



GSR e Bühler Group di nuovo insieme per la World Cocoa Conference

GSR e Bühler Group scendono di nuovo in campo insieme in occasione della World Cocoa Conference

Dal 22 al 25 maggio 2016 si terrà in Repubblica Dominicana la **terza edizione della World Cocoa Conference (WCC)**, la conferenza mondiale dedicata al cacao. Un palcoscenico internazionale che darà voce ad esperti, addetti ai lavori e consumatori provenienti da tutto il mondo; con una previsione di oltre 1000 partecipanti sarà il **contesto ideale nel quale fare business, confrontarsi sulle tematiche del settore, stringere nuovi accordi e fare network.**



Giuseppe Turia e Luigi Turia



GSR Cocoa Machinery, azienda di Calolziocorte (LC)

specializzata nella progettazione, nella realizzazione e nel collaudo di linee di pressatura del cacao, sarà presente in qualità di sponsor a fianco dell'ormai consolidato partner **Bühler, gruppo svizzero di fama internazionale.** Le due realtà scenderanno in campo insieme in nome di Bühler Barth Germany, una divisione che, grazie alla partnership di vecchia data con GSR, è stata in grado di **sviluppare tecnologie avanzate per processare il cacao, basate su tecnologie all'avanguardia e in grado di fornire soluzioni ottimizzate per l'industria** del processo di cacao, mantenendo un occhio di riguardo verso le esigenze individuali al fine di permettere ai clienti di tutto il mondo di fare affidamento su processi efficienti garantiti lungo tutta la catena di produzione, spaziando dalla pulizia e pre-trattamento dei chicchi di cacao all'alcalizzazione, tostatura e macinazione, fino ad arrivare alla produzione di liquore, polvere e burro di cacao; BBAR è una tecnologia che **assicura nel mercato la più alta qualità di prodotto con la massima resa, riuscendo ad esaltare più di 500 componenti di sapore presenti nel cacao.**

La quattro giorni di WCC sarà senz'altro un'occasione irripetibile per entrare in contatto con i più influenti stakeholder, condividere esperienze e competenze e sviluppare la propria rete. La World Cocoa Conference si terrà presso il Barceló Bávaro Convention Center di Bávaro nella bellissima cornice naturale della Repubblica Dominicana. L'evento ha ricevuto il **sostegno del Ministero dell'Agricoltura della Repubblica Dominicana, dell'ambasciata della Repubblica Dominicana e della Commissione Nazionale del Cacao.**



GSR s.r.l.- Sede Legale e Operativa: Via Gerola, 1 23801 Calolziocorte (Lc) P.I.V.A. 02021820135
Tel: 0039.0341.631.048 - Fax: 0039.0341.644.578 e-mail: gsr@gsr.it web: www.gsr.it

GSR and Bühler Group take action again together during World Cocoa Conference

From 22 to 25 May 2016 it will take place, in the Dominican Republic, **the third edition of the World Cocoa Conference (WCC)**, the worldwide conference devoted to cocoa. An international platform to give voice to experts, initiated and consumers coming from all over the world; with over 1000 participants expected, **this will be the ideal framework to do business, to exchange views on the thematic issues, to enter into agreements and to network.**



GSR Cocoa Machinery, placed in Calolziocorte (LC) and specialized in engineering, manufacturing and testing of cocoa pressing lines, will be present as sponsor shoulders to shoulders with its already consolidated partner **Bühler, Swiss group at international level.** These two realities will take action together in the name of Bühler Barth Germany, a division that, thanks to its long-term partnership with GSR, **was able to develop advanced technologies for cocoa processing, based on state-of-the-art technical knowledge able to supply optimized solutions for the cocoa processing industry**, by keeping a particular focus on the individual requirements to allow customers all over the world to rely on efficient processing granted all along the production chain. This ranges from cleaning, pre-treatment of cocoa beans, through alkalizing, roasting and grinding to cocoa liquor, up to cocoa powder production and cocoa butter processing. BBAR is a technology **granting the market the highest product quality, maximum yield and a perfect development of more than 500 valuable flavor components in the cocoa.**

This four-days WCC will be surely a unique opportunity to enter in contact with the most influent stakeholders, sharing expertise and competences and develop its own network. World Cocoa Conference will take place at Barceló Bávaro Convention Center of Bávaro, in the beautiful natural framework of the Dominican Republic. This event is sustained by the Ministry of the Dominican Republic, the Embassy of the Dominican Republic and the Cocoa National Commission.