

Guylian lance des tablettes de chocolat belge emballées individuellement comme gourmandises à déguster au quotidien et suit la tendance mondiale de « contrôle des portions »

Guylian, un fabricant de chocolat haut de gamme présent dans plus de 100 pays et novateur à l'échelle mondiale, rejoint une nouvelle catégorie sur le marché du chocolat afin d'offrir une expérience gustative sensationnelle aux amateurs de chocolat, n'importe où et à tout moment.



- Près d'un consommateur sur trois trouve que la taille des portions est importante
- Lancement à l'échelle mondiale de NOUVELLES tablettes de **chocolat belge Guylian en emballages individuels** de 4 x 25g
- Responsabilité sociétale avec du cacao issu d'une production durable

Une enquête menée récemment auprès de consommateurs révèle que près d'un sur trois trouve la **taille des portions importante**. C'est pourquoi Guylian suit cette tendance croissante du « **contrôle des portions** » en commercialisant de petites tablettes de chocolat belge individuelles à travers le monde. Forte de **50 ans d'expérience**, Guylian est l'**une des marques de chocolat emballé qui se vend le mieux dans le travel retail**. La dernière innovation de Guylian est le lancement de **NOUVELLES tablettes de chocolat belge de 100g** sous forme de **six minitables haut de gamme emballées individuellement (4 x 25g)**. Ce chocolat belge d'exception, 100% pur beurre de cacao, se décline dans des saveurs raffinées très prisées : Lait crémeux, Noir premium 72%, Noisettes et Caramel salé. L'assortiment comprend également deux saveurs – Lait et Noir intense 84% – sans sucre ajouté et avec des édulcorants à base de stévia. En outre, le chocolat Noir intense 84% est végétalien. Chaque tablette de 25g est ornée de l'hippocampe emblématique de Guylian et, étant donné qu'elle est emballée individuellement, constitue une gourmandise exquise haut de gamme à déguster n'importe où et à tout moment.



Lancement mondial pour répondre à une tendance dans la consommation de chocolat

En lançant ces nouvelles tablettes de chocolat belge, Guylian suit une tendance majeure dans le monde du chocolat.

« *Les jeunes générations savent exactement ce qu'elles veulent manger : qu'il s'agisse d'en-cas ou de friandises, elles apprécient les quantités plus petites mais de meilleure qualité. Dès lors, nous constatons aujourd'hui que deux fois plus de consommateurs préfèrent des tablettes de chocolat emballées individuellement à une tablette de chocolat ordinaire* », déclare Pieter De Pauw, Marketing Director de Guylian.

« Notre équipe R & D et marketing a identifié les produits en chocolat **de qualité supérieure, plus durables et plus sains** comme tendance majeure dans l'industrie du chocolat. Nous nous sommes basés sur ce constat en élaborant notre stratégie pour 2019 afin de permettre la croissance de la marque Guylian jour après jour », déclare Mieke Callebaut, Managing Director de Guylian.

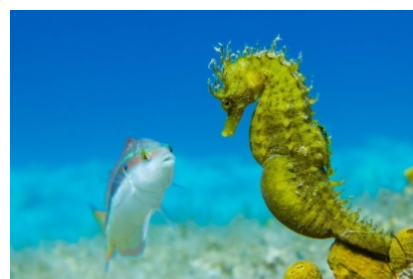
Guylian a également créé **deux tablettes sans sucre ajouté**, à base d'édulcorants naturels issus de la plante **Stevia** rebaudiana qui contient peu ou pas de calories ou hydrates de carbone. Ces tablettes enrichies de fibres s'intègrent à la perfection dans un régime équilibré et un style de vie sain. Les fibres alimentaires qui remplacent le sucre supplémentaire leur confèrent une texture onctueuse et riche.

Les NOUVELLES tablettes Guylian sont produites avec du cacao durable

« De plus en plus de consommateurs recherchent des marques qui apportent une contribution à des projets sociaux et écologiques. Guylian soutient **Project Seahorse** et **Project Cocoa**. Project Seahorse vise à préserver les biotopes des hippocampes et d'autres animaux tandis que Project Cocoa se mobilise pour améliorer la vie des producteurs, accroître leur productivité et réduire leur impact sur l'environnement. Avec chaque tablette que nous vendons, nous soutenons directement ces deux projets », déclare Pieter De Pauw, Marketing Director de Guylian.



