



Repensez vos limites.

EXTRA-BITTER GUAYAQUIL™

GAMME PURETÉ

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR PURETÉ

64 % min. cacao

41 % matière grasse

FLUIDITÉ : - ●●●●●○+

ALLERGÈNE : Lait

FORMAT : Pistoles

ORIGINE DES FÈVES : 95 % Afrique de l'Ouest, 5 % Equateur

PROFIL GUSTATIF :

Un goût intense de cacao avec un bel équilibre entre des notes grillées et amères, relevé par une pointe de café et châtaigne.

Ce chocolat de couverture est fabriqué à base de fèves issues de la **Q-Fermentation™**, afin de préserver les arômes de cacao les plus purs.

ACCORD INGREDIENTS : Piment d'Espelette, Curry, Banane, Orange Sanguine, Marron / Châtaigne, Vieux Rhum, Alcool d'Orange, Bordeaux, Noisette, Pistache, Café, Blue Mountain, Truffe.

TYPE D'APPLICATION :



Intérieur ganache Moulage Enrobage



FERMENTATION™
POUR PLUS D'INTENSITÉ
FOR MORE INTENSE TASTE

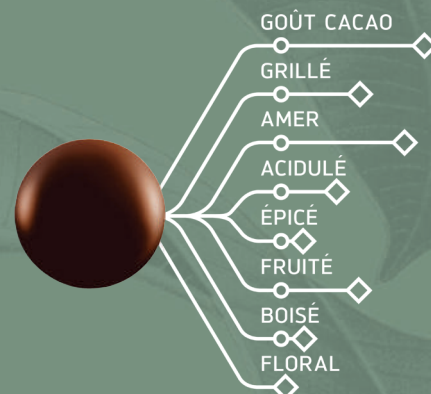
La fermentation est une étape essentielle dans le développement des saveurs. Cacao Barry® a découvert que des ferments spécifiques, naturellement présents dans les plantations, permettent de révéler les saveurs les plus pures et les plus intenses dans chaque fève. Grâce à la **Q-Fermentation™** les planteurs sélectionnent des ferments naturels et les ajoutent à la pulpe des fèves de cacao, créant ainsi une fermentation homogène et exceptionnelle qui révèle des fèves d'une qualité hors norme.



Chez Cacao Barry® nous accordons la plus grande importance à la qualité des fèves de cacao, afin de toujours garantir un goût et une intensité constante. Dans ce sens, nous travaillons avec des travailleurs qualifiés en Côte d'Ivoire, respectant les meilleures pratiques agricoles permettant de révéler les saveurs les plus pures.



Nous sommes fiers de soutenir la **Fondation Cocoa Horizons** dans sa mission d'améliorer le quotidien des planteurs grâce à la mise en place d'une culture du cacao entrepreneuriale et durable, à une productivité améliorée et par le développement des communautés locales.



itinerio



Repensez vos limites.

GAMME PURETÉ

CODE PRODUIT CHD-P64EBPU-126

| | |
|-------------------------------|--------------------|
| CONDITIONNEMENT : UNITAIRE | 2,5kg |
| CODE BARRE UNITAIRE | 3073419313754 |
| DIMENSIONS H x L x l | 315 x 210 x 40 mm |
| CONDITIONNEMENT : CAISSE | 10 x 2,5kg |
| CODE BARRE CAISSE | 3073419313747 |
| DIMENSIONS H x L x l | 360 x 325 x 216 mm |

CODE PRODUIT CHD-P64EBPU-E4-U72

| | |
|-------------------------------|--------------------|
| CONDITIONNEMENT : UNITAIRE | 5kg |
| CODE BARRE UNITAIRE | 3073419313822 |
| DIMENSIONS H x L x l | 425 x 235 x 120 mm |
| CONDITIONNEMENT : CAISSE | 4 x 5kg |
| CODE BARRE CAISSE | 13073419313829 |
| DIMENSIONS H x L x l | 521 x 264 x 330 mm |

LIEU DE PRODUCTION : Meulan, France

PACK À FERMETURE ZIP

CERTIFIÉ HALAL, KASHER DAIRY

DLUO : 24 mois

CONDITION DE STOCKAGE :

Tous les produits Cacao Barry® sont stockés dans des entrepôts avec un contrôle de la température.



www.cacao-barry.com

@cacaobarryofficial

BARRY CALLEBAUT France S, boulevard Michelet - 78250 HARDRICOURT
Tél: +33 1 30 22 84 00 - Fax: +33 1 30 22 87 74