

Pressebericht, ISM Köln, Januar 2011

Duc d'O Chocolaterie – Halle 10.2 – Stand A 090 / B 091

CHOCOLATIER

Duc d'O

- OF BELGIUM -

***Duc d'O Chocolaterie stellt seine größte Neuerung
im Bereich der Trüffel vor***

In einem Land, in dem eine gewisse Lebensfreude einfach dazugehört, ist es nicht verwunderlich, dass Schokolade zu einem seiner bekanntesten Vertreter wurde. Daher überrascht es auch nicht, dass die belgische Schokolade einen Siegeszug um die Welt antrat und die Herzen von unzähligen Menschen zu erobern wusste. Im letzten Jahrzehnt war Duc d'O Chocolaterie eines der wichtigsten Produkte und einer der wichtigsten Exportartikel Belgiens.

Auf der diesjährigen ISM-Messe in Köln stellt Duc d'O Chocolaterie erneut ein Sortiment auffallender Neuheiten vor. Nach zwei großen Innovationen hat das Unternehmen zudem eine Anzahl seiner bestverkauften Produkte noch weiter verbessert.



„Intense Collection“ – Vollmilchtrüffel mit knusprigem Keks und weiße Schokoladentrüffel mit Erdbeere



Duc d'O Chocolaterie präsentiert auf der ISM 2011 eine umfassende Erneuerung seines Trüffelsortiments. Um den Kunden und Verbrauchern diese Neuerung zu verdeutlichen, wurde eine separate Produktlinie unter dem Namen „Intense Collection“ herausgebracht. Diese Untermarke umfasst alle Trüffelvarianten, die das gewisse Extra an Geschmack oder Inhalt bieten.

Um diesem strategischen Beschluss Nachdruck zu verleihen, bringt die belgische Qualitätsmarke auch gleich zwei neue Trüffelsorten auf den Markt: einen Trüffel aus Vollmilkschokolade mit knuspriger Keksfüllung und einen weißen Trüffel mit Erdbeermousse.

Ersterer ist eine exquisite Kombination aus dem berühmten Splittertrüffel und den bekannten französischen Waffelröllchen „Crêpes-dentelles“. Diese feinen und luftigen Kekse verleihen dem Trüffel die zusätzliche Knuspernote, was zu einem äußerst feinen Schokoladenerlebnis führt.

In der zweiten Neuerung wird die Süße der weißen Schokolade mit dem fruchtigen Geschmack kleiner Erdbeerstückchen kombiniert. Dass Schokolade und Erdbeere ein perfektes Team bilden, ist keine Neuigkeit, aber die Leichtigkeit der Trüffelfüllung von Duc d'O und die für dieses Produkt verwendeten Qualitätserdbeeren verleihen diesem Klassiker eine zusätzliche Dimension.

Erdbeere ist übrigens laut Konsumentenumfrage eine der beliebtesten Geschmacksnoten in Kombination mit Schokolade. Noch eine Garantie dafür, dass dieser Trüffel bei Schokoladenliebhabern großen Anklang finden wird.



Gijsbrecht OSTYN, Brand Manager von Duc d'O erklärt: *„Als Marktführer im Segment der belgischen Pralinen besteht unsere Aufgabe darin, stets als erster mit neuen Ideen an unsere Kunden heranzutreten, um so die Marktführung beizubehalten. Die Aufteilung unseres Sortiments in die „Original Collection“ und die „Intense Collection“ spielt eine wichtige Rolle bei den Zukunftsplänen für unser Trüffelanbot. Die „Intense Collection“ wird ab 2011 einerseits die sogenannten Delikatessentrüffel umfassen, andererseits aber auch intern unseren Chocolatiers die Möglichkeit geben, neue innovative Ideen in einem relativ kleinen Umfang auf dem Markt zu testen. Ich bin davon überzeugt, dass diese zwei neuen Trüffelvarianten unsere Position in den Regalen und die Markenpräferenz der Verbraucher für Duc d'O noch weiter verstärken werden. Übrigens können der Handel und die Verbraucher auch in den nächsten Jahren mit noch mehr köstlichen Duc d'O-Neuheiten rechnen ...“*

Beide Sorten werden in 100-g-Packungen herausgebracht, die vom bekannten Food-Fotografen Stephane Verheye geschmackvoll gestaltet werden. Der Anspruch der „Intense Collection“ wird herausragend sein. Duc d'O vermeldet auf den neuen Verpackungen erstmalig, dass die Trüffel 100 % natürlich sind. Das heißt, keine künstlichen Farb-, Konservierungs- oder Geschmacksstoffe! Und schließlich soll dem Verbraucher nicht entgehen, dass Duc d'O ein 100 % belgisches Produkt ist. Dies ist sowohl dem Logo oben als auch unten deutlich zu entnehmen. Vor allem für das ausgedehnte Exportnetzwerk von Duc d'O - das Unternehmen exportiert weltweit in über 75 Länder - steht der belgische Ursprung dieses Produkts für Qualität und Geschmack.