Depuis 1998, Guylian est le principal sponsor de **Project Seahorse**, une organisation internationale qui se mobilise pour la préservation des écosystèmes. Au total, Guylian a mis 2 millions d'euros à sa disposition afin de soutenir ses programmes. Guylian contribue à accroître la sensibilisation dans le monde entier au moyen d'activités ciblées. Vous trouverez un complément d'information sur www.projectseahorse.org.



Lars Reichenbach, SeaHorses of the World Photo competition 2018.



© Cocoa Horizons Foundation



© Cocoa Horizons Foundation



Project Cocoa est un propre programme que Guylian a mis en place pour soutenir la production durable de cacao et qui a pu voir le jour grâce à la Cocoa Horizons Foundation. Avec les nouvelles tablettes de chocolat belge Guylian 100 % cacao durable, Guylian franchit une première étape en vue de réaliser son ambition d'utiliser exclusivement du cacao durable d'ici 2025. Vous trouverez un complément d'information sur : <https://www.guylian.com/sustainability/>

Guylian se mobilise pour une innovation continue

Guylian a foi dans le succès de ses chocolats prisés dans le monde entier et a dès lors réalisé des investissements considérables afin d'accroître la capacité de son usine de production implantée à Sint-Niklaas. Après avoir construit une nouvelle ligne de production pour la Master's Selection belge haut de gamme de Guylian en 2017, la marque a investi dans une ligne de production flambant neuve pour ses tablettes de chocolat. Les premières nouvelles tablettes de chocolat belge Guylian ont été produites en juin 2019 dans la nouvelle unité de production à Sint-Niklaas. Les premières commandes ont déjà été expédiées vers la Chine et les États-Unis à la fin juin.



L'année dernière, Guylian a annoncé son ambition de devenir la marque leader de chocolat belge qui n'utilise pas d'huile de palme. L'huile de palme n'est jamais entrée dans la composition des Guylian Fruits de mer car ceux-ci sont 100% pur beurre de cacao, conformément à la recette originale des fondateurs. En 2018, Guylian a décidé de retirer l'huile de palme de ses autres assortiments de pralines et truffes. À l'heure actuelle, Guylian peut affirmer que 99% de ses produits sont sans huile de palme. L'huile de palme a été remplacée par du beurre de karité et de l'huile de tournesol durables, qui permettent d'obtenir une texture plus souple et un chocolat encore plus délicieux, meilleur pour la planète et plus sain, avec moins de graisses saturées et moins de sucre.

À propos de Guylian

Guylian exporte dans **plus de 120 pays** et est disponible dans **75% des magasins de travel retail dans le monde**. C'est une des meilleures marques de Fruits de mer au monde, en particulier dans le segment du chocolat belge emballé dans le travel retail. Guylian compte 250 collaborateurs et produit une large gamme de chocolats belges haut de gamme dans une nouvelle unité de production à Sint-Niklaas. Guylian continue d'innover tout en perpétuant l'héritage traditionnel de fabrication du chocolat.

Dans le monde entier, Guylian est synonyme de **chocolat belge de qualité supérieure**. Un mélange unique de fèves de cacao d'Afrique de l'Ouest est à la base de ce chocolat belge haut de gamme, 100% pur beurre de cacao. **Les chocolats en forme de fruits de mer sont le produit phare de Guylian**. Le praliné aux noisettes est torréfié en interne, dans des chaudrons en cuivre, selon la recette originale des fondateurs. La méthode secrète de torréfaction et de caramélisation des noisettes confère aux chocolats Guylian une saveur traditionnelle caractéristique.

Les nouvelles tablettes de chocolat Guylian seront disponibles dans le travel retail, des supermarchés et dans la boutique Guylian (ouverte le vendredi dès le mois d'août de 11 h à 18 h, Europark Oost 1, 9100 Sint-Niklaas, Belgique).

Suivez le lien ci-après pour télécharger des images et informations complémentaires :
https://www.dropbox.com/sh/thybw2p28ebmyxd/AAALoKE2EC-68_UmvbCiu0qta?dl=0

POUR TOUT COMPLÉMENT D'INFORMATION, VEUILLEZ CONTACTER

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

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