

CHOCOLATIER

Duc d'O®

FINEST BELGIAN QUALITY

Likörpralinen von Duc d'O erhalten einzigartigen 3-Sterne Superior Taste Award



Das International Taste & Quality Institute (www.iTQi.com) hat jüngst die Likörpralinen von Duc d'O mit dem Superior Taste Award mit höchstmöglichen 3 Sternen ausgezeichnet.

iTQi ist die führende, unabhängige Organisation, die sich der Bewertung, Auszeichnung und Förderung von schmackhaften Nahrungsmitteln und Getränken für Verbraucher widmet. Die Jury des iTQi setzt sich zusammen aus 120 renommierten Chefköchen und Sommeliers aus 12 der berühmtesten europäischen kulinarischen Verbände wie Académie Culinaire de France, Academy of Culinary Arts (UK), Euro-Toques, Meesterkoks van België / Maîtres Cuisiniers de Belgique, Jeunes Restaurateurs d'Europe, Maîtres Cuisiniers de France und Verband der Köche Deutschlands. Die Produkte werden blind verkostet, wobei die Intensität des Wohlgeschmacks im Vordergrund steht. Organoleptische Kriterien werden bewertet (erster Eindruck, Aussehen, Aroma, Textur, Geschmack und Rückgeruch) und von jedem Juror kommentiert.

Mit dem Superior Taste Award werden Produkte ausgezeichnet, die die Erwartungen der Juroren in Bezug auf die geschmackliche Qualität übertroffen haben und so den Respekt der Nahrungsmittelindustrie verdienen.

In den kommenden drei Jahren hat Duc d'O die Erlaubnis, das iTQi-Qualitätssiegel auf seinen Verpackungen anzubringen, was Partnern und Verbrauchern verdeutlicht, dass es sich um ein wirkliches „Ausnahmeprodukt“ handelt.

Christian DEBAUW, Managing Partner von iTQi, kommentiert die Auszeichnung von Duc d'O wie folgt: „Wir gratulieren Duc d'O zu diesem



beachtlichen Erfolg. Das Unternehmen und seine Mitarbeiter sollten besonders stolz darauf sein, Produkte zu vermarkten, die so wegen ihres herausragenden



Geschmacks geschätzt werden.“

Gijsbrecht Ostyn, Brand Manager Duc d'O, erläutert: „Wir wussten schon immer, dass unsere Likörpralinen zu den besten am Markt gehören. Die Tatsache, dass diese 'Botschafter des guten Geschmacks' nun zu demselben Schluss gelangt sind, ist für uns von größter Bedeutung. Unsere Pralinen vereinen in sich die traditionelle Chocolatierskunst, die zur Herstellung dieser einzigartigen Pralinen erforderlich ist, mit dem exquisiten Geschmack, mit dem die anspruchsvollen Verbraucher von heute überzeugt werden können.

Der prestigeträchtige Superior Taste Award beweist, dass unsere Strategie, nur hochwertige, natürliche Zutaten und weltweit bekannte Liköre zu verwenden, die richtige Strategie ist. Hierdurch wird die Glaubwürdigkeit unserer Marke noch gestärkt – für ein Produkt, dessen Umsatz im vergangenen Jahrzehnt ständig gestiegen ist.“

Die klassischen Likörpralinen von Duc d'O sind in einer Vielzahl unterschiedlicher Verpackungen erhältlich. Von klassischen Holzkisten bis hin zu moderneren Pappschachteln und Ballotin-Schachteln, von 125g bis 1kg.

Ihnen allen gemein ist jedoch, dass fünf unterschiedliche Liköre in ihre Herstellung einfließen:

- Rémy Martin Fine Champagne Cognac
- Cointreau
- Famous Grouse Whisky
- Mandarine Napoléon
- Grand Marnier

Diese handwerklichen Pralinen werden gemäß einem alten und berühmten Zuckerkruste-Verfahren hergestellt. Nachdem zunächst ein Gemisch von Likör und Zucker gekocht wurde, wird die Substanz in Holzschalen gegossen, die mit Mehl gefüllt sind. Durch einen zeitaufwändigen Kristallisierungsprozess bildet sich eine dünne Zuckerkruste- um den flüssigen Alkohol. Wenn die Kruste hart genug ist, um den wertvollen Likör im Innern zu schützen, überzieht Duc d'O die Pralinen mit hochwertiger belgischer Zartbitterschokolade. Sodann wird jedes einzelne Produkt in eine Aluminiumfolie eingewickelt, die sich nicht nur durch die luxuriöse Farbgebung auszeichnen, sondern auf denen auch ein passender Aufkleber den Verbraucher über den Likörtyp im Innern der Praline informiert.



Über Duc d'O Chocolaterie



1983 machte Hendrik Verhelst, ein Schokoladenliebhaber, seinen Traum wahr und gründete seine eigene Schokoladenfabrik, die Duc d'O Chocolaterie. Er setzte sich von Anfang an das Ziel, Verbraucher mit qualitativ hochwertigen Produkten zu günstigen Preisen anzubieten. Eine klare, einfache Strategie, die sich schnell bezahlt machte, da er Jahr für Jahr auf Wachstumsraten im zweistelligen Bereich verweisen konnte. Mittlerweile hat sein Sohn Paul-Henri Verhelst die Führung des Unternehmens übernommen und die Duc d'O Chocolaterie sicher in das 21. Jahrhundert geleitet.

In der belgischen Fabrik in Kruibeke (Region Antwerpen) stellt ein einsatzfreudiges Team von 120 Mitarbeitern täglich 30 Tonnen Schokoladenprodukte her. Als Flaggschiffe sind sicherlich die berühmte Trüffel, Pralinen und Minipralinen von Duc d'O anzusehen; daneben erfreuen sich aber auch die Likörpralinen, Muscheln, Herzen, Ostereier, Riegel und Tafeln größter Beliebtheit bei den Verbrauchern.

Im vergangenen Jahrzehnt wurde ein großes Exportnetzwerk aufgebaut. Es umfasst mittlerweile den gesamten Globus: 80 % der Produktion von Duc d'O werden in über 80 Länder exportiert, wobei Belgien allerdings weiterhin der strategisch wichtigste Markt ist.

Seit der Gründung des Unternehmens hat sich die Familie Verhelst sehr strengen Qualitätsstandards verschrieben. Bei der Auswahl der richtigen Kakaobohnen, der besten Haselnuss- und Mandelernten oder der Zusammenstellung der maßgefertigten Kuvertüre stellt der renommierte *maître-chocolatier* Guido Vandepierre sein unnachahmliches Wissen und größte Inspiration unter Beweis.

Als einer der größten Schokoladenhersteller in Familienbesitz ist die Duc d'O Chocolaterie stolz darauf, alle seine Füllungen hausintern anzufertigen. Trüffelcreme, Praliné, Karamell, Pistazie, Marzipan, Mokka und andere Füllungen beruhen allesamt auf Rezepten, die sich im Laufe der Jahre immer wieder als erfolgreich erwiesen haben. Natürlich bestehen Pralinen von Duc d'O aus 100 % Kakaobutter, 100 % natürlich, 100 % authentisch und also 100 % belgisch.

Weitere Informationen und Bilder in hoher Auflösung:

Duc d'O Chocolaterie

Herr Gijsbrecht OSTYN – Brand Manager
Bazelstraat 250

9150 Kruibeke – Belgien
Tel. +32 3 774 51 91
Fax: +32 3 774 40 56
ostyn.g@ducdo.com