



EXPRIMEZ VOTRE VRAIE NATURE™



CHOCOLAT TOUTFRUIT WHOLEFRUIT CHOCOLATE

Evocao™

PURETÉ

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR

100 % fait de pur fruit de cacao

- 72 % min cacao
- 40 % min beurre de cacao
- 22 % sucres issus du fruit de cacao

Fluidité : ●●●○○

Allergènes : Traces de lait éventuelles

Format : Pistoles™



INGRÉDIENTS ISSUS EXCLUSIVEMENT DU FRUIT DE CACAO :

Pâte de cacao, sucres obtenus à partir de la pulpe de cacao (Theobroma cacao L.)

PROFIL DE GOÛT :

Evocao™, 100 % fait de pur fruit de cacao, offre une expérience fraîche et fruitée révolutionnaire.

Son goût vif et acidulé d'agrumes est complété par ce qui caractérise Evocao™ : un fruité tropical gorgé de mangue fraîche, de citron, de mandarine, de fruit de la passion et de pulpe du fruit de cacao, typique de la République Dominicaine et d'Équateur.

INGRÉDIENTS À ASSOCIER POUR PLUS DE CRÉATIVITÉ :

Légumes, fruits, épices : Racine d'angélique, Vinaigre balsamique, Basilic, Betterave rouge, Cassis, Clou de girofle, Graines de coriandre, Maïs, Gingembre, Poivrevert, Laurier, Mélisse, Citronnelle, Mangue, Menthe, Noix de muscade, Papaye, Pamplemousse, Baie rose, Rhubarbe, Eau de rose, Argousier, Shiso, Tomate, Thym sauvage, Carotte jaune.

Boissons : Eau-de-vie de pin Douglas, Gewurztraminer, Gin, Cidre de glace, Bière IPA, Sake, Daiginjo, Bière d'épinette.

TYPE D'APPLICATION :

Multi-applications



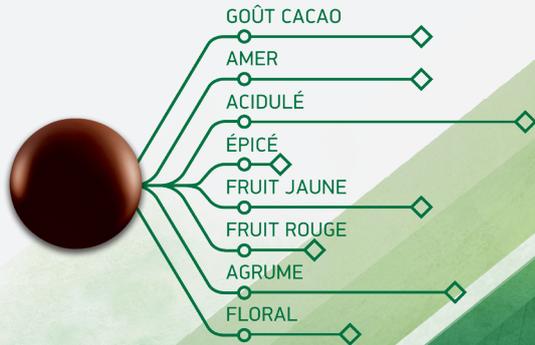
Evocao™ est 100 % issu d'une agriculture durable. Cacao Barry® est fier de soutenir la Fondation Cocoa Horizons et sa mission d'améliorer les conditions de vie des planteurs de cacao du monde entier en encourageant les pratiques durables, les projets de développement locaux et la reforestation.



AVERTISSEMENT!
À MANIPULER AVEC PRECAUTION!

MAX 40°C MAX 104°F

Lors de la fonte ou du tempérage de ce chocolat unique





EXPRIMEZ VOTRE VRAIE NATURE™



CHOCOLAT TOUTFRUIT WHOLEFRUIT CHOCOLATE

Evocao™

CODE PRODUIT CWD-Q1EVOC-U75

PURETÉ

CONDITIONNEMENT UNITAIRE	2.5 kg
CODE EAN UNITAIRE	3073419328222
DIMENSIONS H x L x l	330 x 215 x 120 mm
CONDITIONNEMENT CARTON	4 x 2.5 kg
CODE EAN CARTON	13073419328229
DIMENSIONS H x L x l	521 x 264 x 235 mm

EMBALLAGE AVEC ZIP FRAÎCHEUR

DLUO : 12 mois

CERTIFICATION KOSHER DAIRY



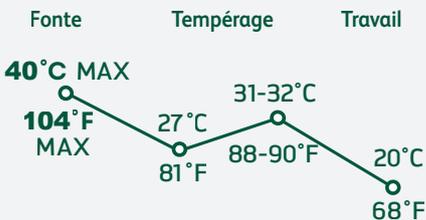
Précaution d'usage



Hygrométrie



Stockage



CONDITIONS DE STOCKAGE & RECOMMANDATION :

Tous les produits Cacao Barry® sont stockés dans des entrepôts à température régulée.

Stocker dans un environnement propre, sec (humidité relative max. 70 %) et sans odeur, température de stockage 12-20°C.

RECOMMANDATION D'EMBALLAGE :

Un emballage hermétique est recommandé pour préserver toutes les qualités du chocolat.



APPRENEZ COMMENT TRAVAILLER CE CHOCOLAT DELICAT TEL UN FRUIT FRAIS



bit.ly/bookexploration

www.cacao-barry.com

@chocolateacademyparis

BARRY CALLEBAUT France 5, boulevard Michelet – 78250 HARDICOURT
Tél.: +33 1 30 22 84 00 – Fax: +33 1 30 22 87 74

