

**Persbericht ISM Keulen - januari 2011**

*Duc d'O Chocolaterie – Hal 10.2 – Stand A 090 / B 091*

CHOCOLATIER

*Duc d'O*

- OF BELGIUM -

***Duc d'O Chocolaterie introduceert grootse vernieuwing  
in het truffelsegment***

In een land waar een zeker 'joie-de-vivre' heel belangrijk is, groeide chocolade logischerwijze uit tot één van zijn best gekende ambassadeurs. Het mag dan ook niet echt verbazen dat Belgische chocolade de wereld veroverde en de harten van zoveel mensen wist te stelen. In de voorbije decennia was Duc d'O Chocolaterie een van België's belangrijkste producenten en uitvoerders.

Op deze editie van de ISM-beurs in Keulen presenteert Duc d'O Chocolaterie opnieuw een gamma opvallende nieuwigheden. Naast twee grote innovaties heeft de onderneming ook een aantal van haar bestverkopende producten nog verder verbeterd.

**NIEUW !**

***"Intense Collection" – Melkchocolade truffel met crunchy biscuit en witte chocolade truffel met aardbei***



Duc d'O Chocolaterie voert op ISM 2011 een grote vernieuwing van zijn truffelgamma door. Om de positionering voor klanten en consumenten duidelijker te maken, wordt een aparte productlijn geïntroduceerd onder de naam "Intense Collection". Deze subbrand zal alle exclusieve truffelvariëteiten omvatten die iets 'extra' bieden naar smaak of inclusies.

Om deze strategische beslissing kracht bij te zetten, lanceert het Belgische

kwaliteitsmerk meteen ook twee nieuwe truffelsoorten: een melkchocolade truffel met crunchy biscuit-vulling en een witte truffel met aardbeienmousse.

De eerste is een exquis huwelijk tussen de beroemde schilfertruffel en één van Frankrijks bekendste koekjes – de crêpe dentelle of feuilletine. Deze fijne en luchtige koekjes geven een extra knapperige toets aan de truffel wat resulteert in een uitermate verfijnde chocoladebeleving.

De tweede innovatie combineert het zoete van de witte chocolade met het fruitige van kleine stukjes aardbei. Dat chocolade en aardbei een perfect team vormen is al langer bekend, maar de luchtigheid van de Duc d'O truffelvulling en de kwaliteitsaardbeien die voor deze producten gebruikt worden, geven een extra dimensie aan deze klassieker.

Aardbei is volgens consumentenonderzoek trouwens een van de populairste smaken in chocolade. Nog een garantie dat deze truffel goed zal ontvangen worden door chocoladeliefhebbers.



Gijsbrecht OSTYN, Brand Manager Duc d'O verklaart: *“Als marktleider in het Belgische truffelsegment is het onze taak om als eerste met innovatieve ideeën naar onze klanten te stappen om zo de categorie continue te vernieuwen. Het opsplitsen van ons gamma in “Original Collection” en “Intense Collection” is belangrijk voor de toekomstplannen die we hebben met onze truffelfamilie. Het “Intense Collection” assortiment zal vanaf 2011 enerzijds onderdak bieden aan wat wij de delicatessetruffels noemen, maar anderzijds ook intern de mogelijkheid geven aan onze chocolatiers om nieuwe, innovatieve ideeën op de markt te testen en dit op een relatief beperkte schaal.*

*Ik ben ervan overtuigd dat deze twee nieuwe truffelvariëteiten onze positie op het schap en de merkvoorkeur van de consument voor Duc d'O verder zullen versterken. Trouwens, de retail en de consument mogen zich ook de komende jaren aan nog meer lekkere Duc d'O-nieuwigheden verwachten...”*

Beide soorten worden gelanceerd in een 100g-verpakking die een heel eigen design meekreeg met smaakvolle visuele ondersteuning door de bekende food-fotograaf Stephane Verheye. De claim *“Intense Collection”* wordt prominent vermeld. Duc d'O communiceert op deze verpakkingen bovendien voor het eerst dat alle truffels 100% natuurlijk zijn. Geen chemische kleur-, bewaar- of smaakstoffen dus!

