



EXPRESS YOUR
TRUE NATURE™

C A T

A L O

G O

PRODOTTI

— 2022 —



La Nostra Storia

Nel 1842 Charles Barry salpa per l’Africa con il preciso intento di selezionare le fave di cacao che gli consentiranno di diventare il primo esperto di cioccolato. Cacao Barry® si espande poi in America Latina e in poco tempo si perfeziona nell’arte di trasformare gli ingredienti grezzi nei cacao e i cioccolati più raffinati e delicati. Forte di oltre 170 anni di esperienza nel campo del cacao e del cioccolato in tutto il mondo, Cacao Barry® promuove l’innovazione nel settore e affianca gli agricoltori delle piantagioni di cacao e gli Chef nel loro lavoro quotidiano. Grazie ad un’esclusiva conoscenza delle materie prime, Cacao Barry è in grado di offrire dei prodotti d’eccezione, che racchiudono una grande varietà e diversità di aromi e origini del cioccolato, e sono in grado di spalancare le porte della ricchezza sensoriale del cacao. Grazie alla sua completa linea di prodotti al cacao, cioccolati di copertura, prodotti a base di frutta secca, esclusivi cioccolati millesimati e le ricette personalizzate proposte da Or Noir™, a cui si aggiunge la consulenza di una rete internazionale di Ambasciatori dei centri Chocolate Academy™, Cacao Barry® è sempre al fianco degli Chef e li sostiene nelle loro sfide quotidiane.

La nostra missione consiste nello stupire i clienti dei nostri artigiani con cioccolati dalle note aromatiche uniche e accostamenti di gusto che consentono di creare e firmare le proprie ricette.

Cacao Barry® è un marchio internazionale Gourmet del gruppo Barry Callebaut, il primo produttore internazionale di cacao e cioccolato di alta qualità.

Istinto visionario, Sublimazione dei sensi

Rimanendo fedele al suo spirito e istinto visionario, Charles Barry ha per molti anni ridefinito gli standard di qualità del cioccolato. Questa stessa determinazione la ritroviamo oggi in tutti coloro che portano avanti il viaggio intrapreso da Cacao Barry® e in tutti i nostri clienti, che ne danno prova attraverso le competenze che maturano, la propria volontà e la determinazione ad affermarsi come i migliori nel proprio campo: giorno dopo giorno, i nostri artigiani si affidano ai propri sensi per perfezionare le tecniche acquisite ed esplorarne delle nuove. Per quanto ci riguarda, invece, come azienda siamo alla costante ricerca del giusto equilibrio tra autenticità e raffinatezza. Ed è proprio questo equilibrio che ci consente di continuare ad ispirare i nostri clienti, rimanendo fedeli all’identità del marchio.

Sappiamo che insieme siamo più forti nel creare le tendenze di domani.



WHOLEFRUIT CHOCOLATE

IL CIOCCOLATO SECONDO NATURA

SVELATO DAGLI CHEF



© Photo by Kevin Rauzy



EXPRESS YOUR
TRUE NATURE™



IL **100%** DEI NOSTRI CIOCCOLATI E' REALIZZATO CON FAVE DI CACAO DI ORIGINE SOSTENIBILE

Gli Chef e i coltivatori sono uniti in prima linea in una missione volta a garantire la sostenibilità del cacao, coltivato nel rispetto dell'ambiente e delle persone. Per questo, abbiamo deciso che d'ora in avanti tutte le nostre 1.088 referenze di cioccolato sosterranno la Fondazione Cocoa Horizons. Un impegno collettivo che porta un cambiamento reale nella vita dei coltivatori, contrastando il lavoro minorile e avvicinandoci sempre di più al nostro obiettivo di avere un bilancio positivo in termini di deforestazione e impronta di carbonio entro il 2025.

AGRICOLTORI E CHEF, INSIEME PER TUTELARE L'AMBIENTE

Scopri tutti i risultati e le iniziative su cacao-barry.com



EXPRESS YOUR
TRUE NATURE™

INNOVATORI DELL'ECCELLENZA DEL GUSTO DEL CACAO

Innovatori ed esploratori dell'eccellenza del gusto del cacao e protettori della sua diversità dal 1842, condividiamo l'intera esperienza del gusto del frutto del cacao, dalla natura al piatto, con agricoltori e chef.

Favorito tra gli chef creativi in più di 90 paesi, Cacao Barry®, radicato nella sua eredità di pasticceria francese, offre un'ampia varietà di cioccolati dal gusto raffinato i cui frutti e fave di cacao sono accuratamente selezionati da piantagioni eccezionali in America Latina, Africa e Asia.

Promuovere comunità di chef internazionali forti e stimolanti è al centro degli sforzi di Cacao Barry® per portare ispirazioni motivanti agli chef, supportati dalla loro influente rete di Ambassador e dai 26 centri Chocolate Academy™ in tutto il mondo. In Cacao Barry® ci impegniamo per un futuro responsabile e sostenibile, con l'obiettivo di offrire cioccolati sostenibili al 100% entro il 2025. Abbiamo già raggiunto il traguardo di avere fave provenienti da fonti sostenibili al 100% nel 2020 e siamo i primi a collaborare con Etichette Bee Friendly per la nostra gamma di frutta secca, insieme alla verifica FSA che rende la nostra gamma di frutta secca una fonte sostenibile a partire da settembre 2021.

Grazie al nostro impegno Thriving nature, Cacao Barry® mira a garantire una crescita sostenibile del settore del cioccolato attraverso un movimento che includa agricoltori, società civile, industria, governi e amanti del cioccolato che sostengono il programma Cocoa Horizons.



Il brand

Loghi & Pittogrammi

Cacao Barry®: la trasparenza del rispetto per il cacao e il consumatore. La natura ci offre le sue migliori fave di cacao e Cacao Barry® le rende onore applicando all'intera produzione la sua esperienza di qualità, per un cioccolato dagli aromi più puri.

BURRO DI CACAO PURO

La direttiva 2000/36/CE ammette la presenza di grassi vegetali nella misura del 5% nel cioccolato.

Cacao Barry® garantisce dei cioccolati realizzati con burro di cacao puro al 100%.



VANIGLIA NATURALE

La vaniglia utilizzata nei cioccolati Cacao Barry® è la vaniglia Bourbon 100% naturale. Vaniglia Bourbon è il nome comune dato alla specie *Vanilla Planifolia*, che cresce nei paesi che si affacciano sull'Oceano Indiano, principalmente Madagascar e Isola della Riunione ed è la vaniglia più aromatica del mondo.



BIO

L'etichetta BIO certifica che il 95% degli ingredienti di un prodotto sono di origine biologica. Cacao Barry® garantisce che i suoi cioccolati di copertura biologici e la sua linea Plantation sono al 100% di origine biologica. Questa etichetta indica che la produzione del cioccolato è stata realizzata nel rispetto degli equilibri ecologici e della biodiversità.



LENÔTRE

Una collaborazione di eccellenza.

Cacao Barry®, marchio simbolo di passione e innovazione, e il suo partner Lenôtre, prestigiosa firma della gastronomia, uniscono le proprie competenze per creare una linea di raffinati cioccolati e pralinati.

I prodotti che nascono da questa collaborazione sono stati pensati per rispondere alle domande e ai bisogni specifici degli Chef più esigenti.



Q-FERMENTATION™

La linea Purezza dalla natura è dotata della certificazione Q-Fermentation™.

Q-Fermentation™, fermentazione di qualità, rappresenta una forma di collaborazione esclusiva tra l'uomo e la natura. La fermentazione è una tappa fondamentale per lo sviluppo degli aromi.

Grazie all'ottimizzazione del metodo di fermentazione e all'aggiunta di fermenti naturali che favoriscono lo sviluppo degli aromi, in ogni fava è possibile ritrovare degli aromi unici, intensi e puri, con una percentuale di difetti vicina allo zero: questo è il metodo Q-Fermentation™.



FAVE DI CACAO TRACCIABILI AL 100%

dall'agricoltore allo Chef.

Cacao Barry® conosce la provenienza di ogni sacco di fave e gli agricoltori che le hanno coltivate, ricompensando ognuno di essi per la dedizione dimostrata nel lavoro. È in questo modo che si concretizza l'origine onesta, pura e autentica del prodotto ed è così che nasce la storia tra gli agricoltori del cacao e Cacao Barry®. A Cacao Barry® spetta poi il compito di trasformare le fave di cacao in cioccolato, nel più grande rispetto delle note aromatiche che ogni singola fava racchiude. Spetterà poi agli Chef esaltare l'eccezionalità di questi cioccolati all'interno delle loro creazioni.



COCOA HORIZONS

Dal 2015 Cacao Barry® è orgogliosa di supportare la fondazione Cocoa Horizons e la sua missione a migliorare i mezzi di sostentamento dei coltivatori di cacao in tutto il mondo attraverso la promozione di pratiche sostenibili e progetti di sviluppo della comunità. Condividendo la nostra esperienza e sostenendo gli agricoltori con formazione e finanziamento, permettiamo loro di implementare le migliori pratiche, massimizzare i rendimenti e aumentare i redditi in modo sostenibile.



