

PRESSEMITTEILUNG

BIOFACH 2023

Überraschend, natürlich & vegan: HERZA Schokolade bringt drei innovative Konzepte mit Mehrwert

Norderstedt, im Dezember 2022 – Auf der BIOFACH 2023 richtet HERZA Schokolade den Fokus auf drei Themenwelten: bio-vegan, natural sweetness und Food Pairing. Mit den drei Trend-Ranges in Bio-Qualität sorgt der Spezialist für kleinstückige Schokolade für kreative Vielfalt bei Müsli, Snacks, Eiscreme oder Backwaren. Messebesucher können sich davon am HERZA Stand (9-435d) überzeugen.

Bio-vegane Alternativen zu Milkschokolade und weißer Schokolade

Die Nachfrage nach bio-vegane Alternativen zu kleinstückiger Milkschokolade und weißer Schokolade steigt zunehmend. Die große Herausforderung ist allerdings, den bewährten cremig milchigen Geschmack herzustellen. Genau das ist HERZA mit den verschiedenen Neuprodukten jetzt gelungen. Die bio-vegane Alternativen zu Milkschokolade basieren auf Sonnenblumenprotein und sind in den Geschmackskombinationen mit Amaranth, Salty Caramel und als Double Chips mit weißem Kern und braunem Mantel erhältlich. Bei den bio-vegane Alternativen zu weißer Schokolade setzt HERZA auf Hafermehl als Basis. In den Sorten weiße Schokolade mit Kaffeenibs, Vanille-Karamell und Zitronengras-Matcha ermöglichen sie neue Produktideen für den boomenden Plant-based Markt.

Zucker-Alternativen aus der Natur

Natürlicher Genuss ist gefragter denn je: Immer mehr Konsumenten greifen dabei zu Produkten, die keinen Industriezucker 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. Ein Beispiel ist Kokosblütenzucker, der mit seinen malzigen und karamellartigen Aromen perfekt mit Schokolade harmoniert. Das beweist die HERZA Bio-Range „Inspired by nature“. Im Fokus stehen Schokoladenstücke mit ganz unterschiedlichen Frucht- und Knusperkomponenten. Bananenflakes verleihen zum Beispiel cremigen Vollmilch-Blättern den besonderen Crunch, während Sauerkirschpulver Zartbitter-Blättern eine ausgefallene, fein säuerliche Fruchtnote schenkt. Insgesamt stehen acht verschiedene Kombinationen zur Auswahl.

Ein weiteres Beispiel ist die neue Bio-Dattelschokolade, die nur drei Zutaten enthält und damit die Ansprüche der Konsumenten an Clean-Label-Produkte erfüllt. Die Zartbitterschokolade mit

HERZA Schokolade GmbH & Co. KG

Segeberger Chaussee 132
22850 Norderstedt, Germany
Tel.: +49 (0) 40 / 500 176 - 0
Fax: +49 (0) 40 / 500 176 - 76
sales@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

Hamburg Commercial Bank AG, Hamburg
BLZ 210 500 0
Konto 375 485 000
BIC: HSHNDE33
IBAN: DE87 2105 0000 0375 4850 00

50 % Kakaoanteil besteht aus Kakaomasse, Dattelpulver und Kakaobutter. Für die leicht fruchtige Süße sorgt das Dattelpulver – ein Naturprodukt aus 100 Prozent Datteln, die getrocknet und fein vermahlen werden. Als nährstoffreicher Zuckerersatz enthalten Datteln unter anderem viele Ballaststoffe. Damit eignet sich die Bio-Dattelschokolade, die in vielen verschiedenen Formen denkbar ist, vor allem für Müsli und Snackmischungen, aber auch für gesunde Backwaren, Gebäck und Kinderprodukte.

Food Pairing: alternative Genusserlebnisse mit Erlebnisfaktor

In der gehobenen Gastronomie ist Food Pairing ein Dauertrend. Das Besondere daran: Es werden Lebensmittel kombiniert, die auf den ersten Blick nicht zusammenpassen – zum Beispiel dunkle Schokolade und Grünkohl, weiße Schokolade mit Kaviar oder Schokoladen-Muffin mit Blauschimmelkäse. Diese Kombinationen sind kein Zufall. Sie basieren auf gemeinsamen Aromen der unterschiedlichen Produkte, die wissenschaftlich erforscht wurden. Damit bieten sie die Basis für außergewöhnliche Kreationen. Für Müsli, Eiscreme oder Snackmischungen hat HERZA drei verschiedene Kompositionen entwickelt: dicke Blätter aus Vollmilchschokolade mit Kaffee-Karamell-Note, gehackte Stücke aus weißer Schokolade in der Sorte Erdbeer-Zitronengras sowie die Zartbitter-Blätter Kardamom-Rum – natürlich alles in Bio-Qualität. Näheres dazu erfahren Messebesucher auf der BIOFACH in Nürnberg am HERZA Stand (9-435d).

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 150 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.