



*World Chocolate Masters 2004-2005*

## Titelstrijd 'Dutch Chocolate Master 2004'

**Op 28 September 2004 strijden Nederlands meest creatieve chocolatiers en banketbakkers voor de titel 'Dutch Chocolate Master 2004' én om de 'Dutch Chocolate Creativity Award 2004'.**

Deze strijd maakt deel uit van de 'World Chocolate Masters' wedstrijd, een initiatief van Barry Callebaut, 's werelds grootste chocoladefabrikant. Creatieve ambachtelijke chocoladeverwerkers krijgen de kans om hun talenten te demonstreren voor een vakkundige jury en publiek. In het komende jaar vinden wereldwijd nationale selecties plaats voor de 'World Chocolate Masters'. De winnaar van elk van deze selecties wint een ticket naar de grote finale die plaatsvindt in het najaar van 2005. Het belooft een spannende finale te worden met een prijzenpot van minimum € 75.000,- die verdeeld wordt onder de finalisten.

In elke nationale competitie maakt ook één kandidaat kans op de nationale 'Chocolate Creativity Award 2004'. Alle nationale 'Chocolate Masters' en de winnaars van de nationale 'Chocolate Creativity Award' winnen een prijzenpakket ter waarde van € 1250,-.

Het thema van deze editie is 'Surrealisme'. Alle bonbons, chocoladegebak en de chocolade sierstukken die de kandidaten aan de jury zullen voorstellen, moeten volgens dit thema uitgewerkt worden. Ter plaatse moeten ze bovendien een bonbon creëren met de ingrediënten die ze krijgen in de 'Mystery Box'. Aan hen de uitdaging om onder tijdsdruk een product van topkwaliteit te ontwikkelen. Alle creaties worden beoordeeld op smaak, visuele aspecten en technische implicaties door een jury van chocolade experts uit het hele land en mensen van de (vak)pers.

### **PRESTIGIEUZE WEDSTRIJD OP WERELDNI-VEAU**

De 'World Chocolate Masters' wedstrijd is ontstaan uit twee gerenommeerde wedstrijden, nl. de International Belgian Chocolate Award (georganiseerd onder het Callebaut-merk) en de Grand Prix International de la Chocolaterie (door Cacao Barry). De winnaar van de International Belgian Chocolate Award - editie 2003, Serge Alexandre uit Nijvel (B), vertelt : "Het was voor mijn carrière een heel belangrijke dag, boordevol emoties. Je wordt uiteindelijk gelauwerd door de allergrootsten in het vak. En dat doet je iets!"

### **BARRY CALLEBAUT**

Barry Callebaut is wereldleider op het gebied van kwalitatief hoogstaande cacao en chocoladeproducten. De klanten zijn industriële voedingsfabrikanten, waaronder wereldbekende consumentenmerken die chocolade, bonbons, koekjes, zuivelproducten, roomijs en ontbijtgranen produceren met chocolade van Barry Callebaut. Een andere klantengroep bestaat uit ambachtelijke verwerkers zoals hotels, gastronomie, chocolatiers, bakkers en banketbakkers.

#### **Meer weten over de wedstrijd of over Barry Callebaut?**

*Mevr Mirjam Bloom*  
Hoogenboom Benelux  
Postbus 11256  
3004 EG Rotterdam  
[m.bloom@hoogenboom-benelux.nl](mailto:m.bloom@hoogenboom-benelux.nl)  
tel +31 (0)10 521 35 44  
[www.ecallebaut.com](http://www.ecallebaut.com)