FAIRTRADE

Fairtrade mira a rendere la coltivazione del cacao sostenibile in modo che gli agricoltori possano meglio provvedere a se stessi ed alle proprie famiglie.

Qualsiasi riferimento a Fairtrade (FT) richiede un certificato Fairtrade valido



RAINFOREST ALLIANCE

L'azione della Rainforest Alliance è volta a dare soluzione ad alcuni dei temi sociali e ambientali più urgenti del nostro tempo, come la crisi climatica, e lo fa intervenendo nel modo in cui produciamo e consumiamo. Scegliendo un cioccolato certificato Rainforest Alliance TM, sostieni gli agricoltori che hanno scelto di tutelare non solo i propri dipendenti ma anche le risorse naturali.

www.rainforest-alliance.org

Per poter utilizzare l'indicazione RFA (Rainforest Alliance) è necessario disporre di un certificato Rainforest Alliance.



KOSHER DAIRY

Nella tradizione ebraica, un prodotto realizzato con latte o derivati del latte.



KOSHER PAREVE

Nella tradizione ebraica, un prodotto realizzato senza prodotti del latte e della carne.



VEGETARIANO

Si riferisce a un regime alimentare che non prevede l'assunzione di carne animale, ma ammette l'assunzione di cibi di origine animale (uova e prodotti del latte). Cacao Barry® garantisce che il 100% dei suoi prodotti sono vegetariani.



SENZA LECITINA DI SOIA

La lecitina di soia è un prodotto naturale che viene estratto dall'olio di semi di soia e utilizzato per stabilizzare il cioccolato. La soia è un allergene. I prodotti Cacao Barry® non presentano rischi di allergeni.



BEE FRIENDLY

La frutta secca di Cacao Barry® proviene da fonti sostenibili. Per la produzione di mandorle, siamo partner di Label BEE FRIENDLY®, il marchio degli agricoltori impegnati nella protezione degli impollinatori. Maggiori informazioni su www.cacao-barry.com.



WHOLEFRUIT

Prodotto con il 100% di puro cacaofruit. Nulla di più aggiunto: niente zuccheri raffinati, lecitina, vaniglia.






INFORMAZIONI GENERALI

Cacao da fonti sostenibili	04/05
Dalla piantagione agli Chef	08/11



CIOCCOLATI e CIOCCOLATI DI COPERTURA

Or Noir™	12/13
Aromi eccezionali dal mondo	14/15
Gamma Plantation	16/17
Gamma Origine	18/19
Gamma Purity	20/21
Gamma Héritage	22/25
Prodotti resistenti alla cottura	26



PRODOTTI 100% CACAO

I Cacao in Polvere, la Massa & il Burro di Cacao	27
--	----



PRODOTTI A BASE DI FRUTTA SECCA

Gamma paste e pralinati	28/29
-------------------------	-------



PRODOTTI DI SERVIZIO

Prodotti di servizio	30/32
----------------------	-------



Dalla piantagione agli Chef

Dalla piantagione alla fava di cacao

Fin dall'inizio, dal 1842, Cacao Barry® ha avuto un'unica missione: aprire nuove prospettive e migliorare costantemente gli standard del mondo del cioccolato. La nostra esclusiva conoscenza della fonte dei nostri prodotti, il cacao, ci ha consentito di diventare degli esperti nel saper sprigionare tutto il potenziale aromatico che il cacao offre. In qualità di azienda leader nella qualità a livello mondiale, promuoviamo la diffusione delle buone pratiche agricole, gestiamo l'approvvigionamento delle fave, così come la produzione di tutti gli ingredienti: grué di cacao, massa di cacao e burro di cacao. È questo che caratterizza e guida la nostra crescita: una grande sensibilità sensoriale che ci consente di creare dei cioccolati di alta qualità sempre più raffinati e differenziati.

1 / LA COLTURA DEL CACAO

Il cacao può essere coltivato in zone contraddistinte da forti precipitazioni, temperature elevate e una stagione secca che non dura più di 3 mesi. Queste condizioni climatiche si ritrovano nella zona compresa tra i tropici del Cancro e del Capricorno. L'albero del cacao comincia a produrre le cabosse dopo i 5 anni di età. La nostra attiva collaborazione con le cooperative e gli agricoltori ci consente di garantire a quest'ultimi un migliore rendimento agricolo ricevendo, in cambio, la garanzia della più alta qualità del prodotto che, in ultima analisi, si traduce in un beneficio sia per gli agricoltori che per gli Chef.

2 / LA RACCOLTA

L'albero del cacao è cauliflore, ovvero porta i suoi fiori direttamente sul tronco e sui rami. Solo meno del 10% dei fiori vengono impollinati in maniera naturale e sono ancora meno quelli che diventano cabosse.

Le cabosse maturano in 4-6 mesi e contengono 30-40 fave di cacao, che sono completamente avvolte in una polpa zuccherata e acida.

Le cabosse si considerano mature quando il loro colore cambia; a questo punto si può procedere alla raccolta a mano.



3 / APERTURA DELLA CABOSSE

Dopo la raccolta, le cabosse vengono raggruppate e conservate per 2-5 giorni al massimo, tempo oltre il quale non potrebbero più essere sottoposte a fermentazione. Le cabosse di cacao vengono aperte con cura con uno strumento poco tagliente, per non rischiare di danneggiare le fave.

4 / LA FERMENTAZIONE

Dopo l'apertura delle cabosse, le fave e la polpa vengono rimosse a mano e messe a fermentare secondo il metodo tradizionale: in mucchi disposti su foglie di banana. Appena le fave vengono ammassate, la polpa comincia a fermentare ed è proprio durante questo processo che inizia a prendere forma il gusto. La fermentazione dura da 5 a 7 giorni.

Poiché la fermentazione è fondamentale per la formazione degli aromi, Cacao Barry® ha creato Q-fermentation™: un metodo di fermentazione ottimizzato, che consente di accorciare i tempi e garantisce delle fave di qualità omogenea e un gusto di cacao puro.

5 / ESSICCAZIONE DELLE FAVE

È durante l'essiccazione al sole che si perfeziona il gusto. Per l'essiccazione possono essere usati dei tappeti intrecciati su cui vengono distese le fave esposte al sole oppure strutture moderne e riscaldate che ricreano un effetto serra. Idealmente, la piattaforma predisposta per l'essiccazione è ricoperta da una volta trasparente, che consente di essiccare le fave anche nei giorni nuvolosi. Le fave vengono lasciate ad essiccare fino a quando raggiungono un tasso di umidità ideale per la loro conservazione, che è del 6-8%.



6 / IL CONTROLLO QUALITÀ

Nei centri di raccolta viene controllata la qualità delle fave mediante test di valutazione come la "Guillotine". Le fave vengono quindi pesate e confezionate in sacchi di juta e inviate ai magazzini. Per la gamma Purezza dalla natura, Cacao Barry® ha istituito quattro centri controllo qualità, che effettuano dei test sensoriali e garantiscono la corretta applicazione del nostro programma Q-fermentation™.

7 / LA RETRIBUZIONE DEGLI AGRICOLTORI

state trattate conformemente al metodo Q-Fermentation™, gli agricoltori vengono ricompensati per i loro sforzi.

8 / LA TRACCIABILITÀ

Per le linee Purezza dalla natura, Origine e Plantation, in particolare, garantiamo un processo di massima trasparenza e tracciabilità dall'agricoltore allo Chef e, per questo motivo, tutte le fasi vengono accuratamente segnate su un registro. Una volta effettuate le registrazioni, le fave vengono trasportate in Francia.

Dalla fava di cacao allo Chef

9 / LA PULITURA DELLE FAVE

Dopo aver comprovato l'origine e verificato nuovamente la qualità, le fave vengono pulite, per eliminare i materiali estranei, e poi decorticate. Cacao Barry® garantisce l'assenza di frammenti di gusci nel 98,25% delle fave, riducendo così al minimo l'impatto sul gusto.

10 / LA TOSTATURA

Le fave di cacao pulite vengono tostate, in base alle le specifiche tecniche definite per ciascun tipo di cioccolato Cacao Barry®.

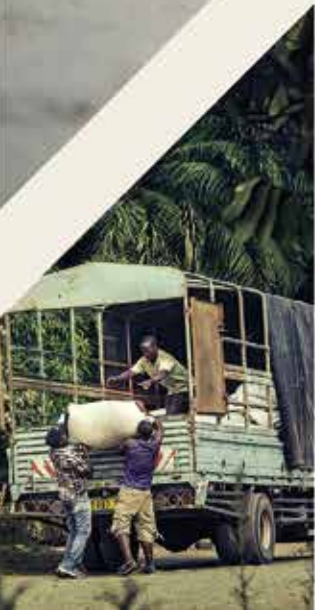
La tostatura consente di ridurre la presenza di lieviti e muffe, ma influenza anche il profilo sensoriale che ha già cominciato a prendere forma durante la fermentazione e l'essiccaamento.

Al fine di offrire il miglior gusto possibile, ricerchiamo costantemente un equilibrio perfetto tra temperatura e tostatura ottimali.

