nieuws

Zwitserse chocolade smelt niet meer

nieuws

Barry Callebaut, de grootste chocoladeproducent ter wereld, heeft naar eigen zeggen chocolade ontwikkeld die niet in de hand, maar enkel nog in de mond smelt. Chef-ontwikkelaar Hans Vriens zegt dat de chocolade, die de naam Vulcano krijgt, ook tot 90 procent minder calorieën zal bevatten.

16 JULI 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:08

Lees meer over:
marketing
gezondheid
consument

Barry Callebaut, de grootste chocoladeproducent ter wereld, heeft naar eigen zeggen chocolade ontwikkeld die niet in de hand, maar enkel nog in de mond smelt. Chef-ontwikkelaar Hans Vriens zegt dat de chocolade, die de naam Vulcano krijgt, ook tot 90 procent minder calorieën zal bevatten.
Het smeltpunt van de nieuwe chocolade ligt op 55 graden. Normale chocolade daarentegen smelt, afhankelijk van de samenstelling, al vanaf 30 graden. Voor Callebaut, dat een jaaromzet draait van meer dan 3,1 miljard euro, kan op die manier een nieuwe markt worden aangeboord in warmere landen.
In de traditionele West-Europese markten en de Verenigde Staten krimpt de verkoop, onder meer door de vele calorieën in de chocolade. Het is niet de eerste keer dat een poging ondernomen werd om een hittebestendige chocolade te ontwikkelen. Tot nu was de smaak het grote probleem. Als Callebaut daar vat op krijgt, kan het product een succes worden.

Bron: Belga

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