Die zwei Sorten sind in einem Shelf-Ready-Display zu 8 Stück erhältlich.

„Wintertales Limited Edition“: Exklusive Verpackungen zum Jahresende in Pappschachtel und Blechdose für Trüffel, Pralines pâtissières und Minipralinen.



Duc d'O Chocolaterie bringt Ende des Jahres 2011 fünf limitierte Editionen auf den Markt. Auf Nachfrage der Verbraucher werden die Verpackungen von Trüffeln, Pralinen und Minipralinen durch die bekannte internationale Designagentur Brandimage neu gestaltet.

Schöne Fotografien, stilisierte Eiskristalle und reflektierende Metallfarben tragen ein Stück zur winterlichen Stimmung bei.

Die angenehme Wärme der Schokolade wird während dieser dunklen Jahreszeit noch reizvoller.

„Diese Verpackungen enthalten drei der beliebtesten Produkte unseres Sortiments. Wir geben unseren Kunden so die Möglichkeit, zwischen der bekannten weißen Duc d'O-Schachtel und einer an den Verkaufsmoment angepassten Verpackung zu wählen. Untersuchungen haben ergeben, dass unsere Produkte häufig an Freunde oder Verwandte verschenkt werden. Daher bin ich auch überzeugt davon, dass diese „Wintermärchen“ häufig unter dem Weihnachtsbaum liegen werden. Auch danach lassen sie sich natürlich noch dank der Winterstimmung gut verkaufen“, so Gijsbrecht OSTYN, Brand Manager von Duc d'O.

Diese Kollektionen sind ausschließlich in den Monaten Oktober bis Februar erhältlich. Danach werden sie aus den Regalen genommen und durch die Standardverpackung von Duc d'O ersetzt.

Die drei Schachteln sind in einer abreibaren Shelf-Ready-Packung zu 8 Stück erhältlich.

Die zwei Blechdosen kommen in einem Karton mit vier Stück auf den Markt.

**Sortiments-
erweiterung**

La Boule 180 g – neue Verpackung



Das „Sharing-Segment“ ist bereits seit einigen Jahren einer der am besten abschließenden Bereiche in der Schokoladenlandschaft. Und Duc d'O spielt hier ebenso lange mit seinem bekannten La-Boule-Sortiment mit. Herrliche Schokoladenkugeln in weißer und Vollmilchschokolade, mit einer feinen Kaffee-, Pistazien- oder Pralinfllung.

2011 bringt Duc d'O eine komplett neue Sharing-Verpackung im La Boule-Sortiment heraus. Hauptelemente sind die moderne Verpackung mit Fenster und ein angepasstes Gewicht, neue Folien und ein guter Preis. All dies zusammen muss einem

Produkt, das sich bereits seit Jahren seinen Platz im Sortiment mehr als verdient hat, einen zusätzlichen Aufschwung geben. Ein perfektes Produkt für heitere Zusammenkünfte mit Freunden und Familie, die gemeinsam in den Genuss belgischer Qualittsschokolade kommen möchten“, so Gijsbrecht OSTYN, Brand Manager bei Duc d'O.

**Sortiments-
erweiterung**

Minipralinen 200 g – Geschenkverpackung und neues Design



Vor zehn Jahren brachte Duc d'O Chocolaterie als eines der ersten Unternehmen weltweit ein Sortiment mit Minipralinen auf den Markt. Mit einem individuellen Gewicht von 5,5 g war dies die perfekte Antwort auf die damalige Marktentwicklung zu mehr Produkten in mundgerechter Größe. Der Erfolg, den diese Produktpalette seitdem erfährt, zeigt, dass diese Neuerung sehr gut durch die Konsumenten angenommen wird.

Dieses Jahr erhalten die Mini-Leckerbissen einen komplett neuen Look. So passen sie perfekt zwischen die anderen Verpackungen im Sortiment. Zudem unterstreicht das verspielte Design die Anzahl Pralinen in der Schachtel (36 Stück!). Und zu guter Letzt wurde auch noch der Innenseite des Deckels viel Aufmerksamkeit gewidmet, um den Verbraucher zusätzlich in die Geschichte von Duc d'O als belgischer Qualitätschocolatier einzubeziehen.



