



Comunicato stampa

Crema dell'Artigiano Gold, 100 anni di esperienza e passione racchiusi in un nuovo eccezionale prodotto di alta qualità per un successo garantito.

Callebaut si conferma leader nel mercato delle creme per farciture e lancia la nuova Crema Gold spalmabile al gusto di Gianduia.

Assago, 23 settembre 2011 – Callebaut lancia sul mercato la nuova Crema Gold spalmabile per farciture al gusto di Gianduia, con un'altissima percentuale di nocciola (18%) e senza grassi idrogenati.

Essere all'altezza delle aspettative di una clientela sempre più esigente è da sempre l'obiettivo di Callebaut. Ciò prevede un progetto qualitativamente impegnativo che inizia dall'attenta selezione delle materie prime e prosegue attraverso un attento processo di trasformazione che rispetta metodi e lavorazioni tali da esaltare le caratteristiche naturali degli ingredienti.

Resistente alla cottura e a temperature superiori a 180°C, la nuova Crema dell'artigiano Gold è il prodotto di qualità che mancava nella vasta gamma "Crema dell'Artigiano" Callebaut, una crema Premium a base nocciola con il gusto e la lucentezza del cioccolato. La Crema dell'artigiano Gold è il valore aggiunto che dona ai prodotti da forno un gusto intenso di nocciola ed una struttura morbida e cremosa.

Con l'arrivo della nuova crema Gold, tutta la linea "Crema dell'Artigiano" si veste di nuovo e arriva nei laboratori di cioccolatieri, pasticceri e panificatori con un packaging rivisitato.

Unica ed esclusiva, Crema dell'artigiano Gold con il 18 % di nocciola è ideale per ripieni al gusto gianduia, spalmabile per farciture e idonea per applicazioni da forno.

Informazioni tecniche:

Descrizione	Nome	Rif.	% frutta secca	Packaging
NEW! Crema spalmabile per farciture al gusto di nocciola	Crema dell' Artigiano Gold	FNN-Q8038	18 % nocciola	Secchio da 10 kg

Callebaut (www.callebaut.com):

Per 100 anni, Callebaut ha prodotto cioccolato nel cuore del Belgio ed è rimasto uno dei pochi produttori di cioccolato a selezionare, tostare e macinare le fave di cacao per farne la propria massa di cacao segreta ed esclusiva, l'ingrediente più importante per le coperture di cioccolato. Callebaut è stata fondata nel 1850 in Belgio come impresa di fermentazione del malto e casearia. Ha prodotto le prime barrette di cioccolato nel 1911 ed avviato la produzione di cioccolato da copertura per i cioccolatieri belgi nel 1925. Callebaut ha iniziato ad esportare i propri prodotti nel 1950, ed è parte del gruppo Barry Callebaut, principale produttore al mondo di cacao e cioccolato di qualità superiore.



Press Release

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

Con un fatturato di circa 5,2 miliardi di CHF/3,6 miliardi di EUR/4,9 miliardi di USD per l'anno fiscale 2009/10, Barry Callebaut, la cui sede si trova a Zurigo, si conferma come produttore leader mondiale del cacao e cioccolato d'elevata qualità – dal seme di cacao fino al prodotto finito più sopraffino. Barry Callebaut è presente in 26 paesi, opera in più di 40 impianti di produzione e impiega circa 7500 dipendenti. La società serve l'intera industria alimentare, dalle aziende di produzione alimentare agli utilizzatori di cioccolato professionisti (cioccolatieri, pasticceri o panettieri), fino ai rivenditori di tutto il mondo. Barry Callebaut è l'azienda leader mondiale per l'innovazione nel settore del cacao e del cioccolato, e fornisce una rosa completa di servizi nel campo dello sviluppo e dell'elaborazione di prodotto, nella formazione e nel marketing. La società è attivamente impegnata in iniziative e progetti che contribuiscono ad una supply chain del cacao più sostenibile.

Per ulteriori informazioni:

Alessandra Ferrario
Ufficio Relazioni Esterne
BARRY CALLEBAUT ITALIA
Phone: +39 2 57 51 44 87
Mobile: +39 2 57 51 83 51
E-mail: alessandra_ferrario@barry-callebaut.com
www.barry-callebaut.com