Tot slot zal het de consument niet ontgaan dat Duc d'O een 100% Belgisch product is. Zowel in het logo bovenaan als onderaan op de verpakking is dit duidelijk zichtbaar. Vooral voor het uitgebreide exportnetwerk van Duc d'O – de firma verdeelt zijn producten in meer dan 75 landen wereldwijd – is de Belgische origine van dit product een teken van kwaliteit en smaak.

De twee soorten zullen verkrijgbaar zijn in een shelf ready display per 8.

**“Wintertales Limited Edition” – exclusieve eindejaarsverpakkingen in karton en blik voor Truffels, Pralines Pâtisnières en Minipralines**



Duc d'O Chocolaterie brengt voor eindejaar 2011 vijf limited edition-referenties op de markt. Op vraag van de consument werden de truffel-, praline- en minipralineverpakkingen door Brandimage, het gerenommeerd internationaal designbureau, in een nieuw kleedje gestoken. Mooie fotografie, gestileerde ijskristallen en reflecterende metaalinkten dragen stuk voor stuk bij tot de winterse uitstraling. De gezellige warmte van de chocolade wordt extra aantrekkelijk tijdens deze donkerste dagen van het jaar!

*“Deze verpakkingen bevatten drie van onze populairste producten uit ons gamma. We geven hiermee de kans aan onze klanten om te kiezen tussen de bekende witte Duc d'O-referenties en een verpakking die aangepast werd aan het verkoopsmoment. Onderzoek heeft immers uitgewezen dat onze producten heel vaak als cadeau worden geschonken aan vrienden of familie. Ik ben er dan ook van overtuigd dat deze “wintersprookjes” vaak op de eindejaarstafel of onder de Kerstboom zullen liggen. Ook daarna zijn ze – dankzij het wintergevoel – trouwens nog perfect verkoopbaar.”*, aldus Gijsbrecht Ostyn, Brand Manager Duc d'O.

Deze referenties zullen uitsluitend te verkrijgen zijn van oktober tot februari. Daarna verdwijnen ze terug uit het schap en worden ze vervangen door de standaard verpakkingen van Duc d'O.

De drie dozen zijn verkrijgbaar in een afscheurbare shelf ready pack per 8.

De twee blikken komen op de markt in een omkarton per 4.

## Line-Extension

### **La Boule 180g – nieuwe referentie**



Het sharing-segment is reeds enkele jaren één van de best presterende in het chocoladelandschap. Duc d'O speelt hier al even lang op in met zijn bekende La Boule-range. Heerlijke chocoladeballetjes in witte en melkchocolade, met een fijne koffie-, pistache- of pralinévulling.

*“In 2011 lanceert Duc d'O een volledig nieuwe sharing-referentie in het La Boule gamma. Kernelementen zijn een hedendaagse verpakking met venster, een aangepast gewicht, vernieuwde folies en een scherpe prijs. Samen moet dit een extra boost geven aan een product dat reeds lange jaren zijn plaats in het gamma meer dan verdient. Een perfect product voor gezellige onderonsjes met vrienden en familie die samen willen genieten van Belgische kwaliteitschocolade.”*, aldus Gijsbrecht OSTYN, Brand Manager Duc d'O.

## Line-Extension

### **Mini Pralines 200g Geschenkverpakking en nieuw design**



Tien jaar geleden lanceerde Duc d'O Chocolaterie, als één van de eersten wereldwijd, een assortiment echte minipralines. Met een individueel gewicht van 5.5g was dit het perfecte antwoord op toenmalige marktontwikkelingen naar meer bitesize-

producten. Het succes dat dit productgamma sindsdien kent, toont aan dat deze innovatie enorm wordt geapprecieerd door de consument.

Dit jaar worden de mini lekkernijen in een nieuw jasje gestoken. Zo passen ze perfect tussen de andere referenties in het gamma. Bovendien onderstreept het speelse design de hoeveelheid pralines in het doosje (36 stuks!). Tot slot werd ook extra aandacht besteed aan de binnenzijde van het deksel om zo de consument extra te betrekken bij het verhaal van Duc d'O als Belgische kwaliteitschocolatier.