E al fine di preservare al massimo il gusto puro del cacao, la tostatura delle fave destinate alle linee di cioccolati Purezza dalla natura, Origine e Plantation viene ridotta al minimo indispensabile.

11 / LA MACINATURA

Le fave di cacao vengono macinate fino ad ottenere una pasta finissima, detta liquore o massa di cacao, le cui parti devono avere una dimensione di 12-15 micron. Si tratta di un processo importante articolato in tre fasi, che consente di ottenere un cacao dal gusto ricco e persistente in bocca. Prima di essere utilizzata per la produzione del cioccolato, la qualità della massa di cacao viene valutata da una giuria di degustatori esperti.





14 / LA RAFFINAZIONE

La raffinazione avviene in due fasi, che insieme consentono di ottenere la finezza ottimale: una prima raffinazione in 2 cilindri e una seconda in quattro cilindri.

Ottenendo una miscela composta da particelle finissime, si avrà un prodotto che lascia un gusto di cacao persistente in bocca.

12 / LA PRESSATURA

Per ottenere il burro di cacao, si procede a pressare la massa di cacao solida. La massa solida che resta dopo la pressatura viene detta pannello e il suo contenuto di materia grassa può variare in base alla sua applicazione.

Dal pannello di cacao si ottiene il cacao in polvere.

15 / IL CONCAGGIO

Dopo la raffinazione, il cioccolato può essere concato in base alle indicazioni della ricetta. Il concaggio prevede una nuova miscelazione e riscaldamento del cioccolato, che consentiranno di ridurre il tasso di umidità e acidità.

Dopo numerose ore di concaggio, sarà possibile aggiungere il burro di cacao per ottenere la fluidità desiderata.

13 / LA MISCELATURA

Una volta che i degustatori esperti hanno approvato la massa di cacao, inizia il vero e proprio processo di produzione del cioccolato. Il primo passaggio consiste nell'unire degli ingredienti di qualità: massa di cacao e zucchero (e latte nel caso di cioccolato al latte). Gli ingredienti vengono miscelati con cura per ottenere una consistenza perfetta e una raffinazione corretta.





16 / IL MODELLAGGIO IN STAMPI

Dopo aver temperato il cioccolato, questo sarà modellato in stampi per ottenere i blocchi o le Pistoles™. Queste ultime rappresentano il formato ottimale per il lavoro degli Chef.

17 / IL CONTROLLO

Per assicurare un risultato finale ottimale, ad ogni fase della lavorazione del cioccolato, si procede a verificare la dimensione delle particelle, il tenore di materia grassa e la fluidità.



18 / IL CONFEZIONAMENTO

Per il confezionamento delle Pistoles™ vengono scelti i sacchi di migliore qualità, che garantiscono la preservazione degli aromi. Ogni ricetta al cioccolato rappresenta una creazione unica, con un profilo di gusto specifico, che viene consegnato agli Chef in condizioni ottimali, per aiutarli nelle loro creazioni.



19 / L'ISPIRAZIONE

Con la sua ampia offerta di cioccolati di alta qualità dai gusti unici, Cacao Barry® investe al 100% nella sua unica missione: sostenere gli Chef nella loro sfida quotidiana, quella di stupire i clienti di tutto il mondo con delle ricette di cioccolato uniche.





EXPRESS YOUR
TRUE NATURE™



or noir™

CREA IL TUO
CIOCCOLATO PERSONALIZZATO



Entra in un percorso creativo per esprimere la tua vera natura.

Con Or Noir™, hai l'opportunità di accedere a un servizio progettato per consentirti di abbracciare i tuoi valori e raccontare la tua storia al mondo.

Or Noir™ ti offre l'opportunità di esplorare possibilità di personalizzazione illimitate per creare i tuoi cioccolati unici.

Let's start now!



or noir™

COME PUOI CREARE IL TUO CIOCCOLATO PERSONALIZZATO?

1 / **PRENOTA UN APPUNTAMENTO** PER VISITARE IL LABORATORIO OR NOIR™ DI PARIGI O PER RICEVERE IL TUO KIT DI CREAZIONE



contatta il tuo rappresentante di vendita per entrare in contatto con Or Noir™

6 / **UN PROCESSO COLLABORATIVO**
- Linea dedicata / Processo di scala / Controllo della qualità



2 / **PREPARA IL TUO VIAGGIO CREATIVO** CON IL TUO DOCUMENTO DI PREPARAZIONE

7 / **SCEGLI IL FORMATO PERFETTO** PER SODDISFARE LE TUE ESIGENZE :

3 / **ESPLORA LE DIVERSE ORIGINI DI CACAO** PER COSTRUIRE IL TUO PROFILO DI GUSTO



SUD AMERICA - AFRICA - INDONESIA



- Sacchetto da 1 kg Or Noir™ pistols
- Sacchetto da 5 kg Or Noir™ pistols
- Sacchetto da 20 kg Or Noir™ pistols

4 / **SELEZIONA I TUOI INGREDIENTI PREFERITI** PER CREARE LA TUA RICETTA UNICA



TIPO DI ZUCCHERO - BURRO DI CACAO - LECITINA DI GIRASOLE - DI SOIA - VANIGLIA



- Napolitain/Mini tavolette**
- 4,5g napolitains
 - 13,5 g mini tavolette

(Produzione minima = 500 kg miscelabili tra 2 formati)

5 / **DEGUSTA E FINALIZZA** LA TUA CREAZIONE

8 / **DAI UN NOME** ALLA TUA RICETTA



9 / **RACCONTA LA TUA STORIA**

www.cacao-barry.com #OrNoirLab

f t YouTube @cacaobarryofficial

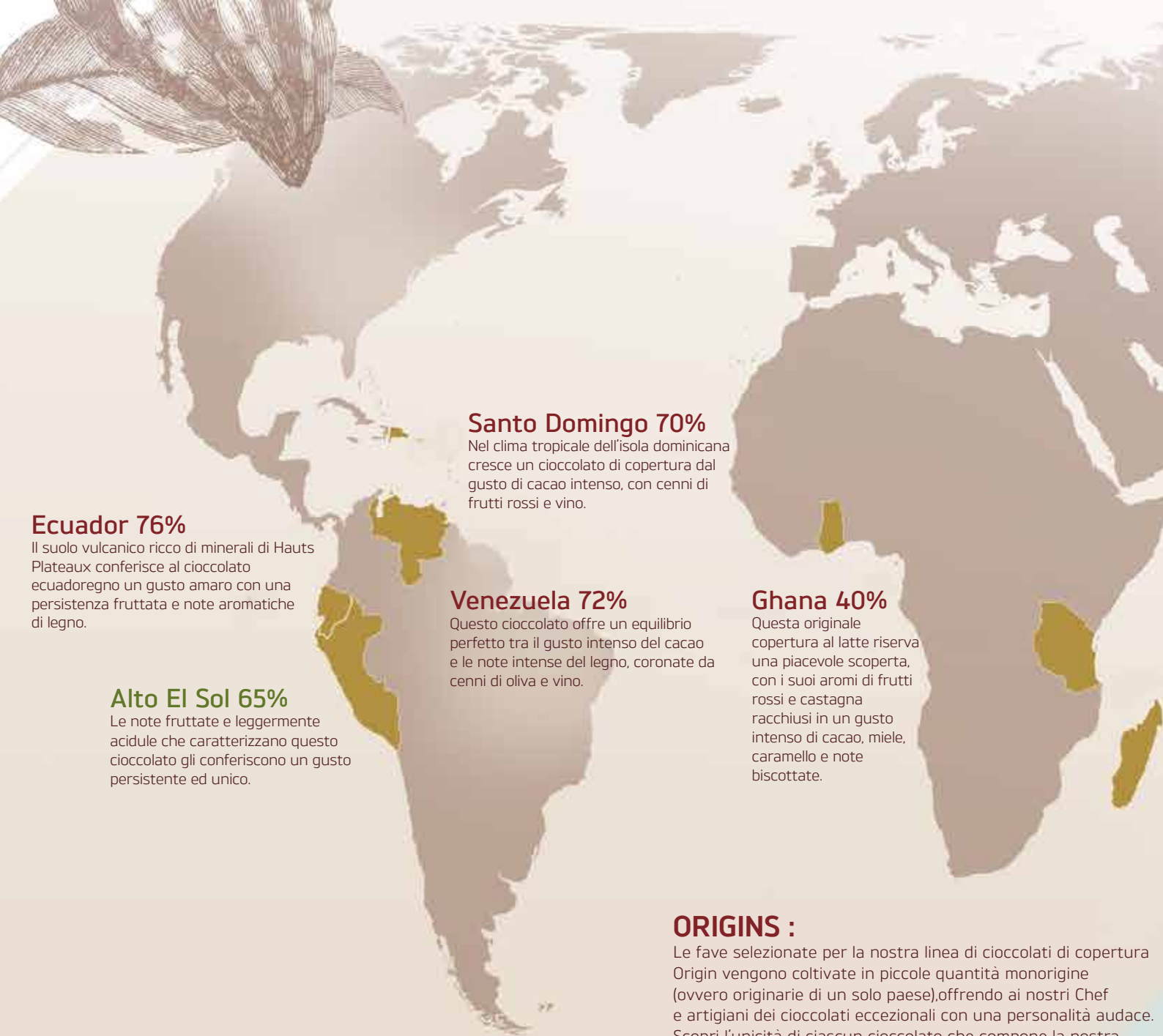
BARRY CALLEBAUT France 5, boulevard Michelet - 78250 HARDRICOURT
Tél : +33 1 30 22 84 00 - Fax : +33 1 30 22 87 74



ESPRIMI LA TUA VERA NATURA™



AROMI ECCEZIO



Ecuador 76%

Il suolo vulcanico ricco di minerali di Hauts Plateaux conferisce al cioccolato ecuadoregno un gusto amaro con una persistenza fruttata e note aromatiche di legno.

