

## PRESSEMITTEILUNG

**BioFach 2018**

### **HERZA Schokolade setzt auf Vegan, Colored Food und trendige Joghurtschokolade**

**Norderstedt, im Januar 2018** – HERZA Schokolade stellt auf der BioFach 2018 eine Reihe an Neuprodukten vor, die aktuelle Ernährungstrends aufgreifen. Im Mittelpunkt stehen die neue vegane Range an Bio-Schokoladen, das erweiterte Sortiment an Bio-Joghurtschokolade und die neue Lila Range. Die Schokoladenstücke verleihen Müslis, Eis, Backwaren und Snacks einen Mehrwert in puncto Geschmack, Genuss und Aussehen. Messebesucher erfahren am HERZA Stand 9-335 in Halle 09 Näheres über die Vorteile und Einsatzmöglichkeiten.

Für die wachsende Nachfrage nach veganen Produkten hat HERZA verschiedene Sorten kleinstückiger veganer Bio-Schokolade entwickelt. Hierzu zählen Zartbitter-Cubes sowie zwei vegane Alternativen zu Milkschokolade, die frei von Soja sind und als Lactose-frei deklariert werden können. Eine Sorte wird anstelle von Vollmilch mit Reisgetränkpulver hergestellt. Haselnusspaste und Erdmandelgries runden den Geschmack ab, während gepuffter Amaranth der Schokolade eine leichte Röstnote und einen dezenten Crunch verleiht. HERZA bietet diese Variante als gehackte Schokoladenstücke an. Die zweite hellere Sorte, die als kleine Blätter erhältlich ist, basiert auf Kokosmilchpulver und hat dadurch einen dezenten Kokos-Geschmack. Die veganen Bio-Schokoladenstücke eignen sich für vegane Müslis, Backwaren und Backmischungen sowie für vegane Eiscreme und milchfreie Joghurt-Alternativen mit Top Cups.

„Say it with color“ ist laut Innova Market Insights einer der Top Trends 2018. Colored Food gewinnt immer mehr an Bedeutung. Ganz wichtig dabei: Die Farben müssen natürlich sein. Passend zu diesem Trend präsentiert HERZA die neuen lila Bio-Schokoladenstücke. Die „Lila Range“ basiert auf weißer Schokolade, die mit konzentrierten Frucht- und Gemüsepulvern in Bioqualität veredelt wird. Die Fruchtpulver aus Holunderbeeren und Wildheidelbeeren wie auch das Gemüsepulver Rote Beete sorgen nicht nur für die trendige violette Farbe, sie sind auch ein geschmackliches Highlight. Hinzu kommt, dass lilafarbene Lebensmittel reich an Antioxidantien sind, die gefäßschützend und entzündungshemmend wirken. Die lila Bio-Schokoladenstücke sind als Rauten, Blätter sowie gehackt erhältlich. Sie eignen sich bestens für Superfood Müslis, als Beipack für Bio Porridge, zum Beispiel für Kinder, oder in Bio Nuss-Frucht-Mischungen.

Für ein frisches Geschmackserlebnis bei Müslis, Eiscreme, Nuss-Frucht-Mischungen und Snacks sorgen auch die zwei neuen Sorten Bio Joghurtschokolade. Die Doppelblätter, die aus Bio-Vollmilch- sowie aus Bio-Erdbeer-Joghurt-Schokolade bestehen, enthalten Bio-Joghurt und

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

Bio-Erdbeeren in Pulverform. Dadurch bieten sie ein fruchtig-frisches Geschmackserlebnis. Hinzu kommt die besondere zweifarbige Optik. Voll im Trend liegen auch die Bio Joghurtschokolade Blätter aus Joghurt griechischer Art mit Honig und dem angesagten Urgetreide Quinoa – natürlich ebenfalls alles in Bio-Qualität. Näheres zu diesen und anderen Produkten aus dem HERZA Bio-Sortiment erfahren Messebesucher vom 14. – 17. Februar auf der BioFach in Nürnberg.

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](mailto: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](mailto: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.**