

**WAS LÄSST DAS HERZ VON
SCHOKOLADENFANS HÖHER SCHLAGEN?**

[MANDELN NATÜRLICH.]



 **california
almonds**[®]
Almond Board of California

DAS SCHOKOLADENPHÄNOMEN.

Schokolade. Sie ist reichhaltig. Sie ist cremig. Sie ist unglaublich unwiderstehlich. Seit Jahrhunderten ist Schokolade eines der edelsten kulinarischen Highlights und heutzutage sind Menschen auf der Suche nach neuen, einzigartigen Möglichkeiten, sie zu genießen. Schokoladenliebhaber lassen sich immer wieder für neue Variationen der süßen Köstlichkeit begeistern. Tatsache ist, dass Verbraucher auf der ganzen Welt Schokolade lieben und berichten, dass sie sich beim Verzehr entspannt, glücklich und unbeschwerter fühlen¹. Da überrascht es nicht, dass diese Kategorie immer weiter wächst.

Weltweit sind Mandeln für Verbraucher die Zutat Nummer 1 für das perfekte Schokoladenprodukt.¹

Aktuell beträgt das Handelsvolumen der weltweiten Schokoladenindustrie \$ 107,4 Mrd.², und die Lust der Verbraucher auf Süßes wächst offenbar stetig weiter.

Der Wert des weltweiten Schokoladen-Handelsvolumen ist seit 2007 um 25% angestiegen und wird Schätzungen zufolge in den kommenden fünf Jahren um weitere 27% zulegen.²

Das sind jede Menge Kakaobohnen.



Weltweit essen Verbraucher ungefähr 11 Mal im Monat Schokolade und 90% der Verbraucher haben im vergangenen Jahr genauso viel oder mehr Schokolade konsumiert als im Jahr zuvor.¹ Verbraucher geben zudem an, dass sie sich mit dem Verzehr von Schokolade verwöhnen und entspannen wollen¹. Hier bietet sich enormes Potenzial für Zutaten, die den ohnehin schon unwiderstehlichen Geschmack von Schokolade noch weiter verfeinern können.

SCHOKOLADE MIT MANDELN VERFEINERN.

Wenn es etwas gibt, das Schokolade noch verführerischer machen kann, dann sind es Mandeln. Die knackigen kleinen Kraftpakete bringen eine ganz neue Dimension in zartschmelzende Schokolade. Beweise gefällig? Diese Zahlen lügen nicht: 65% der Verbraucher weltweit bevorzugen Schokoladenprodukte mit Nüssen und – was noch wichtiger ist – glauben, dass die Mandel die Nuss ist, die sowohl am besten zu Vollmilch- als auch zu Zartbitterschokolade passt.¹

Die herausragende Vielseitigkeit und Beliebtheit der Mandel sollte das Herz eines jeden Küchenprofis höher schlagen lassen.



Außerdem beweisen viele der beliebtesten Desserts und Konfekte der Welt, dass Mandeln und Schokolade die perfekte Kombination sind. Hier trifft cremig auf knackig, Verführung auf Erfüllung und das Vertraute auf das Unerwartete. Einige Gründe, warum das so ist:

Mehr als zwei Drittel der Verbraucher weltweit sagen, dass sie eher Schokolade mit Mandeln als Schokolade ohne Mandeln kaufen würden.

Verbraucher glauben, dass Mandeln hauptsächlich in Produkten hinzugefügt werden, weil sie sie knackiger, nahrhafter, schmackhafter und qualitativ hochwertiger machen. Außerdem glauben Verbraucher auf der ganzen Welt, dass Mandeln Schokolade aufregender, höherwertiger, lohnender, beruhigender und entspannender werden lassen.¹





GESCHMACK. KONSISTENZ. PERFEKTION.

Die Zugabe von Mandeln in Schokoladenprodukten schafft unbegrenzte Möglichkeiten für außergewöhnliches Aroma und verlockende Konsistenz.

