**Oryginalne smaki i krótki skład -   
nowa linia Czekolad Premium „Ziarna Świata” z Wawelu**

**Marka Wawel wprowadza do swojego portfolio nową linię gorzkich Czekolad Premium „Ziarna Świata”. Czekolady powstają z jedynie trzech składników i zamknięte są   
w eleganckich kartonikowych opakowaniach. W nowej linii znajdziemy 4 egzotyczne warianty z ziaren kakaowca pochodzących z regionalnych plantacji   
w Kamerunie, Wenezueli i Ghanie.**

Nowe produkty to odpowiedź na oczekiwania polskich konsumentów – 53,4% badanych\* deklaruje, iż ceni sobie różnorodność i możliwość wyboru różnych wariantów smakowych produktów.

**Oryginalne pochodzenie i krótka lista składników**

Dla ponad 55% badanych, prosty skład produktu to ważne kryterium wyboru podczas zakupów. Nowe czekolady z Wawelu trafiają tu dobrze w gusta kupujących - powstają bowiem wyłącznie z trzech składników: miazgi kakaowej, cukru i tłuszczu kakaowego. Nie zawierają dodatków   
i emulgatorów. Wysoka, 74% zawartość kakao oznacza pełny, wytrawny smak i pozwala wydobyć subtelne różnice pomiędzy poszczególnymi produktami.

Każda z czekolad powstaje bowiem w oparciu o ziarno kakaowca z tylko jednego regionu - plantacji w Kamerunie, Ghanie i Wenezueli. Oryginalne pochodzenie oraz zastosowane różne odmiany kakaowca nadają każdemu z produktów indywidualny charakter, smak i aromat. Czekolady pakowane są w eleganckie, matowe kartoniki z orientalnymi wzorami.

**Nowości, które ekscytują**

Polscy konsumenci lubią nowości i chętnie sięgają po nowe warianty smakowe. Jak wynika   
z badania przeprowadzonego przez SW Research na zlecenie firmy Wawel, 41,6% ankietowanych twierdzi, iż „lubi eksperymentować i odkrywać nowe smaki produktów spożywczych”. Im jesteśmy młodsi, tym bardziej otwarci na nowości – prawie połowa konsumentów do 24 roku życia deklaruje chęć odkrywania nowych smaków produktów spożywczych, a aż 61% z nich w swoich decyzjach zakupowych zwraca uwagę na różnorodność wariantów smakowych. Kolejne 33,6% badanych twierdzi, iż ważna jest dla nich autentyczność wynikająca z oryginalnego pochodzenia produktów.

*- Limitowana seria Czekolad Premium „Ziarna Świata” to nasza odpowiedź na oczekiwania współczesnego miłośnika słodyczy. Polacy cenią sobie różnorodność i możliwość wyboru, dlatego zaproponowaliśmy 4 zupełnie nowe produkty, które pozwolą odkrywać smaki z różnych stron świata. Każda z czekolad tworzona jest w oparciu o ziarno z regionalnych plantacji, co jest gwarancją niepowtarzalnych doznań smakowych –* mówi Dorota Piwowarska, Category Manager w firmie Wawel.

Czekolada z ziarnem z Kamerunu swój głęboki smak zawdzięcza miazdze kakaowej uzyskiwanej z wyselekcjonowanych gatunków ziarna kakaowca Forastero. Czekolada z Wenezueli o kwiatowo-owocowej nucie to z kolei efekt wykorzystania w niej ziaren kakaowca, stanowiących mieszankę gatunków Trinitario i Criollo z plantacji regionu Sur del Lago,   
a czekolada z Ghany została stworzona w oparciu o ziarna Forastero pozyskiwane   
z nasłonecznionych afrykańskich plantacji. Ta ostatnia dostępna jest także w wariancie   
z dodatkiem soli himalajskiej.

Wprowadzając kolekcję „Ziarna Świata”, Wawel wzmacnia swoją ofertę czekolad gorzkich. „*To kategoria, która stale rośnie na rynku i w której Wawel ma bardzo mocną pozycję”* – wyjaśnia Dorota Piwowarska. *„Nasza Czekolada Gorzka 70% cocoa należy do bestsellerów w całej kategorii. Z kolei spośród naszych Czekolad Premium największą popularnością cieszy się ta   
o 90% zawartości ziarna kakaowego. To pokazuje, jak doceniane i modne stały się wytrawne smaki czekolad” –* dodaje.

**Siła tkwi w prostocie**

Czekolady „Ziarna Świata” powstają z tylko trzech składników, nawiązują więc mocno do trendu „clean label”. To jedne z niewielu takich produktów w swojej kategorii na polskim rynku. Tymczasem już ponad połowa badanych uznaje prosty, pozbawiony zbędnych dodatków skład za ważne kryterium przy wyborze produktów spożywczych. Największymi zwolenniczkami produktów bez dużej ilości dodatków są kobiety. Krótki skład ceni sobie aż 62% ankietowanych pań – w przypadku mężczyzn liczba ta spada do 48%.

**Dobre składniki - dobrze opakowane**

Czekolady „Ziarna Świata” oferowane są w matowych, kartonikowych opakowaniach   
z charakterystycznymi motywami nawiązującymi do regionów pochodzenia. Podobna zmiana dotknie także Czekolady Premium – 70% cocoa, 90% cocoa oraz 70% cocoa z dodatkiem skórki pomarańczy, cząstkami miętowymi i drobinkami kawy i kakaowca. Wszystkie ciemne Czekolady Premium dostępne będą w eleganckich kartonikach.

Jak wynika z badań, aż 42,8% konsumentów uważa za ważne, by kupowane przez nich opakowania produktów spożywczych nadawały się do ponownego przetworzenia. W prośrodowiskowych postawach przodują kobiety. Na kwestie te zwraca uwagę 46,3% procent pań.

**Liczy się styl**

Postawienie na stylizowane, matowe opakowania z błyszczącymi zdobieniami to także odpowiedź na rosnące oczekiwania Polaków w zakresie produktów premium. Trend ten widoczny jest szczególnie wśród ludzi młodych. W grupie wiekowej poniżej 24 lat, 26,5% badanych potwierdza, iż mając do wyboru dwa porównywalne produkty spożywcze, chętniej wybierze ten o atrakcyjniejszym opakowaniu. Również co piąta młoda osoba przyznaje, że zależy jej, by na jej stole pojawiały się przedmioty atrakcyjnie wizualnie, a blisko 30% młodych ludzi przyznaje, że „lubi otaczać się ładnymi rzeczami”.

\* - Badanie zostało przeprowadzone w dniach 21-24 września 2020 roku przez SW RESEARCH - Agencję Badań Rynku i Opinii metodą wywiadów online, na liczącej ponad 1000 osób reprezentatywnej próbie dorosłych Polaków.

Dodatkowych informacji udzielą:

**Kamila Dębniak, Great Minds**

e-mail: [k.debniak@greatminds.pl](mailto:k.debniak@greatminds.pl) tel. 508 988 861

**Klaudia Komsta, Great Minds**

e-mail: [k.komsta@greatminds.pl](mailto:k.komsta@greatminds.pl) tel. 792 357 013