

erstellt: 27.01.2019

Die rosafarbene Kakaobohne: Pinke Schoki ganz ohne Farbstoff!

O-Ton: Steffen Jarzombeck, Dpil. Wi.-Ing, Vertriebsleiter D-A-CH, Barry Callebaut, 50670 Köln

Länge: 2:32 (7 O-Töne, einzeln einsetzbar)

Autor: Julia Batist

Info: Bunte Schokolade an sich ist nicht neu - allerdings war die bislang das Ergebnis von Farbzusätzen und Aromastoffen - alles ist da möglich. Doch jetzt zeigen Hersteller und erste Händler auf der Süßwarenmesse ISM in Köln eine Schokolade, die ohne jegliche Zusätze rosarot daher kommt. Das Geheimnis liegt in der Bohne - tatsächlich hat der Produzent eine Bohne aufgespürt die diesen rosa bis zart lila Farbton schon mit sich bringt. 10 Jahre lang wurde getüftelt, wie man dieses tolle Naturwunder möglichst erhalten kann. Jetzt kommt das Ergebnis in die Läden: Ruby Schokolade. Die vierte Variante neben hellbraun, dunkelbraun und weiß. Alles Wissenswerte über die neue Schoki-Sorte verrät unser O-Ton-Paket !

Jarzombeck antwortet auf folgende Fragen:

1. Ruby-Bohne - die kennt wohl noch kaum einer bislang - was hat es damit auf sich?
2. Rosarote Schokolade: wie funktioniert das, helfen sie bei der Farbe ein bisschen nach?
3. Das Geheimnis liegt wirklich nur und ausschließlich in der Bohne?
4. Wann liegt Ruby-Schoki denn dann im Supermarktregal?
5. Stichwort weiße Schokolade - für den Laien: wie wird die helle Farbe denn dabei eigentlich erreicht?
6. Ist es aufwändig die rosane Schoki zu zaubern?
7. Was kann denn dabei schief gehen?

zum Beitrag gehörende mp3-Datei:

ISM_19_Ruby_Bohne_OTN.mp3