

Projekt: Pressemitteilung HERZA
Thema: vegane weiße Schokoladenstücke

HERZA Schokolade füllt Marktlücke

Neuheit im Markt: Weiße Schoko-Stücke für vegane Endprodukte

Norderstedt, im Oktober 2018 – Vegane Ernährung ist mittlerweile weit mehr als nur ein Trend. Weltweit wächst die Nachfrage nach pflanzlichen Alternativen – und das nicht nur bei Grundnahrungsmitteln, sondern in allen Lebensmittelkategorien. Süßwarenhersteller werben schon seit langem für ihre veganen Fruchtgummis. Auch im Bereich Schokolade steigt der Konsum von veganen Produkten. Doch gerade bei weißer Schokolade ist das Angebot überschaubar. Vegane Alternativen zu weißen Schokoladenstücken gab es bislang überhaupt nicht. HERZA Schokolade füllt diese Marktlücke ab sofort. Die neuen Fettglasurstücke basieren auf Kakaobutter und veganen Milchersatzpulvern.

HERZA bietet die Marktneuheit in zwei Varianten an. Das konventionelle Basisprodukt besteht aus Kakaobutter-Glasurstücken und Kokosnussmilchpulver, die Bio-Variante aus Bio-Kakaobutter-Glasurstücken mit Reismilchpulver. Beide Sorten lassen sich individuell verfeinern. Durch Zugabe von Bio-Matcha erhält das Bio-Produkt zum Beispiel eine interessante grüne Optik. Der Gewürzmix „Thai“ verleiht hingegen der konventionellen Variante eine leichte Schärfe von Ingwer und Chili, die ausgezeichnet mit dem Kokosgeschmack harmoniert.

Mit den neuen Kakaobutter-Glasurstücken können Hersteller die zunehmende Nachfrage nach veganen Produkten bedienen und ihr Sortiment mit spannenden Geschmackserlebnissen aufwerten. Die Glasurstücke eignen sich insbesondere für Müsli und vegane Eiscremes. Kombiniert mit Cranberries oder anderen Trockenfrüchten setzt die Matcha-Variante zum Beispiel optische Akzente in veganen Nuss-Frucht-Mischungen. Ein weiterer Vorteil ist das positive gesundheitliche Image von Matcha, das auch auf die Endprodukte einzahlt. Ein besonderes Genusserlebnis verspricht die „Thai“-Variante. Sie passt sehr gut zu Nuss-Frucht-Mixen mit tropischen Früchten, kann aber auch hervorragend in der modernen Küche verwendet werden – ob als Zutat in Suppen und Soßen oder als Topping auf veganen Hauptgerichten, Salaten oder Süßspeisen.

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.