



Gunther van Epsche (links) met Bernard Proot en Anne Sentin, zaakvoerder van Del Rey.

Onlangs presenteerde de Antwerpse chocolatier Del Rey een opvallende uitbreiding van zijn assortiment: de Del Rey chocoladereep en de Antwerp Fashion Collection. Het gaat om een nieuwe collectie pralines met de smaken van fruit, kruiden en bloemen in combinatie met chocolade. Uiteraard kon die collectie in een modestad als Antwerpen niet langer ontbreken. Tegelijk maakte Del Rey van de gelegenheid gebruik zijn huisstijl op te frissen en stopte de chocolatier zijn verpakkingsmaterialen en winkel in nieuwe, opvallende kleuren. Onlangs kon de vakpers tijdens een workshop de productie van de Del Rey chocoladereep meemaken.

Uitbreiding assortiment en nieuwe huisstijl bij Del Rey

Del Rey streeft naar topkwaliteit in al zijn facetten. Het product wordt met de beste grondstoffen bereid.

Als maatstaf gelden bij Del Rey natuurlijke, eerlijke smaken. Een onberispelijke afwerking moet de ogen en de zintuigen strelen. Reken daarbij nog de juiste verpakking, een creatieve etalage en de vriendelijke bediening die van een aankoop bij Del Rey een culinair hoogtepunt maken. De chef en zijn team leggen de lat steeds hoger.

Ze bekijken de eigen creaties met een kritisch oog en gaan op zoek naar nieuwe smaakcombinaties en creatieve afwerkingen.

Zo ontstonden ook het nieuwe product "A

tasty twist of chocolate" en de "Antwerp Fashion Collection".

RELAIS DESSERTS

Del Rey is lid van Relais Desserts, een organisatie die de wereldtop van patissiers en chocolatiers samenbrengt.

De nieuwe gids van Relais Desserts schijft over Del Rey: "Bernard Proot en zijn team weten het clientèle te verrassen met creaties die getuigen van een verfijnde en moderne vormgeving en waarvan de samenstelling en smaak perfect aansluiten op de hedendaagse patisserie.

De pralines zijn vermaard, en een van de specialiteiten van het huis, dat zelf faam verwierf dankzij de ganaches van uitstekende kwaliteit."

DEL REY IN DE WERELD

Del Rey is bekend van in de Verenigde Staten tot in Japan en telt dan ook klanten in de hele wereld. Sinds een tweetal jaar zoeken zaakvoerders Bernard Proot en Anne Seutin het zelf ook in het buitenland. Eind oktober 2004 openden ze een vestiging van Del Rey in Tokio. Tijdens een handelsmissie kwam Prins Filip er op bezoek. Omdat hoogstaande chocolade een sterke opmars kent in Japan, opende Del Rey in november 2005 een tweede winkel in Nagoya en in februari 2006 volgde er een derde in het splinternieuwe en superluxe winkelcentrum van Omote Sando Hills in Tokyo. Sinds september is er een vierde winkel in Fukuoka. Om van het lek-



De nieuwe collectie pralines met de smaken van fruit, kruiden en bloemen in combinatie met chocolade mochten in een modestad als Antwerpen niet langer ontbreken.



De verpakkingen van Del Rey in nieuwe stijl.



Anne Sentin stelt met genoegen de nieuwigheden van het huis Del Rey voor.



Bernard Proef stelt de nieuwe producten voor aan de journalisten.



De nieuwe chocola- en pralinetabletten van het huis Del Rey.



Gunther Van Essche, Executive Chef van het atelier bij Del Rey.

kers van Del Rey te kunnen genieten, is het gelukkig niet nodig in Antwerpen of Japan te wonen. Wie een vriend of een familielid in het buitenland wil verrassen, kan altijd bij Del Rey terecht. De zaak verstuurt pralines over de hele wereld. De pralines zijn verpakt in een stevige doos en doen er gemiddeld maar drie dagen over om de bestemming te bereiken.

