



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911



CALLEBAUT LANCE NXT, LA NOUVELLE GÉNÉRATION DE CHOCOLATS
100 % SANS PRODUIT LAITIER ET D'ORIGINE VÉGÉTALE

NXT

DAIRY-FREE

**CALLEBAUT NXT : DES CHOCOLATS POUR LES CHEFS & ARTISANS
DÉSIREUX DE TRAVAILLER UN AUTHENTIQUE CHOCOLAT
VÉGAN, VÉGÉTAL, SANS LACTOSE ET SANS LAIT,
POUR DES INSTANTS GOURMANDS ET SANS COMPROMIS**

- ✓ L'emblématique gamme de chocolats **NXT** de Callebaut est née : des chocolats Noir et au Lait, sans aucun produit laitier, sans lactose, sans fruit à coque, sans allergène, 100 % végétan, 100 % d'origine végétale, sans aucune trace de lait.
- ✓ Un chocolat au Lait exempt de tout produit laitier, aux arômes semblables à un véritable chocolat au lait, se rapprochant à la perfection des célèbres Finest Belgian Chocolates de Callebaut.
- ✓ Une sélection d'ingrédients offrant une alternative végétale au lait, dont les arômes sont uniques & délicieux (plus neutres qu'une boisson à l'amande, au soja, au riz, à l'avoine ou d'autres alternatives végétales).
- ✓ Créé pour les Chefs & les Artisans : parfaitement adapté à toutes vos créations, en confiserie comme en pâtisserie.
- ✓ **NXT** vous offre une solution complète : une nouvelle plateforme inclut tout le savoir-faire indispensable pour aider les Chefs à transformer leurs recettes traditionnelles en gourmandises 100 % végétales.





Wieze – Belgique, 21 février 2022

Callebaut annonce le lancement de son innovation emblématique “Callebaut **NXT**”: des chocolats noir et au goût de lait, d’origine 100% végétale, exempts de toute trace de produits laitiers, dotés de la même excellence que le chocolat traditionnel, en saveurs comme en qualité. Il s’agit de la révolution **NXT**, une nouvelle génération de chocolats. Au sommet de l’innovation, Callebaut lance en parallèle la plateforme digitale **NXT** sur son site internet, un concentré de savoir-faire, de tutoriels et de recettes étudiées pour les plaisirs chocolatés aux profils végétal et végétal:

