

Belgen eten steeds meer donkere chocolade

nieuws

De verkoop van donkere chocolade zit wereldwijd in de lift. Uit een Britse enquête blijkt dat sommige winkelketens al tot de helft meer fondant verkopen dan melkchocolade en in de VS steeg de verkoop van donkere chocolade vorig jaar met liefst 30 procent. "Ook in ons land lijkt de opmars lijkt niet te stuiten", zegt Ann Maes, woordvoester van Barry Callebaut, de grootste chocoladeproducent ter wereld. "Maar globaal gezien blijft melkchocolade toch nog de nummer één".

🕒 15 OKTOBER 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:01

De verkoop van donkere chocolade zit wereldwijd in de lift. Uit een Britse enquête blijkt dat sommige winkelketens al tot de helft meer fondant verkopen dan melkchocolade en in de VS steeg de verkoop van donkere chocolade vorig jaar met liefst 30 procent. "Ook in ons land lijkt de opmars lijkt niet te stuiten", zegt Ann Maes, woordvoester van Barry Callebaut, de grootste chocoladeproducent ter wereld. "Maar globaal gezien blijft melkchocolade toch nog de nummer één".

De Belgen, nog steeds de grootste chocolade-eters ter wereld, hebben al een tijdje méér zin in fondant. Uit een recente enquête van Barry Callebaut blijkt dat bijna de helft van de Belgen (47%) regelmatig donkere chocolade verorbert. "Pakweg vijf jaar geleden was dat nog ondenkbaar", aldus woordvoester Ann Maes. "De toenemende zin in donkere chocolade heeft deels te maken met de opkomst van tal van nieuwe variëteiten. Op bijna alle verpakkingen van donkere chocolade kan je tegenwoordig ook de oorsprong van de cacao bonen aflezen. Consumenten zoeken dat graag uit, het laat hen wegdromen naar mooie oorden in Zuid-Amerika of Afrika. En ze proeven het verschil. De verschillende weers- en productieomstandigheden zorgen voor verschillende smaakpaletten".

Niet alleen het wegdromen naar zonniger oorden drijft de consument naar donkere chocolade, zo blijkt. "Ook het gezondheidsaspect speelt een steeds grotere rol. Uit tal van recente internationale studies blijkt dat het eten van donkere chocolade goed is

voor de werking van het hart, het lichaam voorziet van een brede waaier aan antioxidanten en zelfs een positief effect heeft op het humeur".

Of melkchocolade binnenkort het onderspit zal moeten delven? "Bij Barry Callebaut is men van mening dat dit niet voor morgen zal zijn. Donkere chocolade is aan een spectaculaire inhaalbeweging bezig, maar melkchocolade blijft enorm populair. Vooral kinderen moeten niet echt weten van de bittere smaak van donkere chocolade. En ook producenten van afgeleide producten, zoals snoeprepen, verkiezen nog vaak melkchocolade".(KS)

Bron: Het Laatste Nieuws

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/viltnieuwbsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra