



# Guylian verleidt met nieuwe verrukkelijke Belgische chocoladecreaties

Guylian, de meest geliefde Belgische chocolade ter wereld, blijft een belangrijke speler in de chocolademarkt. Wereldwijd staan we bekend als de nummer 1 van de Belgische chocolademerken, met zowel geschenkdozen in het gamma als chocolade om te delen of om jezelf mee te verwennen. Voor Kerst 2008 brengt Guylian opnieuw innovatieve chocolade creaties in originele en verrassende verpakkingen en met nog steeds dezelfde overheerlijke smaak.

## **Guylian's Temptations**

Guylian heeft een uitgebreid gamma luxueuze geschenkdozen, maar nooit eerder bevatte een dergelijke doos twee variaties van de wereldberoemde Guylian Zeevruchten. Naast de originele gemarmerde Zeevruchten met de artisanaal bereide hazelnoot praliné vulling, biedt Guylian's Temptations nu ook Zeevruchten gemaakt met een donkere 70% cacao chocolade en een luchtige truffelvulling.

Donkere chocolade kent wereldwijd een sterke groei dankzij zijn gunstige gezondheidseffecten. De Guylian Zeevruchten in donkere 70% cacao chocolade zijn ook een logische variatie op de standaard Zeevruchten, wiens gemarmerde schelp steeds een mengeling is van witte, melk- en donkere chocolade. Daarenboven koos Guylian voor een donkere chocolade met een hoog cacaogehalte van 70% omdat deze de gezondseffecten versterkt en bovendien een



krachtige en aangename smaak heeft. Deze nieuwe donkere Zeevruchten hebben een luchtige truffel vulling.

Guylian's Temptations is beschikbaar in twee populaire formaten: 220g (22 stuks) en 345g (33 stuks).

### **Belgische chocolade verpakt als een kant en klaar geschenk!**

De in geschenkpapier verpakte chocoladozen beleven een sterke opmars bij consumenten met weinig tijd die op zoek zijn naar een cadeau dat helemaal klaar is om cadeau te geven. Vooral voor de meer formele geschenken zoeken consumenten naar kwaliteitsproducten met een mooie waardevolle verpakking, van bekende merken en met een gegarandeerde lekkere smaak. Voor de komende kerst heeft Guylian dergelijke dozen voor zijn drie belangrijkste pralines: de Originele Zeevruchten met praliné vulling, de La Trufflina truffels in donkere, witte en melkchocolade, en Opus – een symfonie met 8 heerlijke pralines in fijne Belgische chocolade. De dozen zijn stuk voor stuk met de hand ingepakt in glanzend geschenkpapier, zijn omwikkeld en keurig afgewerkt met een exclusief Guylian lint en hebben elk een kaartje . waarop ruimte is voorzien voor je eigen naam en die van de persoon aan wie je het geeft, wat deze doos het perfecte geschenk maakt voor familie en vrienden.



### **Guylian's individueel verpakte chocolaatjes: nieuwe smaken en vernieuwde verpakkingen**

Naast de klassieke geschenkdoozen, heeft Guylian ook een gamma individueel verpakte chocolaatjes. Ze zijn uniek in de markt door hun onderscheidende vorm - het bekende Guylian zeepaardje -, de fijne Belgische chocolade en de heerlijke vullingen. Er zijn zes verschillende smaken waarvan er eentje nieuw is: een schelp in donkere Belgische chocolade met een cacao gehalte van 70%, gevuld met een donkere ganache vulling. Hiermee bieden we opnieuw een antwoord op de groeiende vraag naar meer donkere chocolade.

De verpakkingen werden allemaal opgefrist. Daardoor krijgen ze nog meer klasse, onderstrepen ze de Belgische origine en wordt de unieke zeepaardvorm duidelijk beklemtoond.



Internationaal marktonderzoek heeft uitgewezen dat de Guylian chocolaatjes als een topklasseproduct wordt ervaren en wordt gekocht zowel als geschenk, om te delen of gewoon als lekkernij voor zichzelf. Dat het om echte Belgische chocolade gaat, versterkt de emotionele waarde van het geschenk en intensifieert het genietmoment. Bovenal blijkt dat de chocolaatjes de ideale verwennerij zijn voor elke dag én een betaalbare luxe.

Voor Kerst 2008 lanceert Guylian een nieuwe doos in een wel heel speciale vorm: een unieke geschenkdoo in de vorm van het alom bekende Guylian zeepaardje (180g).



### **Over Guylian**

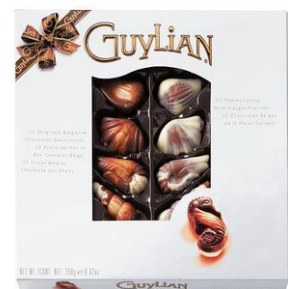
Guylian is de Belgische marktleider in voorverpakte pralines met een wereldwijde omzet van 120 miljoen US\$ (2007). Guylian werd opgericht in 1960 en blijft tot op heden een familiebedrijf. Met een team van 250 mensen produceert Guylian een breed assortiment aan Belgische pralines en chocolade in een moderne productie-eenheid te Sint-Niklaas, België; maar Guylian blijft ook artisanale productietechnieken gebruiken.

Guylian exporteert naar 112 landen in Europa, Azië, Amerika en Oceanië, en heeft eigen verkoopskantoren in Groot-Brittannië, de Verenigde Staten, Frankrijk, Duitsland, Oostenrijk, Portugal, Spanje, Polen en Japan. Export is goed voor 96% van de totale omzet. De Guylian producten zijn te koop in supermarkten, department stores, chocoladespecialzaken en taksvrije winkels.



Overal ter wereld is Guylian synoniem voor Belgische kwaliteitschocolade. Kwaliteit is steeds onze eerste prioriteit. Een unieke mix van West-Afrikaanse cacaobonen vormt de basis van onze Belgische chocolade, steeds gemaakt met uitsluitend echte cacaoboter. De pralinévulling van de wereldberoemde Zeevruchten wordt gemaakt op basis van enkel de beste handgeselecteerde hazelnoten uit het Middellandse zeegebied.

De Zeevruchten in Belgische chocolade blijven Guylian's sterproduct. De hazelnootpraliné vulling wordt nog steeds op artisanale wijze gemaakt, volgens het eigen unieke recept van de oprichter van het bedrijf. De manier van roosteren en karameliseren van de hazelnoten is een goedbewaard geheim en geeft de pralines hun typische smaak. De prachtig glanzende gemarmerde schelp - een mengeling van Belgische donkere, witte en melkchocolade - maken deze pralines uniek. De Guylian Zeevruchten is de best verkopende Belgische chocolade in travel retail and taksvrije winkels.



### **Guylian beschermt de zeepaardjes**

Oceanen, zeeën en hun fauna en flora zijn sterk bedreigd. Project Seahorse zet zich in voor het behoud van zeepaardjes en ander zeeleven overal ter wereld. Sinds 1998 is Guylian hoofdsponsor van Project Seahorse.



Project Seahorse werd opgericht in 1996. De organisatie wilde overbevissing en bijvangst - zeepaardjes worden vaak onbedoeld mee opgehaald in de netten van vissers - aanpakken en de vernietiging van de fauna en flora langs de kusten stoppen. Elk jaar worden wereldwijd meer dan 25 miljoen zeepaardjes, dood of levend, verhandeld. Het grootste deel wordt verwerkt in de traditionele Chinese geneeskunde, maar ook aquaria en de souvenirhandel vormen voor heel wat zeepaardpopulaties een ernstige bedreiging.

Project Seahorse neemt deel aan maritiem onderzoek en behoud en dit op verscheidene wijzen, gaande van plaatselijke initiatieven tot internationale gouvernementele akkoorden. Project Seahorse is gevestigd in de universiteit van British Columbia (Canada) en heeft medewerkers in Australië, Canada, Hong Kong, de Filipijnen, Portugal, Groot-Brittannië en de Verenigde Staten.

Zeepaardjes staan symbool voor een hele reeks projecten die ijveren voor het behoud van de maritieme ecosystemen. Deze magische diersoort is immers heel kwetsbaar en daarom een goede indicator van gezonde oceanen en zeeën. Zeepaardjes redden wil zeggen zeeën redden !

Voor zowel Project Seahorse als Guylian is het zeepaardje synoniem voor kwaliteit, of het nu van zeeën is of van fijne Belgische chocolade. Telkens u een doos Guylian Belgische chocolade koopt, steunt u Project Seahorse.

Voor meer informatie, bezoek: [www.projectseahorse.org](http://www.projectseahorse.org) of [www.guylian.be](http://www.guylian.be).

\* \* \*

**Voor meer informatie kan u onze website raadplegen [www.guylian.be](http://www.guylian.be) of contact opnemen met**

Mieke Callebaut  
Chocolaterie Guylian  
Europark Oost 1  
9100 Sint-Niklaas  
Belgium  
Tel: +32 3 760 97 00  
E-mail: [mieke.callebaut@guylian.be](mailto:mieke.callebaut@guylian.be)

\* \* \*