícolas autosuficientes que protegen a la naturaleza y a los niños. La Fundación Cocoa Horizons es una organización independiente, supervisada por la Autoridad de Supervisión de la Fundación Federal de Suiza. Barry Callebaut trabaja en conjunto con la Fundación desde 2015.

Contacto de prensa:

Arheli Molina

Contacto en Medios

amolina@n.contactoenmedios.com.mx

56 2636-9819