

b j ö r n s t e d

Scharfes zur ISM 2008

Björnsted Bio-Chocolade stellt auf der ISM 2008 zwei neue, DLG-prämierte Produkte vor

Mit den beiden neuen Geschmacksrichtungen „Edel-Bitter mit Chili“ und „Weiße Chokolade mit Vanille“ ergänzt Björnsted das Sortiment hochwertiger Tafelschokoladen für den LEH. „Unsere neuen Sorten bieten ein einzigartiges Geschmackserlebnis“, sagt Geschäftsführer Andreas Meyer. Die dünnen Tafelausformungen bringen die Cacaointensität besonders zur Geltung und sind deshalb gerade bei Chokoladen-Kennern sehr beliebt.

Edel-Bitter „Ecuador“ Chokolade mit Chili (100g)

Wie auch die anderen Sorten der „Ecuador“-Reihe wird die Geschmacksrichtung Chili mit dem Edelcacao der Sorte "Arriba" hergestellt, die direkt von Kleinbauern-Cooperativen in Ecuador importiert wird. Die aromatische Edelbohne harmonisiert auf angenehme Weise mit der scharfen Note getrockneter Chilischoten. Der Cacao-Anteil einer Tafel beträgt mindestens 70%.

Weiße Chokolade mit Vanille (100g)

Vorbild der cremigen „Weißen Chokolade mit Vanille“ war der intensive Geschmack hausgemachten Vanillepuddings. Entsprechend großer Aufwand floss in die Entwicklung dieses Produkts, Testesser sprachen unter anderem von einem „Vanilleerlebnis der besonderen Art.“ Durch den geringen Zuckeranteil von lediglich 20% ist diese Sorte deutlich weniger süß als andere weiße Schokoladen.

Die Rezepturen der beiden neuen Geschmacksrichtungen wurden bereits von der DLG mit Gold ausgezeichnet. Bis heute erhielten fünf Björnsted-Tafeln diese Auszeichnung. Björnsted Chokoladen werden in der Traditions-Schokoladenfabrik Weinrich im westfälischen Herford produziert. Dabei wird nur auf Rohstoffe aus kontrolliert-biologischem Anbau zurückgegriffen, auf Lezithin als Emulgator kann auf Grund langer Conchierzeiten verzichtet werden. Björnsted Chokoladen werden vorwiegend in Deutschland, z .B. in den Bereichen Metro C+C, EDEKA oder Marktkauf verkauft, aber auch in anderen europäischen Ländern. Im Jahr 2007 wurde die Marke beispielsweise erfolgreich in Dänemark eingeführt, in Österreich konnte Björnsted den Absatz im letzten Jahr um 40% steigern.

Sie sind eingeladen, alle weiteren Björnsted Chokoladen-Varietäten auf der **ISM 2008, Halle 11.2, Stand D / 079a** zu probieren! Weitere Informationen finden sich unter www.ism-cologne.de und www.bjoernsted.de.

Zeichen: 2.310 mit Leerzeichen

b j ö r n s t e d

Kontakt Björnsted:

EcoFinia GmbH

Andreas Meyer

Zimmerstr. 1

32051 Herford

Tel.: 02305-33030

Fax: 02305-540202

Mobil: 0171 2854740

Email: info@bjoernsted.de

Internet: www.bjoernsted.de