

Guylian lanceert individueel verpakte Belgische chocoladetabletten voor dagelijkse verwennerij en speelt in op de wereldwijde trend van portiecontrole

Guylian, een premium chocoladespeler, aanwezig in meer dan 100 landen over de hele wereld, met wereldwijd geleide innovatie betreedt een nieuwe categorie in de chocolademarkt om chocoladeliefhebbers een geweldige smaakervaring te bieden, altijd en overal.



- Bijna 1 op de 3 consumenten hecht belang aan portiegroottes
- Wereldwijde lancering van NIEUWE Guylian tabletten met **individueel verpakte Belgische chocolade** met 4 porties van 25g
- Maatschappelijke verantwoordelijkheid met duurzaam geproduceerde cacao

Uit recent consumentenonderzoek blijkt dat bijna **1 op de 3 consumenten portiegroottes belangrijk vindt**. Daarom speelt Guylian in op deze groeiende **portiecontrole**trend door het introduceren van kleine, apart verpakte Belgische chocoladetabletten op wereldwijde schaal, in 120 landen over de hele wereld. Guylian is **één van de bestverkopende merken van verpakte Chocolade in travel retail met 50 jaar ervaring**. De nieuwste innovatie van Guylian is de lancering van de **NIEUWE Guylian Belgische chocoladetabletten van 100g**: een reeks van **6 premium varianten met individueel verpakte minitabletten (4x25g)** gemaakt van de beste Belgische chocolade met 100% cacaoboter, verkrijgbaar in verfijnde, populaire smaken; Romige Melk, Premium Puur 72%, Hazelnoot en Gezouten Caramel. Het assortiment bevat ook twee smaken, Melk en Intens Puur 84%, zonder toegevoegde suiker, gezoet met op stevia-gebaseerde zoetstoffen. De Intens Puur 84% is veganistisch. Elk van deze tabletten van 25g is verfraaid met het iconische Guylian zeepaard, en omdat ze individueel verpakt zijn, kan je onderweg genieten van een verse, heerlijke en premium traktatie. Altijd en overal.



Wereldwijde lancering als antwoord op huidige chocoladetrends

Met de lancering van deze nieuwe Guylian Belgische Chocolate tabletten, antwoordt Guylian op belangrijke trends in de chocoladewereld.

“De jongere generaties kiezen bewust voor wat ze eten: voor tussendoortjes of snoep houden ze van kleinere hoeveelheden, maar van hogere kwaliteit. En daarom zien we vandaag dat twee keer zoveel consumenten de voorkeur geven aan individueel verpakte chocoladetabletten boven een gewone chocoladetablet”, zegt Pieter De Pauw, Marketing Director van Guylian.

"Ons R & D- en marketingteam heeft **meer premium, duurzamere en gezondere** chocolade-producten geïdentificeerd als de belangrijkste trends in de chocolade industrie, en we hebben dit inzicht gebruikt terwijl we onze merkstrategie ontwikkelden voor 2019 om ons merk Guylian elke dag te laten groeien", zegt Mieke Callebaut, Managing Director van Guylian.

Guylian heeft ook twee **tabletten zonder toegevoegde suikers** gecreëerd, gemaakt op basis van natuurlijke zoetstoffen die afgeleid zijn van de **Stevia** rebaudiana plant die weinig of geen calorieën of koolhydraten bevat. Deze tabletten zijn verrijkt met vezels en passen perfect in een gebalanceerd dieet en een gezonde levensstijl. Ze hebben een zachte en rijke textuur dankzij de voedingsvezels die de extra suiker hebben vervangen.

De NIEUWE Guylian tabletten zijn gemaakt van duurzaam geproduceerde cacao

"Steeds meer consumenten zijn op zoek naar merken die sociale en ecologische projecten ondersteunen. Guylian ondersteunt zowel **Project Seahorse** als **Project Cocoa**. Project Seahorse ondersteunt het behoud van de biotopen van zeepaardjes, terwijl Project Cocoa zich inzet voor het verbeteren van het leven van de cacaoboeren, hun productiviteit en het verminderen van hun impact op het milieu. Met elke tablet die we verkopen, ondersteunen we deze twee projecten direct", zegt Pieter De Pauw, Marketing Director van Guylian.



Sinds 1998 is Guylian de belangrijkste sponsor van **Project Seahorse**, een internationale organisatie voor het behoud van ecosystemen. In totaal heeft Guylian meer dan 2 miljoen euro beschikbaar gesteld ter ondersteuning van hun programma's. Guylian helpt bij het verhogen van het milieubewustzijn over de hele wereld door middel van gerichte activiteiten. Meer informatie kan je terug vinden op:

www.projectseahorse.org



Lars Reichenbach, Winnaar van de "SeaHorses of the World Photo" wedstrijd 2018.