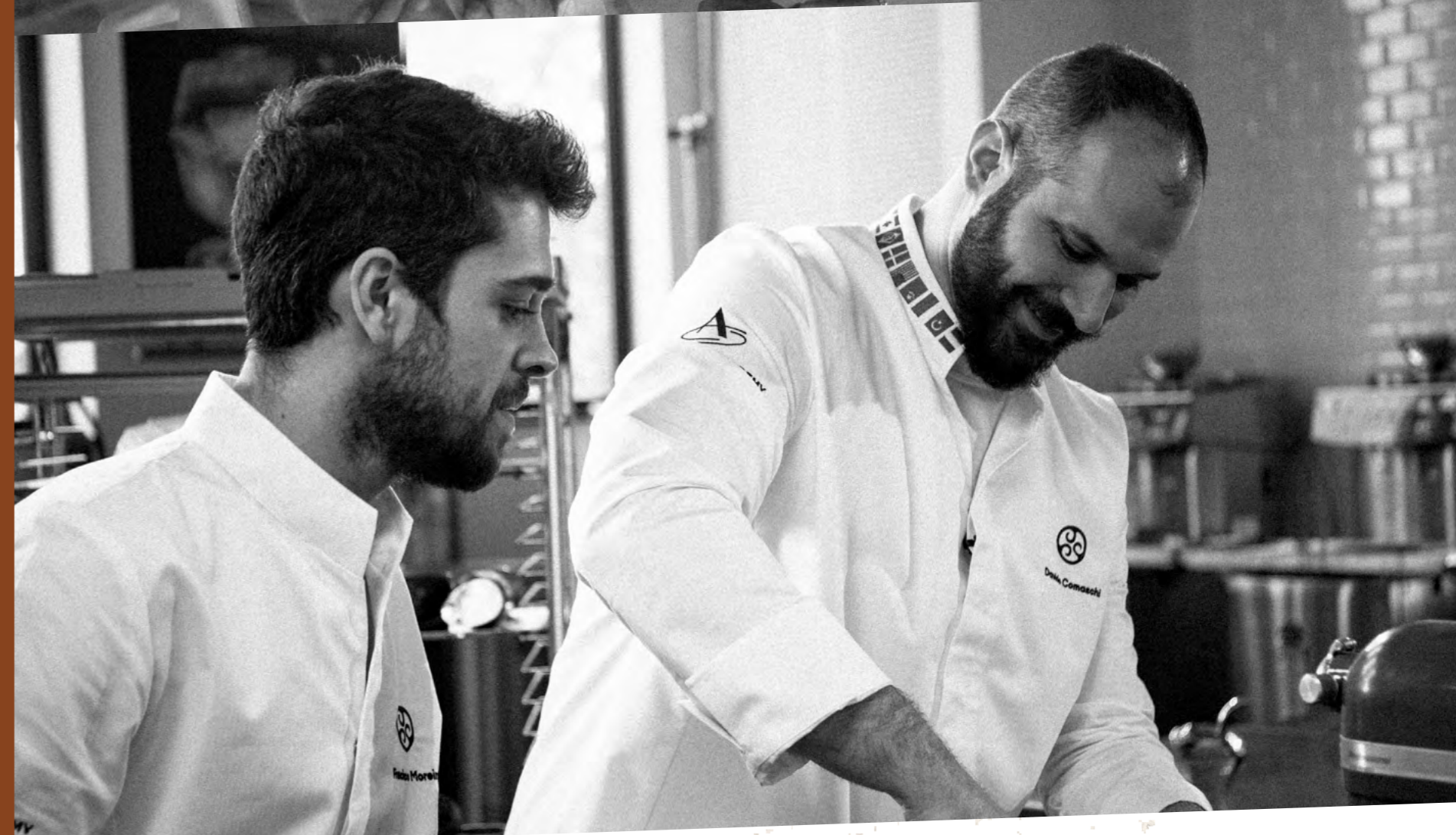
Cette plateforme guidera les artisans les plus ambitieux à créer de sublimes gourmandises chocolatées pour tous les amoureux d’une alimentation végétane, végétal et sans allergène, sans compromis sur le goût, le croquant, le parfum ou le brillant. **NXT** c’est le ‘plaisir vrai’, mais en mieux.



LA GÉNÉRATION **NXT** DU CHOCOLAT

Callebaut **NXT** permet aux chefs et artisans de se préparer aux besoins des prochaines générations de gourmets.

Xuan-Lai Huynh – Responsable internationale de la marque Callebaut : “Après le lancement de Ruby et la mise en place de la traçabilité du cacao pour tous nos chocolats, nous sommes très fiers de vous présenter le chocolat Callebaut **NXT DAIRY FREE**. Pendant trois ans, nos experts et nos équipes R&D Callebaut ont travaillé main dans la main pour que cette innovation inédite voie le jour. Le concept est d’autant plus particulier que des chefs et artisans passionnés ont activement soutenu leur travail. Les chefs ont mis à contribution toute leur expertise au profit de la création de recettes véganes, végétales et sans lait. Pour beaucoup, c’était comme repartir de zéro. **NXT** va permettre aux chefs les plus ambitieux de ré-inventer les recettes de pâtisserie et de chocolaterie traditionnelle : si l’idée d’une gourmandise chocolatée sans lait, végétane et végétale est aujourd’hui une niche, **NXT** sera le tremplin qui en fera un mouvement global.”