Alto El Sol 65%

Le note fruttate e leggermente acidule che caratterizzano questo cioccolato gli conferiscono un gusto persistente ed unico.

Santo Domingo 70%

Nel clima tropicale dell'isola dominicana cresce un cioccolato di copertura dal gusto di cacao intenso, con cenni di frutti rossi e vino.

Venezuela 72%

Questo cioccolato offre un equilibrio perfetto tra il gusto intenso del cacao e le note intense del legno, coronate da cenni di oliva e vino.

Ghana 40%

Questa originale copertura al latte riserva una piacevole scoperta, con i suoi aromi di frutti rossi e castagna racchiusi in un gusto intenso di cacao, miele, caramello e note biscottate.

ORIGINS :

Le fave selezionate per la nostra linea di cioccolati di copertura Origin vengono coltivate in piccole quantità monorigine (ovvero originarie di un solo paese),offrendo ai nostri Chef e artigiani dei cioccolati eccezionali con una personalità audace. Scopri l'unicità di ciascun cioccolato che compone la nostra linea di sei cioccolati di copertura Origin.

Gusto di cacao intenso / frutta esotica

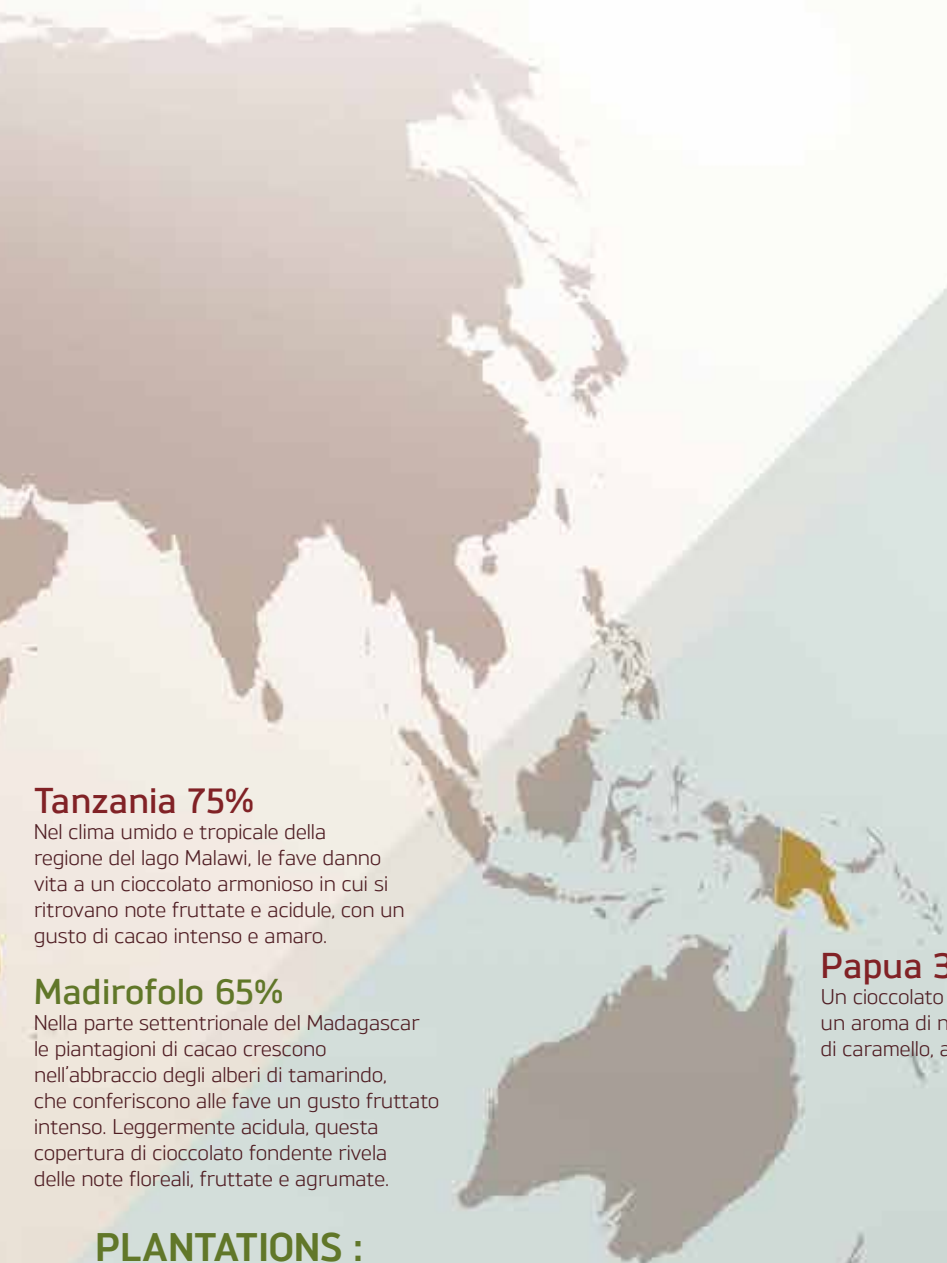
Olive / spezie floreali

Olive nere / legno

Castagna / Caramello



NALI DAL MONDO



Tanzania 75%

Nel clima umido e tropicale della regione del lago Malawi, le fave danno vita a un cioccolato armonioso in cui si ritrovano note fruttate e acidule, con un gusto di cacao intenso e amaro.

Madirofolo 65%

Nella parte settentrionale del Madagascar le piantagioni di cacao crescono nell'abbraccio degli alberi di tamarindo, che conferiscono alle fave un gusto fruttato intenso. Leggermente acidula, questa copertura di cioccolato fondente rivela delle note floreali, fruttate e agrumate.

PLANTATIONS :

Ogni anno, dai cioccolati di copertura Plantation si ottiene un pregiato millesimato che viene elaborato a partire dalle fave migliori e i metodi agricoli utilizzati nelle piantagioni sono tutti conformi alla normativa Bio NOP.* Selezionando unicamente le fave provenienti da una stessa piantagione, Cacao Barry® è in grado di mettere a disposizione dei bouquet aromatici unici e dei cioccolati che sanno cambiare con l'evolversi del tempo.

* Prodotti da agricoltura biologica, certificati conformemente alla normativa europea e americana.

Papua 35%

Un cioccolato cremoso con un aroma di nocciola e note di caramello, agrumi e spezie.

SCOPRI LE DIVERSE TIPOLOGIE DI CACAO

Il gusto scaturisce dalle rispettive origini, terroir e piantagioni.

America latina

Gusto aromatico fruttato e/o speziato.

Africa

Gusto intenso di cioccolato.

Oceania

Gusto aromatico acidulo.



CRIOLLO

Finissimo cacao / leggermente amaro

Dal Criollo si ottiene un cacao estremamente raro e dal gusto eccezionale, che tuttavia rappresenta solo il 5% della produzione mondiale. Il Criollo cresce ai Caraibi e in America latina, in particolare in Ecuador.



TRINITARIO

Gusto finissimo / Aroma delicato

Il Trinitario offre il meglio del Forastero e del Criollo. Nata dall'incrocio di queste due varietà, risulta abbastanza resistente agli infestanti e ai venti forti e rappresenta circa il 15% della produzione mondiale.



FORASTERO

Il gusto del cacao amaro e intenso

Il Forastero è una varietà di cacao molto resistente e facile da coltivare, dalla quale si ottiene un cacao che conferisce al cioccolato il suo gusto tipico. Quasi tutte le piantagioni africane sono di varietà Forastero, che rappresenta l'80% della produzione mondiale.

Note floreali
e fruttate



Nocciole
/ Caramello



Note di
frutti rossi



Note legnose
/ liquirizia



www.cacao-barry.com
cacaocollective

@cacaobarryofficial



/Gamma Plantation



I cioccolati di copertura Plantation ogni anno offrono un millesimato dal profilo unico. Le fave della linea Plantation vengono coltivate conformemente alla normativa Bio NOP (Prodotti di agricoltura biologica: certificazione conforme alla normativa europea e americana). Poiché queste fave provengono da una singola piantagione, presentano dei profili aromatici unici che danno vita a cioccolati il cui aroma muta nel tempo.

*Prodotti coltivati biologicamente: certificazione secondo Regolamentazione europea e americana.





I CIOCCOLATI DI COPERTURA FONDENTI DELLA LINEA PLANTATION

Alto el Sol

MILLESIMATO - 65 % Min. Cacao

CHD-P65ALTN-E2-U68 6 x 1 kg



PARCO NATURALE RIO ABISEO / PERÙ

PROFILO GUSTATIVO

Acidità dominante, note di frutti rossi, gusto persistente in bocca.

VARIETA'

Criollo Amazonia (Trinitario)

Nel cuore del parco naturale del Perù, la piantagione Alto el Sol è protetta da una natura lussureggiante che conferisce agli alberi di cacao tutta la loro ricchezza.

FAIRTRADE

Il commercio Fairtrade aiuta a migliorare ulteriormente la coltivazione del cacao sostenibile garantendo prezzi minimi e fornendo un premio per investire nelle comunità locali, così gli agricoltori possono offrire un futuro migliore a se stessi e le loro famiglie.



Stampo Tavoletta Ricopertura

65% min. cacao | 37% totale grassi | Fluidità -◆◆◆◇+ | DLUO 24 mesi

Madirofolo

MILLESIMATO - 65 % Min. Cacao

Cacao

CHD-Q65MADN-2B-U73 6 x 1 kg



SAMBIRANO / MADAGASCAR

PROFILO GUSTATIVO

Note amare di agrumi, note acidule legnose, una punta di liquirizia.

VARIETA'

Trinitario

Situata nel nord del Madagascar, la piantagione Madirofolo è circondata da alberi di tamarindo che conferiscono alle fave un gusto fruttato unico.

COCOA HORIZONS

Questo prodotto supporta le attività della Fondazione Cocoa Horizons per migliorare i mezzi di sussistenza per i coltivatori di cacao in tutto il mondo attraverso la promozione di pratiche sostenibili e progetti di sviluppo delle comunità.



Stampo Tavoletta Ricopertura

65% min. cacao | 38% totale grassi | Fluidità -◆◆◆◇+ | DLUO 24 mesi

Cioccolati e Cioccolati di Copertura



Gamma Origine

Le fave di cacao selezionate per i cioccolati di copertura Origine provengono da un unico paese; questo consente di creare dei cioccolati eccezionali contraddistinti da una forte personalità.

Scopri le otto origini, con le loro caratteristiche uniche e inconfondibili.

I CIOCCOLATI DI COPERTURA FONDENTI ORIGINE

Équateur

76 % Min. Cacao

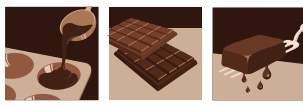
CHD-Q76EQU-E2-U68 6 X 1 kg

VARIETA'

- Arriba Nacional
- Trinitario

PROFILO GUSTATIVO

Banana tropicale, una punta di liquirizia e un gusto amaro intenso.



Stampo

Tavolette

Ricopertura



Saint Domingue

70 % Min. Cacao

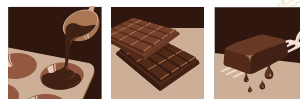
CHD-Q70SDO-E5-U70 4 x 2,5 kg
CHD-Q70SDO-E2-U68 6 x 1 kg

VARIETA'

- Forastero

PROFILO GUSTATIVO

Note speziate floreali, di oliva e vino fruttato.



Stampo

Tavolette

Ricopertura



76% min. cacao

44% totale grassi

Fluidità -◆◆◆◆◆+

DLUO 24 mesi

70% min. cacao

42% totale grassi

Fluidità -◆◆◆◆◆+

DLUO 24 mesi

Venezuela 72 % Min. Cacao

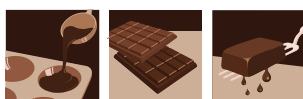
CHD-P72VEN-2B-U73 6 x 1 kg

VARIETA'

- Criollo
- Trinitario

PROFILO GUSTATIVO

Note di olive nere, gusto di vino, note legnose intense.



Stampo

Tavolette

Ricopertura



Tanzanie 75 % Min. Cacao

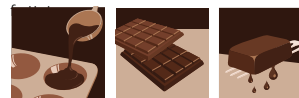
CHD-Q75TAZ-E4-U70 4 x 2,5 kg
CHD-Q75TAZ-E1-U68 6 x 1 kg

VARIETA'

- Criollo
- Trinitario

PROFILO GUSTATIVO

Cacao amaro, note floreali, intensamente



Stampo

Tavolette

Ricopertura



72% min. cacao

42% totale grassi

Fluidità -◆◆◆◆◆+

DLUO 24 mesi

75% min. cacao

45% totale grassi

Fluidità -◆◆◆◆◆+

DLUO 24 mesi

CIOCCOLATI DI COPERTURA AL LATTE ORIGINE

Ghana 40% Min. Cacao

CHM-P40GHA-E5-U70 4 x 2,5 kg

VARIETA'

- Forastero

PROFILO GUSTATIVO

Castagna dolce, una punta di frutti rossi e note di caramello.



Stampo

Tavolette

Ricopertura

40% min. cacao | 21% min. latte | 39% grassi | Fluidità -◆◆◆◆◇+ | DLUO 18 mesi

Papouasie 35% Min. Cacao

CHM-Q35PAP-E5-U70 4 x 2,5 kg

VARIETA'

- Forastero

PROFILO GUSTATIVO

Nocciole aromatiche, gusto cremoso, punta di caramello.



Stampo

Tavolette

Ricopertura

35% min. cacao | 23% min. latte | 37% grassi | Fluidità -◆◆◆◆◇+ | DLUO 18 mesi

SELEZIONE DI CIOCCOLATI ORIGINE

Ciocolato di copertura fondente

Fleur de Cao™

70% Min. Cacao

CHD-O70FLEU-E4-U72 4 x 5 kg

VARIETA'

- Arriba

- Forastero

PROFILO GUSTATIVO

Aromi floreali, note amare intense e legnose.



ORIGINI
- Equatore
- Costa d'Avorio
- Sao Tomé-et-Principe



Stampo

Mousse

Ripieni

70% min. cacao | 41% totale grassi | Fluidità -◆◆◆◆◇+ | DLUO 24 mesi

SELEZIONE DI CIOCCOLATI ORIGINE

Ciocolato di copertura al latte

Ambre Java™

36% Min. Cacao

CHM-R36AMJA-E4-U72 4 x 5 kg

VARIETA'

- Criollo

- Trinitario

PROFILO GUSTATIVO

Gusto dolce cremoso, note di nocciola e fruttate.



ORIGINI
- Java
- Costa d'Avorio
- Ghana



Stampo

Mousse

Ricopertura

36% min. cacao | 24% min. latte | 36% grassi | Fluidità -◆◆◆◆◇+ | DLUO 18 mesi

* Get closer to your sales representative to know the current origin.

Ciocolati
e Ciocolati di Copertura



Gamma Purity

Puret     focalizzato sul rispetto e la valorizzazione del frutto del cacao.   l'associazione tra arte e scienza, unendo capacit  di approvvigionamento, competenza tecnica e metodi di lavorazione meticolosi. Tutti gli agricoltori sono selezionati e formati nelle migliori pratiche agricole e sono parte del programma Cocoa Horizons.

La gamma   stata creata per la prima volta quando Cacao Barry® ha scoperto esistono enzimi specifici presenti naturalmente nelle piantagioni, che rivelano il pi  puro e il pi  sapori intensi in ogni fava di cacao. Grazie al Processo Q-Fermentation™, gli agricoltori scelgono fermenti naturali che, uniti alla polpa delle fave di cacao, creano una fermentazione forte e omogenea. Oggi, l'ambito della gamma si approfondisce con il introduzione del cioccolato WholeFruit, valorizzando ulteriormente il frutto del cacao, riciclando il frutto del cacao, riducendo gli sprechi, e portando il gusto piccante e fruttato del frutto del cacao in cioccolato, secondo Natura. Il cioccolato WholeFruit   la nuova bandiera della nostra gamma Puret . La pietra miliare di Cacao Barry®.



I CIOCCOLATI DI COPERTURA FONDENTI PUREZZA DALLA NATURA

Ocoa™

70% Min. Cacao

CHD-N700COA-E5-U72 4 x 5 kg

Un cioccolato di coperturafondente di carattere che si contraddistingue per il suo buon gusto di cacao e una punta di acidit .



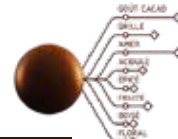
70% min. cacao | 39% totale grassi | Fluidit  -◆◆◆◆◆+ | Dluo 24 mesi

Inaya™

65% Min. Cacao

CHD-S65INAY-E5-U72 4 x 5 kg

Un cioccolato di copertura fondente che presenta un buon gusto di cacao intenso e un bel equilibrio tra note acide e amare.



65% min. cacao | 31% totale grassi | Fluidit  -◆◆◆◆◆+ | Dluo 24 mesi

Extra-Bitter Guayaquil

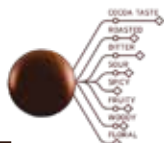
64% Min. Cacao

CHD-P64EBPU-E5-U72 4 x 5 kg

CHD-P64EBPU-126 10 x 2,5 kg

(Blocco)

Questo cioccolato da ricopertura fondente amaro scuro con note tostate ha un intenso sapore di cacao delicatamente smussato con un pizzico di caff  e castagne.



