

PRESSEMITTEILUNG

HERZA Schokolade setzt auf außergewöhnlichen Geschmack Neue Sortimente: Schokoladenstücke mit Lakritz-Noten und Tee-Aromen

Norderstedt, im Dezember 2020 – Flavor Pairing ist nicht nur in der Gastronomie ein großer Trend. Die Idee, Aromen auf neue Weise miteinander zu kombinieren, schafft auch für klassische Segmente im Supermarkt neue Impulse. Speziell für Müslis, Nuss-Mixe, Cookies oder Speiseeis bietet HERZA Schokolade jetzt zwei ganz besondere Sortimente an Schokoladenstücken mit neuartigen Geschmacksnoten an. Hiermit können sich Hersteller vom Wettbewerb differenzieren.

Tasty Tea Time

Tee steht für Entspannung, Genuss und Wohlbefinden. Dieses positive Image lässt sich mit der neuen HERZA Range „Tasty Tea Time“ in spannende Produktkonzepte umsetzen. Das Sortiment aus sechs verschiedenen Sorten vereint verschiedene Teemischungen mit hochwertigem Schokoladengenuss. Zur Auswahl stehen zum Beispiel „African Roiboos Orange“, bei dem weiße Schokoladenblätter mit beliebtem Roiboos-Aroma und Orangenöl beeindruckend, sowie „Japanese Matcha Peach“ – eine Kombination aus grünem Matcha-Tee, der zusammen mit Orangen- und Pfirsich-Noten in Doppelblättern aus weißer Schokolade vereint wird. Perfekt für Speiseeis oder auch Snacks ist die Sorte „Indian Chai“ – lange, flache Cubes aus Vollmilchschokolade mit einem würzigen Mix aus Ingwer, Kardamom und Gewürznelke. Einen intensiven Schokoladengeschmack mit fruchtigen Ingwer- und Zitronennuancen bietet die Sorte „Asian Ginger Lemon“. Die breiten Cubes aus dunkler Schokolade enthalten 50 Prozent Kakao und kommen unter anderem in heißen Schokoladengetränken besonders gut zur Geltung. Die neuen Produkte sind auch in Bio-Qualität erhältlich.



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

Bitter Sweet Liquorice

Mut für ausgefallene Kreationen zeigt HERZA mit der neuen Range „Bitter Sweet Liquorice“. Ob salzig, mit Crunch oder mit leichter Schärfe: das Sortiment aus sechs Produkten lässt keine Lakritz-Wünsche offen. Als Dekor, Monoprodukt oder für Müsli eignen sich zum Beispiel die braunen Plättchen aus zarter Vollmilchschokolade mit milden Lakritz-Nonpareilles sehr gut. Für Fans der Türkisch Pfeffer Bonbons hat HERZA kleine Rauten aus schwarzer Kakaobutterglasur mit Chili und salziger Lakritz-Note entwickelt. Es geht sogar noch ausgefallener: Gehackte Stücke aus Kakaobutterglasur bieten eine besondere Komposition aus fruchtigen Himbeerstückchen und intensivem Lakritz-Geschmack. Mit den neuen Sorten ermöglicht HERZA den Kunden Spielraum für neue kreative Produktkonzepte.



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 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.