100 % SANS PRODUIT LAITIER & D'ORIGINE VÉGÉTALE, 0 % DE COMPROMIS SUR LES SAVEURS CHOCOLATÉES

NXT respecte les normes alimentaires les plus strictes : contrairement aux chocolats végans, la **gamme NXT DAIRY FREE** Callebaut ne contient absolument aucune trace de produit laitier. C'est pourquoi il constitue une solution complète pour les chefs souhaitant proposer des créations véganes, d'origine végétale, sans lactose et sans produit laitier – sans aucun compromis sur les saveurs et la gourmandise. Pour préserver les saveurs et la rondeur en bouche caractéristiques de ses chocolats, Callebaut utilise le souchet, une alternative au lait 100 % végétale. Cette plante possède un goût neutre et confère aux recettes une texture crémeuse. Cette alternative végétale est aussi plus respectueuse de l'environnement. Comparativement au lait de vache, l'extraction du lait de souchet est particulièrement faible en émissions de carbone : 0,3 CO2e/kg contre 10,68 CO2e/kg pour le lait écrémé en poudre.



Julie Sharp, Cheffe Pâtissière Callebaut au Royaume-Uni, s'est beaucoup investie auprès des équipes de développement de Callebaut **NXT** : "Je souffre d'intolérance au lait et aux œufs depuis des années... En tant que Cheffe Pâtissière, c'est l'opportunité parfaite pour prouver qu'il est possible de créer de nouveaux standards en pâtisserie et en chocolaterie, sans crème, sans œufs, ni produits laitiers. Jusqu'à présent, aucun livre de pâtisserie ne couvrait le sujet des recettes végétales. On se sentait bien seul et il fallait trouver les solutions par soi-même. **NXT** vient tout bousculer : les chefs ont désormais un accès gratuit à des recettes de qualité premium au chocolat, véganes et sans produit laitier. Les créations véganes et végétales sont les succès de demain : c'est pour cela que je me suis engagée aux côtés de Callebaut pour ce développement innovant et totalement inédit."

Nos chocolats **NXT** sont certifiés Cocoa Horizons : toutes les plantations cultivant les fèves du chocolat **NXT** sont partenaires du programme Cocoa Horizons, dont l'objectif est d'améliorer la qualité de vie des planteurs, de favoriser la culture d'un cacao durable et d'éliminer le travail infantile des chaînes d'approvisionnement.

Marika van Beurden, Cheffe Pâtissière hollandaise de renommée internationale et experte de la cuisine végane, nous explique en quoi cette innovation vient bousculer le monde du chocolat et de la pâtisserie : "Cette innovation vient complètement redessiner et révolutionner l'approche commerciale du chocolat dans la cuisine végane. **NXT** fournit aux chefs et artisans la solution parfaite au besoin grandissant de créations culinaires végétales. Végan, sans lait, ce chocolat a le même goût que le chocolat traditionnel Callebaut, pour un plaisir gustatif identique... Et sa maniabilité est aussi agréable que nos habituels chocolats Callebaut."

Phil Houry, Chef Pâtissier chez Harrods, le confirme : "Quand on est Chef et qu'on se lance dans la pâtisserie végane, on se trouve un peu au dépourvu. Aucun livre de cuisine ne vous fournira de conseils. À vous de trouver par vous-même comment appréhender les substituts au lait, aux œufs, à la gélatine, etc. On sait pourtant que les créations véganes et végétales sont indissociables de la pâtisserie de demain."





LA PLATEFORME NXT : DES SOLUTIONS PRATIQUES POUR LA GÉNÉRATION NXT

Tous les jours, les chefs reçoivent des demandes de créations véganes, végétales, sans allergène et respectueuses de la planète. La gamme de chocolats **NXT** représente une solution facile, qui permet de bousculer les recettes traditionnelles ou plus innovantes. La plateforme digitale **NXT** quant à elle, constitue une source d'inspiration et vous guide à travers des tutoriels et des trucs & astuces. Callebaut a pour objectif de créer et cultiver une vraie communauté de Chefs **NXT** pour la chocolaterie, la boulangerie, la pâtisserie, l'Horeca et les crèmes glacées.

