

PRESSEMITTEILUNG

FIE 2017

HERZA Schokolade: Fokus auf Vegan-Trend, Zuckeralternativen und Food Pairing



Norderstedt, im Oktober 2017 – HERZA Schokolade, einer der führenden europäischen Anbieter von kleinstückiger Schokolade, präsentiert auf der diesjährigen FIE in Frankfurt (Stand: 08.0C61) spannende Neuheiten für trendige Endprodukte. Im Mittelpunkt stehen vegane Schokoladenstücke, kleinstückige Schokolade mit dem Zuckeraustauschstoff Xylit sowie außergewöhnliche Kombinationen, die durch Food Pairing neue Geschmackserlebnisse eröffnen.

Für die wachsende Nachfrage nach veganen Produkten hat HERZA verschiedene Sorten kleinstückiger veganer Schokolade entwickelt. Hierzu zählen eine Zartbitter-Variante sowie zwei vegane Alternativen zu Milkschokolade. Eine Sorte wird anstelle von Vollmilch mit Reisgetränkpulver hergestellt und enthält zusätzlich Amaranth. Die zweite hellere Sorte basiert auf Kokosmilchpulver und hat dadurch einen dezenten Kokos-Geschmack. Die veganen Schokoladenstücke eignen sich für Müsli, Eis und milchfreie Joghurt-Alternativen mit Top Cups. Sie sind je nach Kundenwunsch in individuellen Formen erhältlich.

Die aktuelle Forderung der Ernährungsexperten nach einem reduzierten Zuckergehalt in Lebensmitteln können Hersteller durch Verwendung der neuen HERZA Schokoladenstückchen mit Xylit erfüllen. Der natürliche Zuckeraustauschstoff hat nahezu die gleiche Süßkraft wie Haushaltszucker, aber rund 40 Prozent weniger Kalorien. Er lässt den Blutzuckerspiegel nur langsam ansteigen und fördert aktuellen Studien zufolge die Zahngesundheit. Sein leicht kühlender Effekt harmonisiert sehr gut mit Minze – zum Beispiel in Eiscreme. Darüber hinaus lassen sich die backstabilen Schokoladenstücke, die in den Sorten Zartbitter und Vollmilch angeboten werden, in Müsli, Keksen und anderen Backwaren einsetzen.

Als weitere Idee hat HERZA das Trendthema Food Pairing aufgegriffen und verschiedene Konzepte entwickelt. Für Schokoladenmüsli stehen zum Beispiel dunkle Schokoladenstücke mit Matcha und Cranberry zur Auswahl. Die leicht bittere Komponente von Matcha und die fruchtig, säuerlichen Aromen der Cranberrys passen hervorragend zu einzelnen Aromen der Schokolade und ergeben ein überraschend neues Geschmackserlebnis. Das gilt auch für die Thymian-

HERZA Schokolade GmbH & Co. KG

Segeberger Chaussee 132
22850 Norderstedt / Germany
Telefon: + 49 (0) 40 / 500 176 - 0
Fax: + 49 (0) 40 / 500 176 - 76
info@herza.de
www.herza.de

Geschäftssitz Norderstedt
Ust.-ID-NR.: DE812994513
Amtsgericht Kiel HRA 2633 NO
Komplementärin
HERZA Verwaltungsges. mbH
Amtsgericht Kiel HRB 4438 NO
Geschäftsführer
Florian Bayerlein / Torsten Wywiol

HSH Nordbank AG, Hamburg
BLZ 210 500 00
Konto 375 485 000
BIC: HSHNDE33
IBAN: DE87 2105 0000 0375 4850 00

Honig-Schokolade, die Backwaren oder Eis zum besonderen Genuss macht. Denkbar ist zudem, diese Variante separat zu vermarkten – in Form von Schokoladenpulver oder -raspel, die zusammen mit Milch ein wohltuendes Heißgetränk für die kalte Jahreszeit ergeben. Näheres zu diesen und anderen Produkten aus dem umfangreichen HERZA Chocnology Sortiment erfahren Messebesucher vom 28. – 30. November auf der Food Ingredients Europe in Frankfurt.

Über HERZA:

HERZA Schokolade GmbH & Co. KG mit Sitz in Norderstedt bei Hamburg zählt weltweit zu den führenden Anbietern von funktioneller Qualitätsschokolade für die weiterverarbeitende Industrie. Im Bereich kleinstückiger Schokolade für Müsli ist das Traditionsunternehmen sogar europäischer Marktführer. Darüber hinaus hat sich HERZA als Lohnproduzent mit der Entwicklung und Herstellung von funktionellen Riegeln einen Namen gemacht. Als Tochtergesellschaft der konzernunabhängigen, inhabergeführten Stern-Wywiol Gruppe mit insgesamt elf Schwesterfirmen nutzt HERZA diverse Synergien. Dabei steht dem Unternehmen das gesammelte Know-how von rund 70 F&E-Spezialisten im großen Ahrensburger Technologiezentrum mit umfangreicher Anwendungstechnik zur Verfügung. Hinzu kommen gemeinsam genutzte Produktionsanlagen bis hin zur gruppeneigenen Logistik. Kunden profitieren hierbei von einem hohen Maß an Innovationskraft und Flexibilität.

Für weitere Informationen:

Giselle Lamberti
Marketing HERZA Schokolade
Tel.: +49 (0)40 / 284 039-27
E-Mail: glamberti@herza.de

Ansprechpartner für die Presse:

teamhansen / Manfred Hansen
Mecklenburger Landstr. 28 / D-23570 Lübeck
Tel.: +49 (0)4502 / 78 88 5-21
E-Mail: manfred.hansen@teamhansen.de

Bei Veröffentlichung freuen wir uns über die Zusendung eines Belegexemplars. Alternativ können Sie den Artikel auch als PDF per E-Mail an uns senden oder einen Link zur Veröffentlichung schicken.