„Großartiger Geschmack“ ist für Verbraucher das wichtigste Kriterium bei der Auswahl von Schokoladenprodukten, und im Vergleich zu anderen Nüssen sind sie sich einig, dass Mandeln die besten Nüsse sind, um Schokolade schmackhafter zu machen.¹

Besser geht es fast nicht. Und dann ist da dieser unwiderstehliche Crunch-Faktor. Als Zutat in Schokolade kreiert dieser sinnliche, zufriedenstellende Crunch einen köstlichen, mehrdimensionalen Biss, der sowohl edel als auch unnachahmlich ist.

Im Vergleich zu anderen Nüssen behaupten Verbraucher, dass Mandeln nicht nur die Nuss sind, die Schokolade knackiger machen¹, sondern ihr auch das gewisse Etwas verleihen – eine unbeschreibliche Qualität, die jeden Schokoladengenuss zu etwas ganz Besonderem macht.





MISSION ERNÄHRUNG: ERFÜLLT.

Geschmack und Konsistenz sind für Verbraucher wichtige Aspekte. Aber die Mandel kann noch mehr. Sie erfüllt den zunehmend verbreiteten Wunsch nach einer gesünderen Ernährung. Denn die Mandel ist die Baumnuss mit

77% der Verbraucher sind der Meinung, dass Mandeln Schokolade nahrhafter machen.¹

dem höchsten Anteil an sechs lebenswichtigen Nährstoffen. Jede knackige Portion à 28 g enthält wertvolle Antioxidantien, Eiweiß (6 g), Ballaststoffe (3,5 g), Kalzium (75 mg), Vitamin E (7,4 mg) und vieles mehr. Mandeln tragen sogar zur Herzgesundheit bei.* 81% der Verbraucher sagen, dass sie Lebensmittel bevorzugen, die förderlich für die Herzgesundheit sind¹. Unter allen Nüssen wählen sie am liebsten Mandeln als Snack, weil sie gut

fürs Herz sind.³ Und weil in den kleinen Kraftpaketen innen wie außen so viel Großartiges steckt, sind Mandeln und Schokolade einfach unzertrennbar.

SÜSSE BELOHNUNG.

Es ist ganz einfach zu verstehen, dass nichts Schokolade noch verführerischer macht als Mandeln. Bei dieser Kombination schmelzen Verbraucher dahin, und das aus gutem Grund. Mandeln verleihen jedem Schokoladenprodukt unverwechselbares Aroma, Biss und wichtige Nährstoffe. Ihr Premium-Image und ihre Vielseitigkeit sind das Sahnehäubchen auf dem Schokoladenkuchen, Konfekt oder Schokoriegel.

Wenn Sie also Ihre nächste Schokoladenkreation planen, sollten Sie auf Mandeln nicht verzichten. Mandeln holen aus jedem Lebensmittel das Beste raus, und vielleicht auch aus Ihrem Erfolg.

Wenn Sie mehr über die Vorzüge von Mandeln erfahren wollen, besuchen Sie uns unter www.almondboard.de.

Vertrauen Sie uns. Sie werden eine süße Überraschung erleben.

*Wissenschaftliche Untersuchungen weisen darauf hin, belegen jedoch nicht, dass der Verzehr von ca. 28 g Mandeln pro Tag im Rahmen einer an gesättigten Fettsäuren und Cholesterin armen Ernährung das Risiko von Herz-Kreislaufkrankungen senken kann. Nach den Ernährungsempfehlungen des amerikanischen Gesundheitsministeriums sollte der überwiegende Anteil der aufgenommenen Nahrungsfette aus ungesättigten Fettsäuren bestehen. Eine Portion Mandeln (28g) enthält 13g ungesättigte und nur 1g gesättigte Fettsäuren.

1. Global Chocolate Report, Sterling-Rice Group, 2013.
2. Euromonitor International, 2012.
3. North America Consumer Attitude, Awareness and Usage Report, 2013.

© 2013 Almond Board of California.


AlmondBoard.com