*“Bovenop het nieuwe design van de verpakking brengt Duc d'O eveneens een geschenkversie op de markt van de Minipralines 200g. Een steeds toenemende vraag naar gebruiksgemak leidde ertoe dat we deze referentie verfraaiden met een auberginekleurig kleedje met zachtroze strik. Een modieuze kleurencombinatie die menig hart sneller zal doen slaan. Traditioneel zijn het Duc d'O-logo in spotvernis en het informatief boekje natuurlijk ook weer van de partij.”, aldus Gijsbrecht OSTYN, Brand Manager Duc d'O*

Beide referenties zullen verkrijgbaar zijn in een shelf ready pack per 8.



### ***Pâtes de Fruits – nieuwe verpakking***



Op ISM 2011 wordt een nieuwe verpakking van de Duc d'O Pâtes de Fruits voorgesteld. De klassieke ballotin wordt vervangen door een moderne bodem-deksel doos en het design wordt een stuk frisser.

Deze aanpassingen zorgen voor een verhoogde visibiliteit in het schap en laten toe duidelijker te communiceren op het front van de verpakking.

Gijsbrecht OSTYN, Brand Manager Duc d'O: *“De Pâtes de Fruits is binnen ons gamma een heel klassiek product en in zekere mate ook een buitenbeentje. Het betreft immers de enige referentie van Duc d'O waar chocolade geen deel uitmaakt*

*van de ingrediëntenlijst. Toch willen we met deze nieuwe verpakking onderlijnen dat we nog steeds een mooie toekomst zien voor dit lekkere kwaliteitsproduct. Door onze Pâtes de Fruits een jonger, frisser en opvallender kleedje aan te meten, zal deze verpakking ongetwijfeld ook de komende jaren succesvol blijven op het schap.”*

De Pâtes de Fruits 250g is verkrijgbaar in een shelf ready display per 8.

## **Over Duc d'O Chocolaterie**



In 1983 maakte Hendrik Verhelst, een chocoladeliefhebber, zijn droom waar door zijn eigen chocoladefabriek, Duc d'O Chocolaterie, op te richten. Het was daarbij al van bij de start zijn missie om consumenten hoogwaardige producten aan betaalbare prijzen aan te bieden. Een duidelijke en eenvoudige strategie die werkte want hij zag zijn omzetcijfers jaar na jaar met dubbele cijfers groeien. Ondertussen heeft zijn zoon, Paul Henri Verhelst, het management van de onderneming overgenomen en leidt hij Duc d'O Chocolaterie resoluut de 21<sup>ste</sup> eeuw in.

In de Belgische fabriek in Kruibeke (regio Antwerpen) produceert een toegewijd team van 120 werknemers elke dag 30 ton chocoladeproducten. Sterren van het team zijn de beroemde Duc d'O truffels, pralines, Les Manons en likeurpralines. Maar ook de minipralines, zeevruchten, hartjes, paaseitjes en tabletten zijn erg populair bij de consument.

In het voorbije decennium werd een expansief exportnetwerk uitgebouwd. Vandaag omspannt dit de hele wereld: 80% van de Duc d'O productie wordt uitgevoerd naar meer dan 75 landen wereldwijd.

Al van bij de oprichting van de onderneming legt de familie Verhelst zichzelf heel hoge kwaliteitsnormen op. Of het nu gaat om de aankoop van de juiste cacaobonen, het selecteren van de beste loten hazelnoten en amandelen of het definiëren van de op maat gemaakte couverturechocolade, meester-chocolatier Guido Vandepierre heeft een ongeëvenaarde reputatie en kennis en ook nog eens massa's inspiratie.

Als een van de laatste grote familiale chocoladefabrikanten gaat Duc d'O Chocolaterie er prat op alle vullingen in eigen huis te maken. Truffelcrème, praliné, karamel, pistache, marsepein, mokka en andere vullingen zijn allemaal gebaseerd op recepten die met de jaren hun succes bewezen hebben. Natuurlijk zijn Duc d'O pralines vervaardigd van 100% cacaoboter en zijn ze 100% natuurlijk, 100% authentiek en 100% Belgisch.

---

### **Meer informatie en foto's in hoge resolutie:**

#### **Duc d'O Chocolaterie**

Dhr. Gijsbrecht OSTYN – Brand Manager

Bazelstraat 250

9150 Kruibeke – België

Tel. +32 3 774 51 91

Fax: +32 3 774 40 56

[ostyn.g@ducdo.com](mailto:ostyn.g@ducdo.com)