

PRESSEMITTEILUNG

HERZA Schokolade: Neue Bio-Range mit Kokosblütenzucker

Fruchtig oder würzig: Neue Schokoladenstücke von der Natur inspiriert

Norderstedt, im Februar 2021 – Wenn es bei Lebensmitteln um „free from“ geht, steht Zucker häufig im Mittelpunkt. Immer mehr Konsumenten greifen zu Produkten, die keinen Haushaltszucker enthalten. Das gilt für Fitness-Food wie Müsli, aber auch für Eiscreme, Desserts, Snacks oder Backwaren. Gefragt sind alternative Süßungsmittel, die am besten aus natürlichen Quellen stammen – zum Beispiel Kokosblütenzucker. Das auch als Palmzucker bekannte natürliche Süßungsmittel wird aus den Blüten der Kokosnusspalme gewonnen und steht bei Verbrauchern hoch im Kurs. Mit ihren malzigen und karamellartigen Aromen harmoniert die Zucker-Alternative perfekt mit Schokolade. Das beweist HERZA Schokolade mit der neuen Bio-Range „Inspired by nature“. Die Schokoladenstücke in acht spannenden Geschmackscompositionen zeigen, wie vielfältig die Kombination aus Schokolade und Kokosblütenzucker sein kann.



Im Fokus stehen Schokoladenstücke mit ganz unterschiedlichen Fruchtcomponenten, zum Beispiel cremige Vollmilch-Blätter mit Bananenflakes, die für den besonderen Crunch-Effekt im Mund sorgen. Eine ausgefallene Kombination sind die Zartbitter-Blätter mit Sauerkirschpulver. Dieses verleiht der vollmundigen Schokolade eine fein säuerliche Fruchtnote. Die perfekte Ergänzung für Eis und Snack-Mischungen: gehackte Zartbitter-Stücke mit fruchtigen Himbeerstücken und Vanille. Als echte Innovation im Bereich kleinstückiger Schokolade präsentieren sich die Zartbitter-Cubes mit leichter Ingwer-Note und einem Hauch Zitrone. Nicht zu vergessen: die Zartbitter-Blätter mit kräftiger Kakaonote, erfrischendem Orangenöl und knackigen Kakaokernen. Im Kontrast dazu stehen die neuen Vollmilch-Chips. Hier treffen Kaffee und Kardamom auf cremige Vollmilchschokolade – eine Geschmacksexplosion wie aus 1001 Nacht.

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

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

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 Tochterfirmen nutzt HERZA diverse Synergien. Dabei steht dem Unternehmen das gesammelte Know-how von rund 100 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:

Tina Höhne
Marketing HERZA Schokolade
Tel.: +49 (0)40 / 284 039-93
E-Mail: thoehne@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.