Marike van Beurden : "Avec la plateforme **NXT**, nous allons encore plus loin. Cette plateforme digitale donne accès à tout le savoir-faire indispensable, avec des guides et des recettes, pour réaliser des créations chocolatées véganes et végétales. Ses solutions sont accessibles à tous, afin d'aider les chefs et les artisans à mieux appréhender les bases. Par exemple, comment réaliser une mousse au chocolat végane ? Ou un macaron au chocolat sans lait ? C'est une source d'inspiration pour engager les chefs à créer de sublimes et savoureuses gourmandises, meilleures pour nous et meilleures pour la planète, avec le meilleur des chocolats. Nous voulons que cette plateforme soit le déclencheur d'un mouvement encore plus grand, accompagnant les chefs et les artisans à surfer sur la vague des gourmandises saines & bonnes pour la santé, à travers des innovations dont on se souviendra."

La **plateforme digitale NXT** est accessible via un **QR code** présent sur tous les produits de la gamme. Il fournit des **informations** sur la gestion des ingrédients, la préparation et l'élaboration de recettes, des **conseils** sur le nettoyage, l'équipement, la préparation, l'organisation et le stockage, pour garantir une pleine réussite de toute votre expérience végétale.

LA RÉVOLUTION NXT EST EN MARCHÉ...

Xuan-Lai Huynh, Responsable internationale de la marque Callebaut : "Nous sommes si fiers de ce lancement... Et il ne s'arrête certainement pas là : ce n'est que le début de **NXT**. Notre plateforme Callebaut **NXT** vise à cultiver tout ce qui permettra de prendre soin du bien-être et de la santé des consommateurs. Avec la génération de chocolats **NXT**, nous nous engageons à créer des solutions plus saines. D'autres grands lancements sont à venir : Callebaut est plus que jamais le fournisseur des légendes **NXT** de demain."

LE MOUVEMENT NXT PAR & POUR LES CHEFS

Callebaut a travaillé en étroite collaboration avec des experts R&D et une impressionnante sélection de chefs & artisans. Ces derniers ont tous participé au développement du chocolat **NXT**, le testant sur toutes ses potentielles applications, pour que **NXT** soit un réel soutien auprès des chefs, et qu'il les aide pleinement à réussir leurs créations artistiques chocolatées, pour régaler la génération de demain.

Davide Comaschi

– Ambassadeur Mondial Chocolate Academy™
& vainqueur World Chocolate Masters (Italie)

Marike van Beurden

– Consultante en Pâtisserie végane (Espagne)

Francisco Moreira

– Chef Pâtissier Chocolate Academy™ (Belgique)

Julie Sharp

– Cheffe Pâtissière Chocolate Academy™ (Royaume-Uni)

Phil Khoury

– Chef Pâtissier chez Harrods (Royaume-Uni)

Juan Gutierrez

– Chef Pâtissier au Four Seasons de Chicago (États-Unis)



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

NXT

DAIRY-FREE

**CALLEBAUT NXT : DES CHOCOLATS POUR LES CHEFS & ARTISANS
DÉSIREUX DE TRAVAILLER UN AUTHENTIQUE CHOCOLAT
VÉGAN, VÉGÉTAL, SANS LACTOSE ET SANS LAIT,
POUR DES INSTANTS GOURMANDS ET SANS COMPROMIS**



INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES

- Callebaut **NXT** est un produit sans lait, végétan, végétal, sans gluten, sans fruits à coque, sans allergène, et riche en fibre, pour ce qui est de la recette de chocolat au lait.
- Callebaut **NXT** est fabriqué sur des lignes de production de chocolat dédiées, où aucun produit laitier, ni aucun produit à coque n'est utilisé, stocké ou mis en production. De cette manière, **NXT DAIRY FREE** est totalement conforme aux normes alimentaires les plus strictes au monde.
- Il est garanti sans allergène et sans fruits à coque, ce qui en fait non seulement une merveilleuse gourmandise pour les personnes véganes, mais aussi pour tous les amoureux du chocolat souffrant d'allergies au lait, aux fruits à coque ou au soja.
- Callebaut **NXT** ne contient aucun ingrédient d'origine animale.
- Callebaut **NXT** ne contient aucun additif, arôme ou colorant artificiel.
- Le chocolat au lait **NXT DAIRY FREE** bénéficie également d'une haute teneur en fibre, il est certifié kasher, parève et halal.

