



Over Puratos

Puratos is een internationale groep die een volledig assortiment van innovatieve producten en applicatie-expertise biedt voor de bakkerij, de patisserie- en de chocoladesector. Vandaag zijn onze producten en diensten beschikbaar in meer dan 100 landen over de hele wereld. In veel gevallen worden ze ter plekke geproduceerd door onze dochterondernemingen. Ons hoofdkantoor bevindt zich aan de rand van Brussel (België), waar het bedrijf werd opgericht in 1919. In de eerste plaats willen wij 'betrouwbare partners in innovatie' zijn over de hele wereld om onze klanten te helpen bij het leveren van voedzaam, lekker eten aan hun lokale gemeenschappen.

Voor verdere informatie, bezoek www.puratos.com

Puratos en Belcolade vieren 25 jaar expertise in Belgische chocolade met superieure smaak

November 2013 – 25 jaar geleden introduceerde Puratos een nieuw merk op de markt van professionele chocolade: Belcolade. Sindsdien is Belcolade synoniem geworden voor echte Belgische chocolade met een superieure smaak en is Belcolade de betrouwbare chocoladetoeverancier voor duizenden chocoladeprofessionals in de hele wereld.

Toen in de jaren tachtig veel van de grote chocoladebedrijven in België werden overgenomen door buitenlandse groepen, besloot Puratos om één van de meest waardevolle elementen van het Belgische culinaire erfgoed te beschermen: de echte Belgische chocolade. Daarom lanceerde Puratos in 1988 een nieuw merk chocolade van de fijnste kwaliteit, exclusief geproduceerd in België (Erembodegem). Het nieuwe merk kreeg de naam Belcolade en is het resultaat van een gezamenlijke passie voor de heerlijke smaak van echte Belgische chocolade.

Al 25 jaar lang staat Belcolade bekend en wordt het gerespecteerd voor zijn superieure smaak en kwaliteit. Het wordt dan ook gebruikt door duizenden chocoladeprofessionals over de hele wereld.

Mr. Eddy Van Belle, voorzitter van de Raad van Bestuur bij Puratos Group en één van de drijvende krachten achter Belcolade, zegt: "Belcolade staat voor echte Belgische chocolade met een unieke combinatie van smaak, het juiste productieproces en creativiteit. De chocolade van Belcolade wordt enkel geproduceerd in België, met het grootste respect voor de productietraditie en een eindeloze passie voor het product. De afgelopen 25 jaar heb ik Belcolade zien uitgroeien tot de wereldspeler die het vandaag is, en ik ben ervan overtuigd dat onze voortdurende investeringen en innovaties ervoor zullen zorgen dat Belcolade in de toekomst nog verder zal groeien."

Het hart van het innovatieproces bij Belcolade ligt in het Chocolate Center, een expertisecentrum waar nieuwe producten worden ontwikkeld, recepten getest en kennis uitgewisseld tussen chocoladeprofessionals van over de hele wereld.

Een uitgebreide productportfolio

De productportfolio van Belcolade bevat Belcolade Selection, een uitgebreid assortiment chocolade van topkwaliteit met verschillende smaken en viscositeit voor een breed scala aan toepassingen. De exclusieve reeks Belcolade Origins is een selectie “single origin” chocolade van over de hele wereld, die elk de ultieme ervaring bieden van echte Belgische chocolade. Deze collectie bevat zeer specifieke smaakprofielen, zorgvuldig uitgetekend via Les Arômes de Cyrano, een sensorische analyse hulpmiddel dat speciaal door Belcolade werd ontwikkeld om de unieke eigenschappen te beschrijven van ‘single origin’ chocolade.

Belcolade kan op aanvraag ook specifieke smaken ontwikkelen. Hierdoor ontstaat er een unieke en eindeloze variëteit aan smaken, die inspireert en de beste chocolatiers, bakkers en patissiers ter wereld te ondersteunt.

Vandaag hechten consumenten steeds meer belang aan authenticiteit en duurzaamheid. Daarom biedt Belcolade ook een assortiment 100% organische chocolades aan en is er het duurzame assortiment met certificaten van Fairtrade™, Rainforest Alliance™ en UTZ™.

Om de allerbeste kwaliteit te garanderen, wordt alle chocolade van Belcolade gemaakt met 100% cacaoboter en 100% natuurlijke vanille.

25 jaar, 25 smaken

Om de 25^{ste} verjaardag te vieren, produceert Belcolade een unieke proefbox, gebaseerd op de levensboom van het leven. De box zal worden verspreid onder klanten over de hele wereld. Gedurende 25 dagen kunnen zij elke dag een unieke Belgische chocolade ontdekken. De proefbox bevat ook een boekje met verjaardagsrecepten, met per chocoladesoort telkens één recept voor een praline en één voor patisserie. Het hoogtepunt is de 25^{ste} en laatste chocoladesoort: een exclusieve Vietnamese ‘single origin’ chocolade die nog volop in ontwikkeling is. De cacao die wordt gebruikt voor de productie hiervan, won onlangs een internationale cacao-award op het Salon du Chocolat in Parijs.

Ga voor meer informatie naar de nieuwe Belcolade website:
www.belcolade.com.

Perscontact:

Puratos Group

Pascale Jantcheff - Group Marketing Services Director
T +32 2 481 43 03 - F +32 2 466 25 81 - E info@puratos.com
Puratos NV/SA,
Industrialaan 25, 1702 B - Groot-Bijgaarden, België.
pjantcheff@puratos.com | www.puratos.com