



INSPIRONS VOS CRÉATIONS™

Catalogo prodotti



In più di 170 anni di storia Cacao Barry® ha costruito un solido bagaglio di competenze ed ha perfezionato le proprie conoscenze sulle origini del cioccolato. È giunto il momento di svelare l'inedita storia del cioccolato, partendo dalla sua stessa fonte: il cacao. Attraverso #CacaoCollective, Cacao Barry® intende offrire maggiore equità e trasparenza agli artigiani, guidandoli nel mondo della botanica, delle scienze e nell'universo dei sapori. Il nostro successo sta nel saper instaurare dei legami duraturi tra Chef e agricoltori. Questa nostra collaborazione ci consente di offrire un cacao in grado di sprigionare tutta la sua ricchezza sensoriale.

Conoscere bene il cacao, per conoscere bene il proprio cioccolato. Entra a far parte di #CacaoCollective.

#CacaoCollective

Arricchire la propria conoscenza per far volare l'ispirazione

Entrando a far parte della comunità ufficiale di Cacao Barry®, avrai accesso ad una serie di vantaggi:

Documentari sul Cacao

Scoprire come nasce il cioccolato e si sviluppano gli aromi attraverso interviste ad esperti internazionali e ad agricoltori dei paesi produttori.

Creazioni degli Chefs

Lasciarsi ispirare da raffinate ricette firmate da Chef con una reputazione internazionale nel mondo della pasticceria, cioccolateria, confetteria o arte culinaria.

Visita alle piantagioni

Diventare un esperto del cacao entrando nel cuore della vita degli agricoltori delle piantagioni e imparare a scoprire come si coltiva un cacao eccezionale.

Edizioni Speciali : i Cioccolati Origine

Scoprire dei cioccolati dai profili aromatici eccezionali e dalla provenienza unica.

Eventi sul territorio

Seguire i nostri eventi organizzati con esperti del settore e Chef per trovare nuove ispirazioni.

Per saperne di più, registrarsi su: www.cacao-barry.com/cacaocollective

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.**

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 %

100% tracciabili: 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.



KASHER DAIRY

Nella religione ebraica, indica un prodotto che contiene latte o derivati del latte.



KASHER PAREVE

Nella religione ebraica, indica un prodotto che non contiene né latte né carne.

Sommario

INFORMAZIONI GENERALI

I vantaggi delle nuove confezioni	6-7
La creazione del cioccolato	8-11
Le origini del cacao	12
Gli Chefs Cacao Barry®	39-41

CIOCCOLATI e CIOCCOLATI DI COPERTURA

Or Noir™	13
I Cioccolati di Copertura Plantation	14-15
I Cioccolati di Copertura Origine	16-17
I Cioccolati di Copertura Purezza dalla Natura	18-19
I Cioccolati di Copertura Fondenti Héritage	20-21
I Cioccolati di Copertura al Latte Héritage	22-23
I Cioccolati Bianchi & Fondenti Héritage	24
I Prodotti Resistenti alla Cottura	25

PRODOTTI 100% CACAO

I Cacao in Polvere, le Masse, le Granelle & il Burro Cacao	26-27
--	-------

PRODOTTI A BASE DI FRUTTA SECCA

Le Paste Pure e i Pralinati	28-29
Sablage Caramellati e Gianduia	30-31

PRODOTTI DI SERVIZIO

Inserti, Ripieni, Paste da glassare	32-33
Decorazioni & Finiture	34-35
Tabelle d'applicazione	36-37





Una nuova tecnologia per una perfetta conservazione degli aromi

- / Sacchetto richiudibile con zip salvafreschezza, facile da aprire e richiudere.
- / 100 % ermetico con barriera antiumidità.
- / Il materiale del sacchetto è solido e resistente alle forature.
- / Resta stabilmente in piedi grazie al fondo piatto.
- / 100 % Riciclabile e facile da smaltire.
- / Grazie alle indicazioni stampate su ogni lato, la confezione può essere riposta sullo scaffale sia in orizzontale che in verticale e il prodotto rimane sempre riconoscibile.