64% min. cacao | 41% totale grassi | Fluidit  -◆◆◆◆◆+ | Dluo 24 mesi

Excellence

55% Min. Cacao

CHD-R55EXEL-E5-U72 4 x 5 kg

CHD-R55EXEL-126 10 x 2,5 kg

(Blocco)

Un cioccolato di copertura fondente dal gusto di cacao intenso, un gusto equilibrato e una dolcezza bilanciata.



55% min. cacao | 36% totale grassi | Fluidit  -◆◆◆◆◆+ | Dluo 24 mesi

I CIOCCOLATI DI COPERTURA AL LATTE PUREZZA DALLA NATURA

Lactée Supérieure

38 % Min. Cacao

CHM-O38LSUP-E5-U72 4 x 5 kg
CHM-O38LSUP-126 10 x2,5kg
(Blocco)

Sapore di cacao puro
Gusto intenso di latte
Bouquet aromatico.



Stampo Mousse Ricopertura

38% min. cacao | 23% min. latte | 38% totale grassi | Fluidità -◆◆◆◆◇+ | DLUO 18 mesi

Alunga™

41 % Min. Cacao

CHM-Q41ALUN-E5-U72 4 x 5 kg

Un cioccolato di copertura al latte poco zuccherato e dal gusto intenso di cacao e latte.



Stampo Mousse Ganache

41% min. cacao | 24% min. latte | 35% totale grassi | Fluidità -◆◆◆◆◇+ | DLUO 18 mesi

WHOLEFRUIT CHOCOLATE PURETÉ

Evocao™

72 % Min. Cacao

CWD-Q1EVOC-E0-U70 4 x 2,5 kg

Evocao™, realizzato al 100% con frutto del cacao puro, offre una rivoluzionaria esperienza agrumata e fruttata. Il suo prolo unico, agrumato e pungente, si completa grazie al bouquet di Evocao™: un'esplosione di frutti tropicali, con tutta la freschezza di mango, limone, mandarino, frutto della passione e polpa del frutto del cacao, per un gusto che ci riporta direttamente nelle coltivazioni di cacao della Repubblica dominicana ed Ecuador.



Multi-Applications

Precaution of utilization
Precaution of use

72% min. cacao | 41% grassi | Fluidità -◆◆◆◆◇+ | BB 12 mesi



Ciocolati
e Ciocolati di Copertura



Gamma Héritage

Cacao Barry® seleziona le migliori fave di cacao da tutto il mondo per proporti una ricca offerta di cioccolati di copertura fondevole dalle intensità e note aromatiche molto diverse.

I CIOCCOLATI DI COPERTURA FONDENTI

Louvre

71 % Min. Cacao

CHD-P71LO-LNE5-U70 4 x 2,5 kg



Questo cioccolato di copertura fondevole si contraddistingue per il suo deciso gusto di cacao tostato rinforzato da un gusto amaro intenso.



Stampo Mousse Ripieni

71% min. cacao | 45% Totale grassi | Fluidità -◆◆◆◆◆+ | DLUO 24 mesi

Mi-Amère

58 % Min. Cacao

CHD-Q58MIAM-E5-U72 4 x 5 kg
CHD-Q58MIAM-126 10 x 2,5kg

(blocco)

Un gusto di cacao delicatamente tostato smorzato da leggere note acidule vegetali.



58% min. cacao | 38% Totale grassi | Fluidità -◆◆◆◇◇+ | DLUO 24 mesi

CIOCCOLATO FONDENTI

Force Noire™

50 % Min. Cacao

CHD-X50FNOI-126 10 x 2,5 kg (blocco)

Un cioccolato fondevole facile da usare, che seduce grazie al suo gusto equilibrato che lascia una bella rotondità in bocca.



Ripieni Ganache Mousse

50% min. cacao | 28% Totale grassi | Fluidità -◆◇◇◇◇+ | DLUO 24 mesi

LENÔTRE

Una collaborazione d'eccellenza.



Da oltre 40 anni, la passione e l'innovazione di Cacao Barry® e il suo partner Lenôtre, prestigiosa firma nella gastronomia, uniscono i loro talenti per creare una gamma di cioccolati e pralinati raffinate. Questi prodotti rispondono alle richieste degli chef più esigenti. Cacao Barry® ha sfidato 3 coppie di chef a sviluppare 10 ricette esclusive utilizzando i prodotti creati dalle due aziende.



SCAN ME



Dei cioccolati di copertura al latte con gusti, sapori e colori diversi, per molteplici utilizzi e applicazioni.

I CIOCCOLATI DI COPERTURA AL LATTE

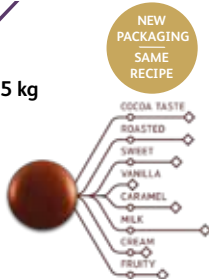
Élysée

36 % Min. Cacao

CHM-P36EL-LNE5-U70 4 x 2,5 kg



Questo cioccolato di copertura piuttosto chiaro e con un gusto spiccato di latte, è rinforzato da una punta di caramello e delle note tostate.



36% min. cacao | 22% min latte | 35% Grassi | Fluidità -◆◆◆◆◆+ | DLUO 18 mesi

Lactée Barry

35 % Min. Cacao

CHM-P35LBAR-E5-U72 4 x 5 kg

CHM-P35LBAR-126 10 x 2,5 kg (Blocco)

Un cioccolato al latte di colore chiaro con un buon gusto di latte, che rivela una leggera nota biscottata.



35% min. cacao | 29% min latte | 38% | Fluidità -◆◆◆◆◆+ | DLUO 18 mesi

I CIOCCOLATI DI COPERTURA AL LATTE AROMATIZZATI

Lactée Caramel

31 % Min. Cacao

CHF-N31LCARA-E5-U72 4 x 5 kg

Questo cioccolato di copertura al latte soave e generoso, svela un vero gusto di goloso caramello.



cacao | 26% min latte | 36% Grassi | Fluidità -◆◆◆◆◆+ | DLUO 12 mesi

Cioccolati
e Cioccolati di Copertura



Tre cioccolati bianchi con vaniglia, latte e note di caramello.

CIOCCOLATO BIANCO AROMATIZZATO



Multi-Applicazione



Zéphyr Caramel™

35% Min. Cacao

CHK-N35ZECA-2B-U75 4 x 2,5 kg

Seducente cioccolato bianco e caramello con note di sale.

35% min. cacao

30% min. latte

39% Grassi

Fluidità -◆◆◆◆◆+

DLUO 12 mesi

CIOCCOLATO BIANCO

Zéphyr™ 34 % Min. Cacao

NEW
PACKAGING
SAME
RECIPE

CHW-N34ZEPH-E5-U72 4 x 5 kg

Un cioccolato bianco
intensamente dolce ma
poco zuccherato dal gusto
intenso di latte intero.



Ripieni per pasticceria Mousse Gelati



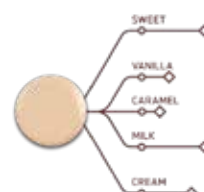
34% min. cacao | 26% min. latte | 40% Grassi | Fluidità -●●●●●+ | DLUO 18 mesi

Blanc Satin™ 29 % Min. Cacao

NEW
PACKAGING
SAME
RECIPE

CHW-Q29SATI-E5-U72 4 x 5 kg

Un cioccolato setoso al latte abbinato
alla dolcezza della vaniglia naturale
di Bourbon.



Ripieni Stampo Ricopertura



29% min. cacao | 20% min. latte | 33% Grassi | Fluidità -●●●●○+ | DLUO 18 mesi



Ciocolati
e Ciocolati di Copertura

Prodotti Resistenti alla cottura



Prodotti resistenti alla cottura per degli ottimi saccottini al cioccolato.

Dark Chocolate Drops 50 % Min. Cacao

Queste deliziose scaglie di cioccolato fondente di qualità superiore (50% di cacao) sono ideali per prodotti da forno o per gli inserti dei dessert.



7500 Drops / kg

Scatola da 4 x 5 kg

4 x 37500 Gocce/kg

CHD-DR-75Y5-E5-U72

DLUO 24 mesi



Extruded Baking Sticks 44 % Min. Cacao

Questi bastoncini di 8 cm sono pronti all'uso e resistenti alla cottura. Il loro formato li rende ideali per la realizzazione di saccottini al cioccolato.



500 sticks

Scatola da 15 x 1,6 kg

3,2 g*

8 cm

CHD-BB-508BY-357

DLUO 24 mesi



* Peso medio

Nel 1963, Cacao Barry® inventò il bastoncino e contemporaneamente il famoso «pain au chocolat».

Prodotti 100% Cacao



Cacao Barry® ha selezionato le migliori fave di cacao per poterti offrire diverse tipologie di massa di cacao, burro di cacao e cacao in polvere di alta qualità. Sono ideali per personalizzare l'intensità delle tue ricette ed equilibrare il contenuto di materia grassa.

CACAO IN POLVERE

Extra Brute

100 % Cacao

DCP-22SP-761 4 x 2,5 kg

DCP-22SP-E0-760 6 x 1 kg

Un cacao in polvere dal colore rosso intenso e luminoso, che è ideale per ricoprire i tartufi o per uno spolvero ambrato.



