

PRESSEMITTEILUNG

BIOFACH 2024

HERZA Schokolade: Ursprünglicher Schokoladengenuss und vegane Alternativen im Fokus

Norderstedt, im Januar 2024 – Hochwertige Geschmackserlebnisse, gesunder Genuss und Nachhaltigkeit sind auch im Süßwarenmarkt starke Treiber. Mit vier neuen Sortimenten an Schokoladenstücken in Bio-Qualität greift HERZA Schokolade die aktuellen Trends auf. Auf der BIOFACH 2024 in Nürnberg können Messebesucher die Spezialitäten für Eis, Müsli, Porridge, Snackprodukte und Dekor live genießen – am Gemeinschaftsstand des Landes Schleswig-Holstein (Stand-Nr. 9-335).

NobleChoc Collection für ein maximales Genusserlebnis

Hochwertige Zutaten treffen auf klassische Rezepturen: Bei der Entwicklung der NobleChoc Range ist HERZA auf derzeit besonders beliebte Geschmacksrichtungen eingegangen. Das Ergebnis sind sechs edle Kombinationen mit traditionellen Komponenten wie Karamell, Nougat und Kaffee. Die Blätter aus zartschmelzender Karamellschokolade mit karamellisierten Crunch-Stückchen aus Kokosblütenzucker setzen Eis, Müsli, Porridge oder Snackprodukte perfekt in Szene – ob als Inclusion oder als Dekor. Gleiches gilt für die cremigen Blätter aus fein gewalzter Vollmilchschokolade mit karamellisiertem Milchpulver. Für sommerlich-fruchtige Akzente sorgen die gehackten Stücke aus Joghurtschokolade mit Erdbeerstückchen und einem Hauch Vanille.

Intensiven Genuss bieten hingegen die zarten Blätter aus Bitterschokolade mit kräftiger Kakaonote, die durch eine Prise Meersalz noch akzentuiert wird. Auch die Blätter aus Mokkaschokolade mit hohem Kaffeeanteil und knusprig gerösteten Kaffeestückchen verleihen Eis, Müsli und Snackprodukten eine besondere Note. Nussliebhaber kommen vor allem mit den Chips aus Vollmilchschokolade mit Nougat und einer Extraportion Haselnussmark auf ihre Kosten.



PureChoc Perfection: zuckerreduziert, ursprünglich im Geschmack und vegan

Für vegane Produkte mit Clean Label oder natürlichem Image bietet die Range PureChoc Perfection eine Auswahl an kleinstückiger Schokolade für vielfältige Anwendungen. Die sechs

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: HSHNDEHH
IBAN: DE87 2105 0000 0375 4850 00

verschiedenen Bio-Produkte sind frei von raffiniertem Zucker, Milchprodukten und Getreide. Sie überzeugen mit einem natürlichen Geschmack und passen damit perfekt zu den aktuellen Wünschen der Konsumenten: purer, ursprünglicher Genuss, nicht zu süß und auf jeden Fall vegan. Die Bio-Blätter mit Orange bestehen zum Beispiel nur aus zwei Zutaten: Kakaomasse und Orangenöl. Bei den anderen Schokoladenstücken bildet eine Zubereitung aus Kakaomasse und Kakaobutter die Basis. Dies wird individuell verfeinert – zum Beispiel mit Gewürzen wie Zimt oder Kardamom, mit Vanille und Tonkabohne oder auch mit Chili. Bei den Bio-Chips sorgt hingegen Mokka paste für eine feine Kaffeenote.

Caramel Dreams für individuelle Ansprüche

Karamell ist nach wie vor eine der beliebtesten Geschmacksrichtungen. Mit drei Bio-Blätter-Varianten setzt HERZA auf vollen Karamell-Genuss ohne schlechtes Gewissen. Eine kräftige Note liefern beispielsweise die Blätter aus Karamellschokolade mit natürlicher Süße aus Kokosblütenzucker. Für milden Karamellgeschmack sorgen die Blätter, die mit Rohrzucker gesüßt sind. Das dritte Produkt richtet sich an Veganer. Bei diesen Blättern aus Karamell-Kakaobutterglasur stammt die natürliche Süße aus Dattelpulver, während Haferpulver als Milchersatz dient.

Vegan Milky Choc Delights: Blätter, Stücke und Chips mit verschiedenem Milchersatz

Auch im Süßwarenmarkt gewinnen vegane Produkte immer mehr an Bedeutung. HERZA hat bereits auf der BIOFACH 2023 zwei vegane Bio-Produkte als Alternative zu Milkschokolade vorgestellt. Jetzt wurde die Range erweitert: Neben Proteinpulver aus Sonnenblumenkernen stehen Haferpulver und Erdmandelmehl als Milchersatz zur Auswahl. Zusammen mit Kakaobutterglasur ergeben alle drei Varianten vegane Stücke als Alternative zu Milkschokolade in Bio-Qualität mit einem milden, süßen und cremigen Geschmack.

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:

Eva Maier-Harth

Marketing HERZA Schokolade

Tel.: +49 (0)40 500176-106

E-Mail: emaierharth@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.