„Neben dem neuen Design der Verpackung bringt Duc d'O gleichermaßen eine Geschenkversion der Minipralinen 200 g auf den Markt. Die stets zunehmende Nachfrage nach Benutzerkomfort führte dazu, dass wir diese Verpackung durch einen auberginefarbenen Einband mit einer zartrosa Schleife verschönerten. Eine modische Farbkombination, die so manches Herz höher schlagen lassen wird. Traditionell dürfen das Duc d'O-Logo in Lacküberzug und das Informationsheftchen natürlich nicht

fehlen“, so Gijbsbrecht OSTYN, Brand Manager Duc d'O.

Beide Kollektionen werden in einer Shelf-Ready-Packung zu 8 Stück erhältlich sein.



Pâtes de Fruits – neue Verpackung



Auf der ISM 2011 wird eine neue Verpackung für die Duc d'O Pâtes de Fruits vorgestellt. Die klassische Pralinenschachtel wird durch eine moderne Schachtel mit Deckel ersetzt, und das Design wird etwas aufgefrischt.

Durch diese Veränderungen fallen sie im Regal eher auf und lassen mehr Raum für Text auf der Vorderseite der Verpackung.

Gijbsbrecht OSTYN, Brand Manager von Duc d'O: *„Die Pâtes de Fruits sind ein ganz klassisches Produkt in unserem Sortiment und gewissermaßen auch ein Außenseiter. Es ist die einzige Konfektion von Duc d'O, in der Schokolade nicht auf*

der Zutatenliste steht. Dennoch möchten wir mit dieser neuen Verpackung unterstreichen, dass wir für dieses köstliche Qualitätsprodukt eine glänzende Zukunft sehen. Durch ihr jüngeres, frischeres und auffallenderes Design wird diese Verpackung zweifelsohne auch in den nächsten Jahren ihren Erfolg in den Regalen verzeichnen können.“

Die Pâtes de Fruits 250 g sind in einem Shelf-Ready-Display zu 8 Stück erhältlich.

Über Duc d'O Chocolaterie



1983 machte Hendrik Verhelst, ein großer Schokoladenliebhaber, seinen Traum wahr und eröffnete seine eigene Schokoladenfabrik, Duc d'O Chocolaterie. Ihm war es von Anfang an ein Anliegen, den Verbrauchern hochwertige Produkte zu einem bezahlbaren Preis anzubieten. Eine klare und einfache Strategie, die sich bezahlt machte, da er Jahr für Jahr Wachstumsraten im zweistelligen Bereich erzielen konnte. Mittlerweile hat sein Sohn Paul Henri Verhelst die Führung des Unternehmens übernommen und Duc d'O Chocolaterie sicher in das 21. Jahrhundert geleitet.

In der belgischen Fabrik in Kruibeke (Region Antwerpen) stellt ein einsatzfreudiges Team von 120 Mitarbeitern täglich 30 Tonnen Schokoladenprodukte her. Zu den beliebtesten Produkten zählen sicher die berühmten Trüffel, Les Manons und Likörpralinen von Duc d'O. Aber auch die Minipralinen, Meeresfrüchte, Herzen, Ostereier und Täfelchen erfreuen sich hoher Beliebtheit bei den Verbrauchern.

Im vergangenen Jahrzehnt wurde ein großes Exportnetzwerk ausgebaut. Es umfasst mittlerweile die ganze Welt: 80 % der Duc d'O-Produktion wird in über 75 Länder weltweit exportiert.

Bereits bei der Gründung des Unternehmens legte sich die Familie Verhelst selbst sehr hohe Qualitätsanforderungen auf. Sei es beim Kauf der richtigen Kakaobohnen, bei der Auswahl der besten Haselnüsse und Mandeln oder beim Festlegen der extra angefertigten Kuvertüre, Meister-Chocolatier Guido Vandepierre besitzt einen beispiellos guten Ruf, hervorragende Kenntnisse und zudem eine unerschöpfliche Fantasie.

Als eines der letzten großen familiengeführten Schokoladenunternehmen kann sich Duc d'O Chocolaterie damit rühmen, alle Füllungen selbst herzustellen. Die Füllungen wie Trüffelcrème, Praliné, Karamell, Pistazie, Marzipan, Mokka usw. basieren alle auf Rezepten, die über die Jahre hinweg ihren Erfolg bewiesen haben. Selbstverständliche werden die Pralinen bei Duc d'O aus 100 % Kakaobutter hergestellt und sie sind 100 % natürlich, 100 % authentisch und 100 % belgisch.

Für weitere Informationen und Fotos in hoher Auflösung wenden Sie sich an:

Duc d'O Chocolaterie
Herrn Gijsbrecht OSTYN Brand Manager
Bazelstraat 250

9150 Kruibeke – Belgien
Tel. +32 3 774 51 91
Fax: +32 3 774 40 56
ostyn.g@ducdo.com