

PRESSEMITTEILUNG

HERZA Schokolade präsentiert Neuheiten auf der BioFach 2019

Sortenreine Edel-Kuvertüre-Stückchen in Bio-Qualität für vielfältige Anwendungen

Norderstedt, im Januar 2019 – „Abenteuerlustige Konsumenten“ auf der Suche nach neuen außergewöhnlichen Geschmackserlebnissen sind laut Innova Market Insights einer der Top Trends 2019. Mit den neuen kleinstückigen Bio Edel-Kuvertüren aus sortenreinem Kakao, die HERZA Schokolade erstmals auf der BioFach 2019 vorstellt, können Hersteller von Süß- oder Backwaren, Eiscremes oder Cerealien von diesem Trend profitieren. Die Neuheiten überzeugen nicht nur durch ein ausgeprägtes, individuelles Aroma, sie lassen sich auch multifunktionell einsetzen: als schokoladige Chips in Müsli, Speiseeis oder Gebäck sowie zum Überziehen der Endprodukte. Denn alle vier Bio Edel-Kuvertüren können aufgeschmolzen werden.

Die verschiedenen Bio-Schokoladen-Chips werden aus edlem, sortenreinem Kakao verschiedener Provenienzen hergestellt. So besteht die Zartbitter-Variante aus 100 Prozent Edelkakao aus der Dominikanischen Republik. Mit einem Kakaoanteil von 55 Prozent bietet sie einen angenehm säuerlichen, kräftigen und adstringierenden Geschmack mit aromatischen Nuancen von getrockneten Früchten.

Die Chips aus Vollmilch-Kuvertüre werden hingegen aus reinem Edelkakao aus Madagaskar hergestellt. Der hohe Kakaoanteil von 40 Prozent verleiht der Schokolade eine intensive, harmonisch ausgewogene Kakaonote mit feinen Röstaromen und fruchtigen Elementen – abgerundet durch eine leichte Vanillenote und eine angenehme Süße.

Für Hersteller, die auf Bio-Fairtrade-Produkte setzen, bietet HERZA spezielle Edel Vollmilch-Kuvertürestücke aus peruanischem Edelkakao an. Diese enthalten einen besonders hohen Kakaoanteil von 50 Prozent. Geschmacklich zeichnen sich die Chips durch eine leichte Milchnote und kräftiger Kakaonote mit holzigem Charakter aus.

Vervollständigt wird das Sortiment durch Weiße Bio-Kuvertürestücke mit Bourbon Vanille. Sie überzeugt mit einem intensiven Milch- und Vanillearoma. 38 Prozent Kakaobutter sorgen für einen besonders zarten Schmelz. Ob Weiß, Zartbitter oder Vollmilch – die neuen Bio-Edelkuvertüren von HERZA Schokolade sind prädestiniert für Premium-Bio-Produkte. Als Stückchen oder Überzug verleihen sie hochwertigen Bio-Backwaren die besondere Note. Bio-Eismanufakturen können damit unter anderem edle Eiskreationen am Stiel realisieren, und als Stückchen sind sie ein Highlight in Premium-Müslis.

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

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.