

PRESSEMITTEILUNG

FI Europe 2019

HERZA Schokoladenstücke: Drei neue Trendsortimente für vielfältige Anwendungen

Norderstedt, im September 2019 – Auf der diesjährigen FIE in Paris präsentiert HERZA Schokolade neue Schokoladen-Kreationen: die Sortimente Chocolate-Coffee, Cheesecake und Karamell lassen Müslis, Snackmischungen oder Speiseeis zu angesagten Genusserelebnissen werden. Crunch, Fruchtstückchen oder auch Salz verleihen den Schokoladenstücken eine außergewöhnliche Note und schaffen neue Inspirationen. Messebesucher können sich davon am Gemeinschaftsstand 6D90 der Stern-Wywiol Gruppe überzeugen.

Karamell-Genuss neu definiert

Karamell ist nicht nur weltweit eines der am schnellsten wachsenden Süßwaren-Segmente, es entwickelt sich auch zur Top-Geschmacksrichtung in vielen weiteren Produktkategorien. HERZAs neue Karamell-Range bietet sechs verschiedene Schokoladenstücke mit beliebten Karamellnoten. Ob kurze, schmale Chips mit sahnigem *Toffee*-Geschmack oder extra breite Chips, deren butteriges Karamellaroma an den englischen Klassiker *Butterscotch* erinnert. Beide Varianten bestehen aus weißer Schokolade – ebenso wie die *Fruity Caramel* Blätter, kleine bernsteinfarbene Blätter mit leichtem, fruchtigen Karamell-Geschmack. Weiße Schokolade ist auch die Basis für die unregelmäßigen Cubes mit dunklem Karamellton und mit stark karamellierter, brandiger Note à la *Burnt Caramel* sowie den *Salty Caramel* Chips, die mit ihren salzigen Akzenten ganz im Trend liegen. Crunch aus gesalzenem Hartkaramell gibt auch den unregelmäßigen Vollmilchstückchen *Salted Caramel Crunch* den besonderen Biss.



Cheesecake Temptations



Käsekuchen war gestern, heute ist Cheesecake angesagt. Cheesecake Kreationen sind immer beliebter – ob als Kuchen, Pralinen, Joghurt, Eiscrème oder Cerealien. Die neue Range *Cheesecake Temptations* vereint sechs spannende Geschmacksnuancen. Vier der sechs Varianten basieren auf weißer Schokolade. Hierzu gehören *Matcha* Cheesecake, kleine grüne Blätter mit echtem Matchapulver und frischer Cheesecake-Basis, sowie *Lime*

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

Cheesecake, unregelmäßig gebrochene Schokoladenstücke mit Limetten-Crispies. *Blueberry* Cheesecake besteht aus unregelmäßigen Stückchen mit besonderem Handmade-Charakter und auffälliger lila Färbung durch leckere Blaubeeren. Beim *New York* Cheesecake werden die weißen Schokoladenblätter mit Himbeerpulver und Crunch-Stückchen für den knackigen Biss verfeinert. Ergänzt wird die Range durch *Crunchy Chocolate* Cheesecake, dicke Chunks aus Vollmilchschokolade mit knusprigen Brownie-Crispies, sowie *Karamell* Cheesecake. Die vergleichsweise großen Doppelblätter erinnern an einen zweischichtigen Käsekuchen: Während die obere Schicht aus leckerer Karamellschokolade besteht, sorgt die untere Schicht aus weißer Schokolade mit frischer Cheesecake-Note für außergewöhnlichen Genuss.

Chocolate Coffee Chunks

Kaffee und Schokolade sind seit Langem ein echtes Dreamteam. Mit der neuen Range setzt HERZA beliebte Coffeeshop-Klassiker in Schokoladenstücke um. Zur Auswahl stehen die Marmorsquares *Café Latte*, die aus Mokka- und weißer Schokolade bestehen und mit angenehmer Milchnote überzeugen. Bei den Double Chips *Latte Macchiato* ist die Mokka-Schokolade mit weißer Schokolade ummantelt, wodurch eine außergewöhnliche 2-Phasen-Optik mit Latte-Macchiato-Geschmack entsteht. Ein besonderes Erlebnis sind die Xylit Schokolade Chunks *Frappé*. Das Süßungsmittel Xylit verleiht den weißen Schokoladenstückchen mit Kaffeepulver einen kühlenden Effekt – erfrischend wie ein Eiskaffee. Die Schokolade Bits *Espresso* sorgen dagegen dank der Zartbitterschokolade mit Kaffeepulver für eine kräftige Espresso-Note in einem besonderen Format. Angelehnt an den Coffeeshop-Trendsetter *Karamell Macchiato* sind die unregelmäßigen Chips aus weißer Schokolade mit Kaffee und Karamellaroma. Für ein besonderes Genusserlebnis stehen auch die gehakten Vollmilchschokolade Stücke *Coffenibs* mit knusprigen, kleingehackten Kaffeebohnen. Messebesucher können die Neuheiten auf der FI Europe live erleben und Näheres über die Vorteile und Anwendungsmöglichkeiten erfahren.

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.

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

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.