DÉTAILS PRODUIT

Chocolat au Lait **NXT DAIRY FREE** Callebaut

Teneur Minimum en Cacao : 42,3 %

Disponible en conditionnements de 10 kg et prochainement en 2,5 kg

Conservation : 18 mois

Chocolat Noir **NXT DAIRY FREE** Callebaut

Teneur Minimum en Cacao : 55,7 %

Disponible en conditionnements de 10 kg et prochainement en 2,5 kg

Conservation : 24 mois

Emballage mono matière recyclable (son recyclage est possible partout dans le monde)

INFORMATIONS CONSOMMATEURS*

- Les produits alimentaires d'origine végétale connaissent une forte croissance à travers le monde, notamment sur les marchés occidentaux, où les ventes des produits alternatifs au lait et à la viande pourraient respectivement connaître un TCAC de 6,4 % et 6,5 %*, entre 2020 et 2025.
- 54 % des consommateurs issus de la Génération Z évitent la viande et les autres produits d'origine animale, contre 34 % des baby-boomers.
- Les consommateurs végétans et végétariens représentent respectivement 4 % et 6,4 % des consommateurs.
- Les consommateurs limitant leurs apports en aliments d'origine animale, sans suivre un régime alimentaire strict, qu'il soit végétan ou végétarien, représentent une population plus importante. Connus sous le nom de flexitariens, ils comptent pour 42 % des consommateurs en 2020 et ils constituent le moteur du mouvement grandissant, qui tend vers une alimentation d'origine végétale.

*Source : Mascaraque, "Going Plant-Based: The Rise of Vegan and Vegetarian Food" Euromonitor International, Juin 2020

PLATEFORME DIGITALE CALLEBAUT NXT : <https://www.callebaut.com/fr-FR/nxt/dairyfree>

ou via un QR code sur tous les produits **NXT**

À PROPOS DE CALLEBAUT

En 1911, Octaaf Callebaut surprend ses frères en leur présentant son premier chocolat, élaboré en secret au cœur de la brasserie familiale, à Wîeze. Octaaf avait suivi une formation de 6 mois au sein d'une chocolaterie parisienne pour acquérir tout le savoir-faire nécessaire. Personne ne se doutait alors que le rêve entrepreneurial d'Octaaf allait bousculer l'entreprise familiale. Ses recettes conquièrent rapidement le cœur des consommateurs belges. Mais l'affaire décolle réellement lorsque Octaaf et son frère Richard décident de se spécialiser dans la fabrication de chocolat pour les chocolatiers belges et les professionnels. Ils élaborent alors des recettes uniques et de haute qualité, telles que le 811, le 823 et le W2 : des chocolats emblématiques qui deviendront, à partir de ce jour, les favoris des chefs & des artisans du monde entier. Au fil des années, Callebaut n'a de cesse de perfectionner son savoir-faire de la fève à la tablette, et il devient pionnier dans la livraison de chocolat liquide directement chez ses clients. Inventeur des Callets[™], qui ont grandement facilité le dosage, la fonte et le tempérage du chocolat, Callebaut a créé le chocolat Ruby, puis les chocolats **NXT DAIRY FREE**, offrant aux professionnels la possibilité de répondre à la demande grandissante de produits gourmands d'origine végétale. Depuis 2011, Callebaut poursuit un ambitieux objectif visant à produire un chocolat durable, et depuis 2020, toutes ses recettes bénéficient d'une traçabilité en partenariat avec Cocoa Horizons. La passion de Octaaf Callebaut, père fondateur de Callebaut, continue de vibrer dans toutes les activités du Groupe. Son esprit d'entreprise – être toujours en quête du meilleur – est le fil rouge de Callebaut : il alimente les rêves et les ambitions des artisans et des chefs du monde entier. Des jeunes professionnels se lançant dans le métier, aux chocolatiers expérimentés souhaitant développer leur entreprise, Callebaut s'est donné pour mission d'accompagner les artisans à entrer dans l'histoire...