DE NIEUWE HUISSTIJL

De kleuren waarmee Del Rey verpakking en winkel opristen zijn vernieuwend en zelfs een tikkelijfje vooruitstrevend. Del Rey koos voor bruin en groen. Het zijn gewaagde en opvallende kleuren. De bruine pralinedoosjes en andere verpakkingen krijgen

naast het groene logo van Del Rey telkens een groen afwerkingslintje mee. Voor een optimale bewaartijd van de pralines opteerde Del Rey voor een mica hoesje in plaats van voor aluminiumfolie. Bovendien stoppen de verkoopsters in elk doosje een kaartje met de verpakingsdatum en met tips om de pralines te bewaren.

ANTWERP FASHION COLLECTION

Drie jaar na de diamantpralines pakt Del Rey uit met de Antwerp Fashion Collection. Het nieuwe assortiment pralines met de smaken van fruit, kruiden en bloemen in combinatie met chocolade, mocht in een modestad als Antwerpen niet langer ontbreken. De fruitpralines zijn

gevuld met limoensap, passievruchten of gekruide frambozen. Kardamon, speculaas en gezouten caramel zijn de ingrediënten voor de kruidenpralines. In de bloemenpralines herkent de liefhebber lavendel, rozenblaadjes en matchathee met munt. De pralines zijn verpakt in vensterdozen, zodat de klant ziet wat er zich in de doos bevindt.

DEL REY.

Appelmannstraat 5, 2018 Antwerpen.
tel.: 03-470 28 81 - fax: 03-232 51 09
e-mail: info@delrey.be
web: www.delrey.be

A TASTY TWIST OF CHOCOLATE

Met 'A tasty twist of chocolate' kondigt Del Rey voor het eerst in zijn zestigjarige bestaan als chocolatier een gepersonaliseerde chocoladereep aan. Chocolate spreekt voor zich, twist verwijst naar de vorm van de reep. Je moet eerst de buitenste stukken van de reep breken om van het kleinste stuk binnenin te kunnen genieten. En tasty... Je mag je meteen aan twaalf verschillende smaken verwachten, smaken die je telkens naar andere delen van de wereld brengen.

Een ontdekkingsreis:

CARAIBE (66%, origine Caraïben) - met meer dan 100 gr vulling. Zeer fruitig en bijna niet gesuikerd met de delicate aroma's van amandelen en geroosterde koffiebonen.

JAVA (origine Java) - een fijne melkchocolade die opvalt door zijn bleke kleur, maar die verrast door zijn intensieve cacao'smaak. Kenmerkend is de geprononceerde karmelsmaak met een licht zurig accent.

DEL REY (54,5%)

Donkere chocolade, geselecteerd naar smaak.

PRALINE NOISETTES MELK

Fijne melkchocolade met een intensieve smaak, gevuld met een smeulge pralinécaramel.

SÃO THOMÉ (70%, origine Sao Thome)

Donkere chocolade met een cacao-gehalte van 70%, gekenmerkt door een krachtige, geprononceerde smaak, een stevige body en een mengeling van fijnzinnige, bloemrijke en toch kruidige aroma's.

VENEZUELA (72%, origine Venezuela)

Blend van Criollo en Trinitariobonen uit Venezuela. Krachtige basis met sterke toetsen van rozijn, kastanje en honing.

CARAMEL MELK (31,4%)

Volle melkchocolade met caramelsmaak.

MACADAMIA

Uitgesproken volle melkchocolade met macadamianoten.

PECAN

Uitgesproken volle melkchocolade met pecannoten.

MONTELMAR

Fijne melkchocolade met nougatvulling en gecarameliseerde amandeltjes.

ARABICA

Fijne melkchocolade met een vulling op basis van geroosterde Arabicebonen.

HAZELNoot MELK

Fijne melkchocolade met hazelnoten.