

Die rosa Revolution: Angel Hair-Schokolade löst Dubai-Hype ab!

Erfahren Sie alles über die neue Angel Hair-Schokolade, ihren Ursprung, Unterschiede zur Dubai-Schokolade und innovative Trends in der Branche.

Dubai, Vereinigte Arabische Emirate - Die Schokoladenwelt steht erneut im Fokus, während die Angel Hair-Schokolade als Nachfolgerin der beliebten Dubai-Schokolade auf den Markt drängt. **Merkur** berichtet, dass die Dubai-Schokolade im Jahr 2024 zu einem viralen Hit auf TikTok avancierte und in zahlreichen Discountern erhältlich war. Der Hype um das Produkt endete jedoch Anfang 2025, was den Weg für die nächste Sensation ebnete.

Im Gegensatz zu ihrem Vorgänger besticht die neue Angel Hair-Schokolade durch ihre auffällige rosa Farbe und einen höheren Preis. Sie enthält türkische Zuckerwatte, auch bekannt als „Engelshaar“, und Pistaziencreme, was ihr eine einzigartige Geschmacksnote verleiht. Diese Mischung ist nicht nur eine optische Attraktion, sondern zeigt auch entscheidende Unterschiede zur Dubai-Schokolade, die über bloße Farbvariationen hinausgehen.

Nachhaltigkeit in der Schokoladenindustrie

Während die neue Angel Hair-Schokolade die Aufmerksamkeit der Verbraucher auf sich zieht, steht die gesamte Schokoladenbranche vor großen Herausforderungen. Die Kakaoproduktion ist stark vom Klimawandel betroffen, und eine aktuelle Kakaokrise ist spürbar. Wie **VIVANI** anmerkt, ist die

Suche nach nachhaltigen und alternativen Zutaten in vollem Gange.

Um die Abhängigkeit vom Kakao zu verringern, experimentieren Unternehmen mit verschiedenen Rohstoffen. Beliebte Alternativen sind Schokoladen auf der Basis von fermentiertem Hafer, Sonnenblumenkernen, Sojabohnen oder Johannisbrot. Besonders kleinere Start-ups erweisen sich als innovativ, indem sie kakaofreie Schokoladenalternativen entwickeln. Ein Beispiel ist ChoViva von Planet A Foods, die in vielen Supermarktprodukten verwendet wird.

Innovationen und Trends

Nahrungsmittelverschwendung und Upcycling von Rohstoffen rücken verstärkt in den Fokus. Ein beeindruckendes Beispiel hierfür ist „Pulp ´n Choc“ von Vandenbulcke, welches das Fruchtfleisch der Kakaofrüchte nutzt, das normalerweise ungenutzt bleibt. Diese innovative Herangehensweise wurde mit dem 2. Platz des New Product Showcase Awards bei der ISM ausgezeichnet.

Die Marke VIVANI plant, im Herbst eine neue Tafel namens „Whole Cocoa Fruit“ auf den Markt zu bringen, die zu 100 % aus Zutaten der Kakaofrucht besteht. Ebenso zeigt der anhaltende Trend hin zu veganen Produkten, dass dieser Ansatz zunehmend zur Selbstverständlichkeit in der gesunden und nachhaltigen Ernährung wird. Allerdings haben die Wachstumsspitzen des veganen Trends im Vergleich zu früheren Jahren abgenommen.

Die Entwicklungen im Bereich Schokoladenalternativen und nachhaltiger Rohstoffe zeigen, dass die Branche sich kontinuierlich anpassen muss, um den Herausforderungen der Gegenwart und Zukunft gerecht zu werden.

Ort	Dubai, Vereinigte Arabische Emirate
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.merkur.de• vivani.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de