



EXPRIMEZ VOTRE
VRAIE NATURE™

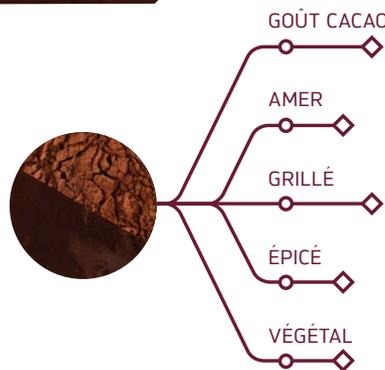
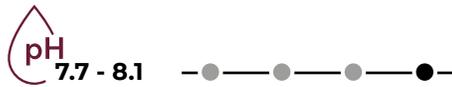
Extra Brute

- / 100% CACAO
- / POUDRE DE CACAO RICHE EN LIPIDES
- / ALCALINISÉE

UNIVERSELLE

PROFIL DE GOÛT /
/ Goût de chocolat noir équilibré
/ Notes épiciées et boisées

COULEUR /
/ Teintes brunes et rouges vibrantes



TENEUR EN MATIÈRES GRASSES / 22-24 %

Une poudre riche en lipides procure une sensation plus ronde en bouche, moins d'amertume, un goût qui dure plus longtemps et une texture plus lisse en général.

ORIGINE / Fabriquée à partir de fèves de cacao d'Afrique de l'Ouest issues d'une agriculture durable et de la meilleure qualité.

FINESSE DE MOUTURE ÉQUILIBRÉE /

Taille de particules minimale 99,6 % < 75 µm. Poudre de cacao extra fine. Plus la poudre de cacao est fine, plus la saveur est meilleure et plus la couleur est constante et onctueuse, ce qui procure de plus beaux résultats

HUMIDITÉ / Max. 4,5%

DISPERSABILITÉ /

Dispensabilité standard pour une poudre alcalinisée.

APPLICATIONS MULTIPLES /

Cette poudre peut être utilisée dans tout type de recette et procure d'excellents résultats.



CERTIFICATIONS /



100 % DES FÈVES DE CACAO
SONT ISSUES DE **SOURCES DURABLES**



EXPRIMEZ VOTRE
VRAIE NATURE™

Extra Brute

/ 100% CACAO
/ POUDRE DE CACAO RICHE EN LIPIDES
/ ALCALINISÉE

UNIVERSELLE



CODE PRODUIT: DCP-22EXBRU-89B

EMBALLAGE À L'UNITÉ	1 kg
CODE EMBALLAGE À L'UNITÉ	3073419330119
DIMENSIONS SAC H X L X L	310 x 185 x 85 mm
EMBALLAGE EN BOÎTE	6 x 1 kg
CODE EMBALLAGE EN BOÎTE	13073419330116
DIMENSIONS BOÎTE H X L X L	180 x 297 x 397 mm

DURÉE DE CONSERVATION / 24 MOIS

EMBALLAGE REFERMABLE ET RECYCLABLE
conçu spécifiquement pour son efficacité tout en réduisant la quantité de déchets.

CONDITIONS D'ENTREPOSAGE / Entreposer le produit dans un environnement propre, sec (*humidité maximale de 70 %*) et sans odeur.

TEMPÉRATURE D'ENTREPOSAGE /
12 - 20 °C / 54 - 68 °F



INGRÉDIENTS À ASSOCIER / Aubergine, Bouillon de bœuf, Réglisse noire, Fromage bleu, Rhum brun, Sucre brun, Caramel, Ris de veau, Confit d'ananas, Ananas caramélisé, Café, Lait cuit, Maïs, Figue sèche, Huiltacoche, Sirop d'érable, Miso, Saké Nigori, Beurre d'arachide, Sauce soya, Épinard, Riz sauvage, Thé oolong.

BOISSONS À ASSOCIER / Bière d'abbaye belge, Café, Cognac, Rhum foncé (âgé), Saké Nigori, Sherry Amontillado, Thé oolong.

CHOCOLATS À ASSOCIER /
GHANA 40%
MEXIQUE 66%

www.cacao-barry.com



@cacaobarryofficial