nieuws

Barry Callebaut gaat voor zuivelvrij met nieuwe fabriek

nieuws

Barry Callebaut gaat volgend jaar een volledig gescheiden fabriek voor de productie van zuivelvrije chocolade openen, zo maakte het bedrijf eerder deze week bekend. De fabriek komt in Norderstedt, bij Hamburg (Duitsland). Het Zwitserse bedrijf met Belgische roots in Wieze (Oost-Vlaanderen) speelt hiermee in op de groeiende vraag naar plantaardige alternatieven.

5 FEBRUARI 2020 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:53



Barry Callebaut gaat volgend jaar een volledig gescheiden fabriek voor de productie van zuivelvrije chocolade openen, zo maakte het bedrijf eerder deze week bekend. De fabriek komt in Norderstedt, bij Hamburg (Duitsland). Het Zwitserse bedrijf met Belgische roots in Wieze (Oost-Vlaanderen) speelt hiermee in op de groeiende vraag naar plantaardige alternatieven.
"Deze nieuwe fabriek zal als eerste zuivelvrije chocolade kunnen leveren aan de Europese markt. De verwachte jaarlijkse productiecapaciteit bedraagt tienduizenden ton. De fabriek zal in de eerste helft van 2021 de deuren openen", zo kondigt Barry Callebaut aan.

Met de zuivelvrije chocolade ‘M_lk Chocolate’ speelt het concern in op de toenemende vraag naar plantaardige producten, vooral bij jongeren. “De volgende generatie consumenten is op zoek naar ervaringen die lekker zijn, goed voor hen en goed voor de planeet. Met dat in het achterhoofd willen we de industrie begeleiden in deze plantaardige revolutie”, klinkt het. Barry Callebaut meent dat deze markt de volgende jaren nog verder zal groeien.

Volgens het bedrijf heeft zijn zuivelvrije chocolade de typische smaak en romige textuur van melkchocolade. "De basis is een ingrediënt van natuurlijke oorsprong, exclusief voor Barry Callebaut, afkomstig van een unieke wortel. Er is twee jaar aan het product gewerkt", klinkt het. De plantaardige chocolade maakt deel uit van 'Plant Craft'-assortiment, met onder meer cacaopoeder en producten op notenbasis. Hiermee wil Callebaut de wereldwijde voedingsindustrie aanzetten om “plantaardige verwennerijen” te creëren.

Bron: Belga / Eigen verslaggeving

Beeld: Barry Callebaut

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada