

PRESSEMITTEILUNG

Mit Protein angereicherte Schokoladen- und Fettglasurstücke steigern Kaufanreiz **HERZA Schokolade verbindet Proteintrend mit Genuss**

Norderstedt, im Juni 2018 – Proteinangereicherte Produkte sind heute aus dem Handel nicht mehr wegzudenken. Im Fokus stehen dabei häufig Molkereiprodukte, aber auch proteinreiche Cerealien sind auf dem Vormarsch. Lebensmittel mit hohem Eiweißgehalt stehen für eine gesunde Ernährung. Gesundheitliche Vorteile allein reichen für eine hohe Akzeptanz beim Konsumenten allerdings nicht aus. Auch der Genuss darf nicht zu kurz kommen. Genau diesen Anspruch können Markenanbieter und Eigenmarken des Handels mit der neuen Range an proteinreichen Schokoladen- und Fettglasurstücken von HERZA Schokolade erfüllen.

Crispies und Fruchtstücke für individuelle Geschmackserlebnisse

Die Range besteht aus Proteinschokoladen in verschiedenen Ausführungen. Zur Auswahl stehen jeweils mit Milchprotein angereicherte weiße Schokolade und Milkschokolade sowie dunkle Schokolade mit einem Plus an pflanzlichem Protein. Der Eiweißgehalt liegt bei allen Sorten zwischen 20 und 25 Prozent. Die Schokoladenstücke können auch als zuckerreduzierte Varianten bezogen werden. Für zusätzliche Geschmackserlebnisse sorgen kleinstückige Crispiessowie Fruchtstücke oder Fruchtpulver, die je nach Kundenwunsch in die Schokolade eingearbeitet werden können.

Für jedes Einsatzgebiet die passende Form

Die Form der HERZA Proteinschokoladenstücke richtet sich nach der Anwendung und dem jeweiligen Kundenwunsch. Cerealien-Hersteller können zum Beispiel mit eiweißreichen Schokoladenblättern ihr Proteinmüsli aufwerten und gezielt Sportler wie auch gesundheitsbewusste Verbraucher ansprechen, die auf ihr Schoko-Müsli nicht verzichten möchten.

Chunks dagegen können dank spezieller Rezepturen problemlos in Backwaren oder Eiscremes eingearbeitet werden. Darüber hinaus lassen sie sich aber auch sehr einfach einschmelzen und dann als Überzug für Riegel, Waffeln und andere proteinangereicherte Süßwaren verwenden.

Highlight: Quarkfettglasur mit Milchprotein für trendige Eissorten

Speziell für Eissorten wie Quark- oder Skyreis, aber auch für Frozen Yoghurt bietet HERZA eine neue Quarkfettglasur an. Die gehackten Stückchen enthalten ebenfalls zwischen 20 und 25 Prozent Eiweiß. Integrierte Limettencrispiessowie verleihen den proteinreichen Stückchen einen frischen Geschmack, der auch Quark- oder Skyr-Desserts bereichert. Im 2-Kammer-System

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



STERNWYWIOL
Gruppe

sind die Quarkfettglasur-Stücke somit auch eine genussvolle Ergänzung für proteinreiche Desserts auf Milchbasis.

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 zwölf Schwesterfirmen nutzt HERZA diverse Synergien. Dabei steht dem Unternehmen das gesammelte Know-how von rund 80 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.