© Cocoa Horizons Foundation



© Cocoa Horizons Foundation

Project Cocoa, Guylian's eigen programma ter ondersteuning van duurzaam geproduceerde cacao, mogelijk gemaakt door de Cocoa Horizons Foundation. Met de nieuwe Guylian Belgische chocoladetabletten gemaakt van 100% duurzame cacao, zet Guylian een eerste stap om zijn ambitie te bereiken om 100% duurzame cacao te gebruiken tegen 2025. Meer info kan je terug vinden via:

<https://www.guylian.com/sustainability/>

Guylian omarmt continue innovatie

Guylian gelooft sterk in het succes van hun " 's Werelds Favoriete Belgische Chocolaatjes" en daarom zijn recent aanzienlijke investeringen gedaan om de capaciteit van de productiefabriek in Sint-Niklaas te vergroten. Na het bouwen van een nieuwe productielijn voor de super premium Belgische Master's Selection van Guylian in 2017, investeerde Guylian verder in een gloednieuwe productielijn voor chocoladetabletten. De eerste nieuwe Belgische chocoladetabletten van Guylian werden in juni 2019 geproduceerd in de nieuwste productie-eenheid in Sint-Niklaas. De eerste bestellingen zijn eind juni al naar China en de VS verstuurd.



Vorig jaar kondigde Guylian zijn ambitie aan om het belangrijkste palmolie-vrije merk van Belgische chocolaatjes te worden. Er is nooit palmolie in Guylian Sea Shells verwerkt geweest, omdat ze gemaakt zijn met 100% pure cacaoboter, volgens het oorspronkelijke recept van de oprichters. In 2018 besloot Guylian alle palmolie uit de andere assortimenten van Guylian-pralines en truffels te verwijderen. Vandaag de dag kan Guylian zeggen dat al 99% van zijn producten palmolievrij is. Palmolie is vervangen door duurzame sheaboter en zonnebloemolie, wat resulteert in een soepelere textuur en nog beter smakende chocolade die beter is voor de planeet en gezonder, met minder verzadigd vet en minder suiker.

Over Guylian

Guylian exporteert naar **meer dan 120 landen** en is verkrijgbaar in **75% van de wereldwijde travel retail winkels**. Het is één van de best verkopende Zeevruchtenchocolademerken ter wereld. Vooral in het segment van verpakte Belgische chocolade in travel retail. Guylian heeft een team van 250 medewerkers en produceert een breed gamma van premium Belgische chocolaatjes in een gloednieuwe productie-eenheid in Sint-Niklaas. Guylian blijft het traditionele erfgoed van het maken van chocolade respecteren en blijft ook innoveren.

Guylian staat over de hele wereld synoniem voor **Belgische Chocolade van hoge kwaliteit**. Een unieke mix van West-Afrikaanse cacaobonen vormt de basis van zijn premium Belgische chocolade, die zijn gemaakt van 100% pure cacaoboter. **De Zeevruchtenchocolaatjes zijn het vlaggenschipproduct van Guylian**. De hazelnootpraliné-vulling wordt intern geroosterd volgens het oorspronkelijke recept van de oprichters, met behulp van koperen ketels. De geheime methode van roosteren en caraméliseren van hazelnoten geeft Guylian Chocolaatjes hun kenmerkende, traditionele smaak.

De nieuwe Guylian Chocolade tabletten zijn beschikbaar in travel retail, supermarkten en in de Guylian Chocolade Boutique (Iedere vrijdag open vanaf augustus van 11:00-18:00. Europark Oost 1 – 9100 Sint-Niklaas, België)

Beelden alsook toekomstige informatie kan je via volgende link downloaden:

https://www.dropbox.com/sh/thybw2p28ebmyxd/AAALoKE2EC-68_UmVbCiu0qta?dl=0

VOOR VERDERE INFO, CONTACTEER AUB

Mieke Callebaut
Managing Director
Chocolaterie Guylian NV
Europark Oost 1
9100 Sint-Niklaas - Belgium
www.guylian.com
Phone: +32 (03) 760 97 00
mieke.callebaut@guylian.be

Pieter De Pauw
Marketing Director
Chocolaterie Guylian NV
Europark Oost 1
9100 Sint-Niklaas - Belgium
www.guylian.com
Phone: +32 (03) 760 97 78
pieter.de.pauw@guylian.be