Biscuit Decorazioni Salse



100% cacao

22/24% Burro di cacao

DLUO 24 mesi

Cacao Bendsorp

100 % Cacao

CACAO BENDSORP 22-24

CACAO BENDSORP 22-24 SCURO

CACAO BENDSORP 10-12 SCURO

Il classico cacao olandese, caratteristico nel suo colore scuro, ideale per preparare un ottimo gelato al cioccolato.



Biscuit Decorazioni Salse



100054-724 4 x 5 kg

100054-793 1 x 25 kg

100053-793 1 x 25 kg

100% cacao

22/24% Burro di cacao
10/12% Burro di cacao

DLUO 24 mesi

BURRO DI CACAO

Beurre de Cocoa Désodorisé

100 % Burro di cacao

NCB-HD703-BYEO-654 4 x 3 kg - Secchiello

NCB-HD03-655 4 x 4 kg - Secchiello

Questo burro di cacao protegge dall'umidità e consente di dolcificare i prodotti di confetteria. Inoltre, è indicato per fluidificare il cioccolato per l'uso con pistole a spruzzo.



Ripieni



100% burro di cacao

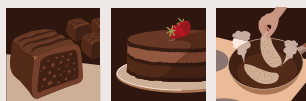
DLUO 24 mesi

Mycryo® Cocoa Butter

100 % Burro di cacao

NCB-HD706-BYEX-X55 10 x 550 g

Un burro di cacao in polvere puro al 100%, indicato per temperare facilmente il cioccolato.



Ripieni

Mousse

Cottura



100% burro di cacao

DLUO 12 mesi

MASSA DI CACAO

Grand Caraque

100 % Cacao

NCL-4C501-BY-654 4 x 3 kg

Una massa di cacao pura (100% cacao) che dona un'intensa tonalità di cioccolato, diminuendo leggermente il gusto di zucchero.



Ripieni

Mousse

Salse



100% cacao

53% Burro di cacao

DLUO 36 mesi

Prodotti 100% Cacao

Gamma paste e pralinati

Una lavorazione sofisticata per mantenere intatti tutti gli aromi della natura.

1 / Selezione attenta dei frutti

Il viaggio della nostra frutta a guscio di origine mediterranea al 100% inizia, in funzione della dimensione, origine e utilizzo, in frutteti coltivati da agricoltori esperti. Il nostro impegno è sostenibile e senza compromessi: i nostri mandorli vengono impollinati dalle api della regione e i nostri noccioli dal soffio del Mistral. Irrighiamo i nostri alberi affidandoci all'acqua presente in natura, che viene raccolta seguendo metodi tradizionali in grado di ridurre le dispersioni. Appena cadono dall'albero, i nostri frutti vengono decorticati immediatamente sul posto, per preservarne tutta la ricchezza degli aromi naturali. Dalla raccolta alla lavorazione, dall'albero al piatto, la nostra frutta a guscio è espressione della nostra passione e risultato di avanzate conoscenze e competenze.

2 / Pulitura, selezione, pelatura, decorticazione

Per ogni varietà si segue una procedura specifica. Grazie alla destrezza manuale e all'occhio esperto dei nostri addetti, la frutta a guscio viene tostata a regola d'arte, esaltando così tutta la delicatezza dei suoi aromi. Una parte sarà poi sottoposta a caramellatura con zuccheri nobili per realizzare i pralinati. In questi casi, la consistenza croccante del frutto viene preservata mediante un'attenta gestione della fase di raffreddamento.

3 / Per rispondere alle necessità e criteri di qualità dei clienti

La nostra frutta a guscio viene in seguito trasformata in pralinati delicatissimi. I frutti possono essere conservati interi o accuratamente macinati per ottenere una consistenza diversa.

PRALINÉ ONCTUEUX GOÛT PURA FRUTTA E CAMELLATO

Pralinato 50% Nocciole del Piemonte

PRN-PIE502BY-T60 2 x 5 kg

Raffinato, ricco e di origini italiane, questo pralinato al 50% contiene esclusivamente le migliori nocciole piemontesi. La tostatura media e il suo colore caramello lo rendono un prodotto tanto versatile quanto unico.



50% nocciole Piemonte | 50% zucchero | DLUO 12 mesi

Pralinato 70% Pistacchio

PRO-PI701BY-19A 6 x 1 kg

Deliziosamente unico, questo pralinato al pistacchio 70% si contraddistingue per il suo colore verde brillante. Viene ottenuto con pistacchi spagnoli e iraniani leggermente tostati che con il loro gusto autentico sono perfetti per realizzare cremosi, gelati e salse, ma anche per decorare.



70% pistacchi | 30% zucchero | DLUO 12 mesi

Pralinato 50% Mandorle di Valencia

PRN-VAL50BBY-T60 2 x 5 kg

Un pralinato 50% unico realizzato con mandorle profumate di Valencia delicatamente tostate. Con il suo gusto inconfondibile, il colore leggermente dorato e la consistenza vellutata, è ideale sia per applicazioni di pasticceria che di confetteria.



50% mandorle Valencia | 50% zucchero | DLUO 12 mesi

Pralinato 50% Nocciole

PRN-HA50CBY-E0-T60 2 x 5 kg

Questo vellutato pralinato 50% viene realizzato esclusivamente con le migliori nocciole a tostatura media caramellate e si contraddistingue per il suo gusto intenso e il colore dorato inconfondibile. Il suo gusto, squisitamente dolce, si coniuga alla praticità d'uso ed è ideale per decorare.

ZUCCHERO CAMELLATO



50% nocciole | 50% zucchero | DLUO 12 mesi

PASTE PURE

Pasta pura 100% Nocciole

Textured

NPN-HA1BY-T60 2 x 5 kg

100% nocciole fresche delicatamente tostate che hanno sviluppato un aroma eccezionale. In questa pasta dalle venature dorate si ritrova tutto il gusto dolce delle nocciole al naturale e ben si presta a qualsiasi creazione di pasticceria e confetteria.



Ripieni



100% nocciole | DLUO 12 mesi

Pasta Pura 100% Mandorle

NPN-AL1BBY-T60 2 x 5 kg

Una pasta pura realizzata al 100% con mandorle fresche leggermente tostate, che presenta un colore caramello chiaro e un gusto delicato che ben si presta a qualsiasi tipo di creazione, dai cremosi alle salse, passando per i gelati. Il gusto naturale delle mandorle senza aggiungere altro!



Ripieni



Mousse



Gelati



PAREVE



100% mandorle | DLUO 12 mesi

LES CARAMÉLISÉS



Sablage Morella

Nocciole intere caramellate

NAN-SA-MOR70WH-T66 3 x 1 kg

Le nocciole fresche intere La Morella a media tostatura offrono una consistenza croccante, esaltata da una caramellatura realizzata a regola d'arte che conferisce un delicato gusto dolce. Questo sablage presenta una consistenza e degli aromi intensi ed equilibrati ed è ideale per far felici i puristi del pralinato.



Decorazioni



Inclusioni



SOY

70% nocciole | 30% zucchero | DLUO 9 mesi



Sablage La Mancha

Pistacchi intere caramellati

NAO-SA-MAN70WH-T66 3 x 1 kg

Pistacchi interi caramellati originari de La Mancha, in Spagna, e sottoposti a media tostatura per sottolinearne gli aromi naturali. Grazie al loro gusto delicato e all'eccezionale croccantezza, sono ideali per personalizzare finemente il pralinato.



Decorazioni



Inclusioni



SOY

70% pistacchi | 30% zucchero | DLUO 9 mesi



Sablage Marcona

Mandorle intere caramellate

NAN-SA-MAR70WH-T66 3 x 1 kg

Coltivate nella regione di Marcona, queste mandorle intere aromatiche vengono sottoposte a tostatura media e caramellate con gli zuccheri più nobili. Grazie alla sua consistenza croccante, questo sablage dal bouquet intenso è ideale per decorare e realizzare pralinati artigianali.



Decorazioni



Inclusioni



SOY

70% mandorle | 30% zucchero | DLUO 9 mesi

I GIANDUIA

Gianduja Plaisir Milk

GIM-P1PLAIS-LN-606 8 x 2,5 kg

Connubio perfetto tra il cioccolato al latte e la nocciola leggermente tostate.



Ripieni



Mousse



Gelati



24% min. cacao | 20% nocciole | 19% min. latte | 38% zucchero | 37% grassi | DLUO 18 mesi





Prodotti di servizio

Preparati e inserti golosi ideali per aggiungere un tocco croccante alle creazioni.

RIPIENI

Pralin Feuilletine™

FNN-X23PFBO-656 4 x 5 kg

Golosa preparazione croccante pronta all'uso, a base di scaglie di crêpe dentelle, pralinato di mandorle e nocchie e cioccolato di copertura al latte.



Ripieni



23% Pailleté Feuilletine™ | **12%** nocchie | **12%** mandorle | **DLUO 12 mesi**

Cafe Crokine

FNF-CAFCRO-656 4 x 5 kg

Golosa preparazione croccante pronta all'uso, a base di caffè e granella di cioccolato pralinato.