Un nuovo design, una nuova lettura

NUOVA CONFEZIONE PLANTATION



- 1 Sigillo BIO
- 2 Logo Cacao Barry
- 3 Tipo di cioccolato
- 4 Nome della linea di cioccolati
- 5 Nome del prodotto
- 6 Percentuale di cacao
- 7 Peso netto
- 8 Chiusura Zip
- 9 Colore e formato del cioccolato
(in questo caso : Pistoles™ fondenti)
- 10 Sito esatto della piantagione
- 11 Descrizione note aromatiche
- 12 Nome della piantagione
- 13 Coordinate GPS della piantagione
- 14 Varietà di cacao
- 15 Rappigurazione delle note aromatiche

NUOVA CONFEZIONE ORIGINE



- 1 Logo Cacao Barry
- 2 Tipo di cioccolato
- 3 Nome della linea
- 4 Nome del prodotto
- 5 Colore e formato del cioccolato
(in questo caso : Pistoles™ fondenti)
- 6 Percentuale di cacao
- 7 Varietà di cacao
- 8 Chiusura Zip
- 9 Descrizione note aromatiche
- 10 Peso netto
- 11 Rappigurazione delle note aromatiche
- 12 Mappa del paese d'origine



Dalla piantagione agli Chef

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.

Dalla piantagione alla fava di cacao

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

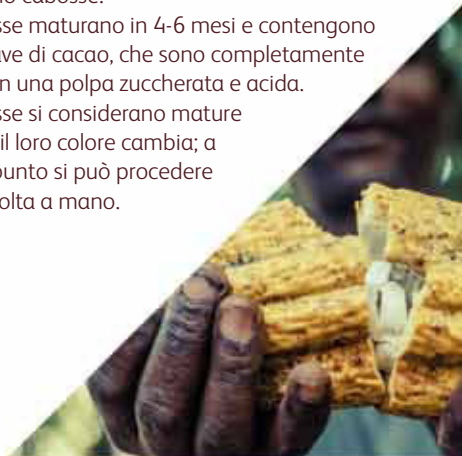
Dopo la raccolta, le cabosse vengono raggruppate e conservate per 2-5 giorni al massimo, tempo oltre il quale non potrebbero più essere sottoposte a fermentazione. Le cabosse di cacao vengono aperte con cura con uno strumento poco tagliente, per non rischiare di danneggiare le fave.

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/Essidcazione 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

Dopo aver portato a termine i controlli sensoriali e aver accertato che le fave sono 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 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'essiccamento.

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.





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.

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.



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.

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.





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.





Messico
Cuba
Santo-Domingo
Venezuela
Equador
Perù

Costa d'Avorio
Ghana
Sao Tomé-et-Principe
Tanzania
Madagascar
Java
Papuasia



Le Origini del Cioccolato

Il cacao sta al cioccolato così
come l'uva sta al vino: il suo gusto
dipende dal luogo di origine, dalla
terra e dalla coltura.

Scopri tutti i paesi di provenienza del
cacao nel mondo.

Le Fave di Cacao

AMERICA LATINA

Sono fave dalle note
fruttate e/o speziate.

AFRICA

Queste fave conferiscono corposità
al cioccolato.

OCEANIA

Le fave si contraddistinguono per
le loro note acidule.



or
noir™

by



IL CONCEPT OR NOIR™

OR NOIR™,
pensato per distinguersi.

Gli artigiani ricercano un gusto unico, riconoscibile e identificabile, che consenta loro di distinguersi; un gusto che diventi la loro firma, il loro marchio di fabbrica. Or Noir™ ti offre una struttura innovativa ed esclusiva, in cui avrai la possibilità di ideare, elaborare e perfezionare un profilo di gusto che ti appartiene: unico e inimitabile.

HARRODS / Markus A. BOHR
(REGNO UNITO - LONDRA)

Prestigiosa insegna dello shopping di lusso fin dal 1849, HARRODS è il grande magazzino più prestigioso di Londra. Con una superficie di oltre 300.000 metri quadrati su 7 piani, Harrods offre ai suoi clienti i prodotti più rari e lussuosi della capitale inglese. Nel 2009, Markus A. BOHR si è affidato agli strumenti del laboratorio OR NOIR™ per creare due coperture di cioccolato al latte e fondente esclusive a marchio HARRODS, inserite poi nella pregiata selezione di tè e caffè di HARRODS.

IMMAGINA
il profilo di gusto dei tuoi sogni

SELEZIONA
le materie prime grazie
all'analisi sensoriale

COSTRUISCI
la tua ricetta

CREA
il tuo cioccolato personalizzato

GUSTA

**La tua ispirazione è infinita,
la tua opera è unica.**



Nel cuore della 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.



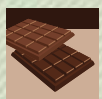
I CIOCCOLATI DI COPERTURA FONDENTI DELLA LINEA PLANTATION

Alto el Sol MILLESIMATO - 65% Cacao min.

CHD-P65ALTN-E2-U68 6 x 1 kg



Stampo



Tavolette



Ricopertura



Parco naturale Rio Abiseo / Perù

PROFILO DI GUSTO

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.

65 % min. cacao

37 % burro di cacao

Fluidità -◆◆◆◆◆+

DLUO 24 mesi

Madirofolo MILLESIMATO - 65% Cacao min.

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



Stampo



Tavolette



Ricopertura



Vallée Sambrianne / Madagascar

PROFILO DI GUSTO

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.

65 % min. cacao

38,2 % burro di cacao

Fluidità -◆◆◆◆◆+

DLUO 24 mesi



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.

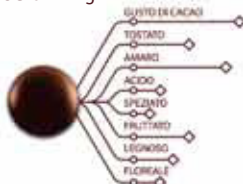
**Ai confini
delle
Origini**

I CIOCCOLATI DI COPERTURA FONDENTI ORIGINE

Équateur 76 % Cacao min.

CHD-Q76EQU-E2-U68 6 x 1 kg

VARIETA' DELLE FAVE
Arriba Nacional
PROFILO DI GUSTO
Banana tropicale, una
punta di liquirizia e un
gusto amaro intenso.



Stampo Tavolette Ricopertura



76 % min. cacao | 44,5 % burro di cacao | DLUO 24 mesi | Fluidità -●●●●●+

Tanzanie 75 % Cacao min.

CHD-Q75TAZ-E5-U70 4 x 2,5 kg

VARIETA' DELLE FAVE
Criollo & Trinitario
PROFILO DI GUSTO
Cacao amaro, note
floreali, intensamente
fruttato.



Stampo Tavolette Ricopertura



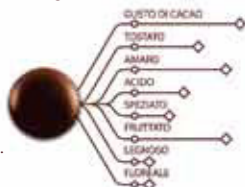
75 % min. cacao | 45,4 % burro di cacao | DLUO 24 mesi | Fluidità -●●●●●+

Venezuela 72 % Cacao min.

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

VARIETA' DELLE FAVE
- Criollo
- Trinitario

PROFILO DI GUSTO
Note di olive nere, gusto
di vino, note legnose intense.



Stampo Tavolette Ricopertura



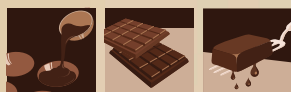
72 % min. cacao | 41,8 % burro di cacao | DLUO 24 mesi | Fluidità -♦♦♦♦♦+

Saint Domingue 70 % Cacao min.

CHD-Q70SDO-E5-U70 4 x 2, 5 kg

VARIETA' DELLE FAVE
- Forastero

PROFILO DI GUSTO
Note speziate floreali,
di oliva e vino fruttato.



Stampo Tavolette Ricopertura



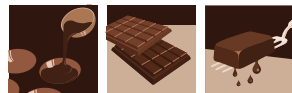
70 % min. cacao | 42 % burro di cacao | DLUO 24 mesi | Fluidità -♦♦♦♦♦+

Cuba 70 % Cacao min.

CHD-Q70CUB-E5-U70 4 x 2,5 kg

VARIETA' DELLE FAVE
- Criollo
- Trinitario

PROFILO DI GUSTO
Tabacco fresco,
bacche rosse,
note tostate e legnose.