Ripieni per pralineria

Mousse



4,5% caffè | **15%** granella di cacao caramellato | **DLUO 12 mesi**

Kreme d'Arôme Cacao

FND-J44CACAO-603 4 x 5 kg

Una pasta che predilige il cacao allo zucchero, senza grassi idrogenati, per aromatizzare creme, biscotti e glasse fondenti.



Ripieni per pralineria

Mousse

Biscuit



44% cacao | **DLUO 12 mesi**

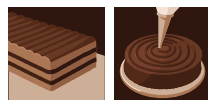
INSERTI

Pailleté Feuilletine™

Scaglie di crêpe dentelle

BIG-PF-1BO-401 4 x 2,5 kg

Crocante indicato per pralinati, cioccolatini e prodotti di pasticceria. con burro enza grassi vegetali.



Biscuit

Decorazioni



100%
BURRO
PURO

100% burro puro | DLUO 12 mesi

PATE À GLACER

Queste glasse sono facili da usare e non devono essere temperate. Presentano una densità e una brillantezza perfette per ricoprire le creazioni o della frutta fresca.

Pate à Glacer

Brune

M-9VSBR-E0-656 4 x 5 kg

Una pasta fondente di colore scuro intenso che non richiede temperaggio e consente di ottenere una glassatura lucida perfetta.



Stampo

Decorazioni

Ricopertura



18% cacao | Fluidità -◆◆◆◇◇+ | DLUO 18 mesi

Pate à Glacer

Blonde

M-9VBL-656 4 x 5 kg

Una pasta chiara che non richiede temperaggio e consente di ottenere un'invitante glassatura per ogni dolce.



Stampo

Decorazioni

Ricopertura



6% cacao | Fluidità -◆◆◆◇◇+ | DLUO 18 mesi

Pate à Glacer

Ivoire

M-9DBV-656 4 x 5 kg

Una pasta color avorio che non richiede temperaggio e consente di ottenere dessert e decorazioni dalla glassatura lucida e perfetta.



Stampo

Decorazioni

Ricopertura



20% cacao | Fluidità -◆◆◆◇◇+ | DLUO 12 mesi

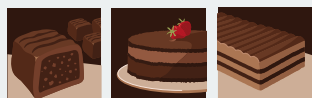
Prodotti di servizio

DECORATIONS & FINISHES

K d'Arôme Cacao

FND-J44CACAO-603 4 x 5 kg

Una pasta che predilige il cacao allo zucchero, senza grassi idrogenati, per aromatizzare creme, biscotti e glasse fondenti.



Ripieni

Mousse

Biscuit



44% cacao

DLUO 12 mesi

Brillance Noire

FWD-295-613 4 x 2 kg

Questo preparato per glassa al cioccolato fondente pronto all'uso è facile da stendere e conferisce un bel colore intenso e brillante. Brillance Noire può essere utilizzata anche per decorare dei dessert al piatto.



Decorazioni



39% cacao

DLUO 12 mesi





EXPRESS YOUR
TRUE NATURE™



SIAMO PARTNER DI **BEE FRIENDLY®**

Per proteggere le api nei frutteti di mandorle.



SCAN ME

Mandorle, Api e Chef formano un'alleanza essenziale.

Mandorle, Api e Chef formano un'alleanza essenziale.

I fiori di mandorlo sono la prima e unica fonte di nettare e polline per le api dopo il loro lungo letargo. **Le api** si nutrono e impollinano i **fiori di mandorlo** permettendo loro di crescere in bellissimi frutti. Il sapore genuino di questi frutti si rivela nei pralinati e nella pasta pura di Cacao Barry per te! **Chef** per creare creazioni straordinarie.

Scegliendo i nostri pralinati di mandorle e la nostra pasta pura di mandorla, proteggi le api nei frutteti di mandorle della Spagna.

Chef, unitevi a noi per proteggere le api!
Ispirazione, informazioni approfondite e strumenti pratici sono ora disponibili.

#NutsforBees

#TMRW_ **TASTES**
LOOKS
FEELS_LIKE

UNISCITI AI TALENTI CREATIVI DEL CIOCCOLATO. PARTECIPA AL WORLD CHOCOLATE MASTERS

SEGUI LE ORME DEI MIGLIORI MAESTRI
CIOCCOLATIERI E PASTICCHERI AL MONDO
PARTECIPA ALLA COMPETIZIONE PIÙ EMOZIONANTE
E MOSTRA AL MONDO IL TUO TALENTO



ISCRIVITI SU
WWW.WORLDCHOCOLATEMASTERS.COM
OPPURE SEGUICI SU



**WORLD
CHOCOLATE
MASTERS**

ALCUNI SEMPLICI TRUCCHI

Cacao Barry® risponde alle domande più frequenti sulla lavorazione del cioccolato.

Problema	Causa	Soluzione
Difficoltà a sfornare	<ul style="list-style-type: none">• cioccolato di copertura non temperato bene• temperatura di raffreddamento troppo elevata• camicia troppo sottile• stampo non pulito bene	<ul style="list-style-type: none">• cristallizzare bene il cioccolato di copertura• le Pistoles™ aiutano a temperare bene e facilmente• quando si versa in stampo il cioccolato, la temperatura dello stampo dovrebbe essere di 14-16°C per riuscire a sfornare facilmente.• utilizzare un cioccolato di copertura meno liquido per soggetti più grandi.
Colore bianco o grigio	<ul style="list-style-type: none">• il cioccolato di copertura si è raffreddato troppo lentamente.• cioccolato di copertura non temperato bene• cioccolato di copertura eccessivamente cristallizzato.• quando il cioccolato è stato messo a cristallizzare lo stampo era troppo freddo.	<ul style="list-style-type: none">• il raffreddamento deve avvenire a una temperatura di circa 10°C in meno rispetto alla temperatura dell'ambiente.• le Pistoles™ aiutano a temperare bene e facilmente.• sciogliere i cristalli in eccesso aumentando la temperatura gradualmente di 0,5°C.• la temperatura di stampaggio dovrebbe essere compresa tra 20 e 24°C.
Crepe nel prodotto stampato	<ul style="list-style-type: none">• frigo troppo freddo• camicia troppo sottile e raffreddamento troppo veloce	<ul style="list-style-type: none">• la temperatura di stampaggio dovrebbe essere compresa tra 14 -16°C.• Usare un cioccolato con la giusta viscosità, adatto allo stampaggio (per stampi piccoli, un cioccolato fluido, per stampi grandi un cioccolato con una buona viscosità).
Macchie sui prodotti stampati	<ul style="list-style-type: none">• cioccolato eccessivamente cristallizzato• frigo troppo freddo (temperatura ideale compresa tra 14-16°C).• stampi troppo freddi• stampi non puliti bene	<ul style="list-style-type: none">• sciogliere i cristalli in eccesso aumentando la temperatura gradualmente di 0,5°C.• la temperatura di stampaggio dovrebbe essere compresa tra 20 e 24°C.• pulire gli stampi!
La copertura si ispessisce mentre si lavora	<ul style="list-style-type: none">• eccessiva cristallizzazione del cioccolato di copertura	<ul style="list-style-type: none">• aumentare la temperatura gradualmente di 0,5°C.• Non aggiungere burro di cacao
Prodotti stampati non brillanti	<ul style="list-style-type: none">• cioccolato di copertura troppo freddo quando si è versato in stampo• laboratorio o frigo troppo freddi	<ul style="list-style-type: none">• quando si versa il cioccolato in stampo, la temperatura del cioccolato dovrebbe essere di circa 20°C.
Segni delle dita sul prodotto finale	<ul style="list-style-type: none">• prodotto toccato con dita bagnate o calde	<ul style="list-style-type: none">• non toccare il prodotto con dita bagnate o calde. Se necessario, indossare i guanti.
Stampi sporchi	<ul style="list-style-type: none">• Segni di dita all'interno dello stampo• residui di ganache• macchine sullo stampo• cioccolato poco temperato• stampi non preriscaldati	<ul style="list-style-type: none">• pulire gli stampi con acqua calda e detergente delicato. Sfregare con un panno morbido, una spugna non abrasiva o un pennello dalle setole morbide per non graffiare la superficie dello stampo. Risciacquare con acqua calda e rimuovere l'acqua rimanente con un panno asciutto. Una volta sciacquato, si può usare dell'aria compressa per asciugare bene.• le Pistoles™ aiutano a temperare bene e facilmente.• lo stampo dovrebbe idealmente avere una temperatura di 20°C (preriscaldare un pochino).



EXPRESS YOUR
TRUE NATURE™



In cerca di ispirazione?

Sul sito troverai tutte le ricette dei nostri Chef Cacao Barry® e tante altre idee al servizio della tua ispirazione. Scopri tutte le novità e le nostre esclusive collaborazioni. Consulta le informazioni complete sui nostri prodotti e segui i tutorial dedicati all'apprendimento delle specifiche tecniche.

Visita il nostro sito internet : www.cacao-barry.com

Unbox Creativity.

www.cacao-barry.com

#cacaocollective

    @cacaobarryofficial

BARRY CALLEBAUT ITALIA S.p.A. - Via Morimondo, 23
20143 Milano
Tel: +39 02 82 46 46 00