Stampo Tavolette Ricopertura



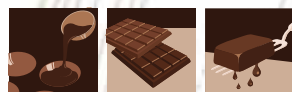
70 % min. cacao | 41,1 % burro di cacao | DLUO 24 mesi | Fluidità -♦♦♦♦♦+

Mexique 66 % Cacao min.

CHD-N66MEX-E5-U70 4 x 2, 5 kg

VARIETA' DELLE FAVE
- Forastero

PROFILO DI GUSTO
Profumo di frutta secca,
note fruttate, leggero
aroma di pane speziato.



Stampo Tavolette Ricopertura



66 % min. cacao | 37,1 % burro di cacao | DLUO 24 mesi | Fluidità -♦♦♦♦♦+

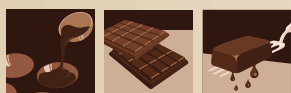
CIOCCOLATI DI COPERTURA AL LATTE ORIGINE

Ghana 40 % Cacao min.

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

VARIETA' DELLE FAVE
- Forastero

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



Stampo Tavolette Ricopertura



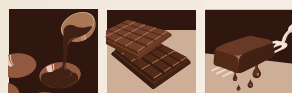
40 % min. cacao | 20,8 % min. latte | 39,1 % burro di cacao | DLUO 18 mesi | Fluidità -♦♦♦♦♦+

Papouasie 35 % Cacao min.

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

VARIETA' DELLE FAVE
- Forastero

PROFILO DI GUSTO
Nocciole aromatiche,
gusto cremoso, punta di
caramello.



Stampo Tavolette Ricopertura



35 % min. cacao | 23,5 % min. latte | 36,9 % burro di cacao | DLUO 18 mesi | Fluidità -♦♦♦♦♦+

SELEZIONE DI CIOCCOLATI ORIGINE

Cioccolato di copertura fondente

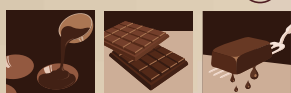
Fleur de Cao™ 70 % Cacao min.

CHD-O70FLEU-E5-U72 4 x 5 kg

CHD-O70FLEU-804 20 kg

VARIETA' DELLE FAVE
- Arriba
- Forastero

PROFILO DI GUSTO
Aromi floreali, note amare
intense e legnose.



Stampo Tavolette Ricopertura



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



70 % min. cacao | 41,5 % burro di cacao | DLUO 24 mesi | Fluidità -♦♦♦♦♦+

SELEZIONE DI CIOCCOLATI ORIGINE

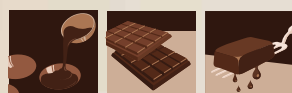
Cioccolato di copertura al latte

Ambre Java™ 36 % Cacao min.

CHM-R36AMJA-E5-U72 4 x 5 kg

VARIETA' DELLE FAVE
- Criollo
- Trinitario

PROFILO DI GUSTO
Gusto dolce cremoso,
note di nocciola
e fruttate.



Stampo Tavolette Ricopertura

ORIGINI
- Java
- Costa d'Avorio
- Ghana



36 % min. cacao | 23,7 % min. latte | 35,9 % burro di cacao | DLUO 18 mesi | Fluidità -♦♦♦♦♦+



Scopri il gusto
più puro mai rivelato
in un cioccolato



La fermentazione costituisce una fase essenziale per lo sviluppo del gusto. Cacao Barry® ha scoperto dei fermenti specifici, naturalmente presenti nelle piantagioni, che rivelano il gusto più puro e intenso racchiuso in ogni fava di cacao. Selezionando questi lieviti naturali e aggiungendoli alla polpa delle fave, i coltivatori ottengono una fermentazione omogenea e superiore, che rivela la straordinaria qualità delle fave di cacao.



Purezza dalla Natura

Cacao Barry® è alla costante ricerca dei sapori più puri. Con la linea “Purezza dalla natura”, potrai scoprire le nuove frontiere di gusto del cioccolato.

Con ALUNGA™, OCOA™, INAYA™ & EXCELLENCE, le tue creazioni avranno un gusto più puro e intenso come nessun altro cioccolato sa darti.



I CIOCCOLATI DI COPERTURA FONDENTI PUREZZA DALLA NATURA

Ocoa™ 70 % Cacao min.

CHD-N70OCA-E5-U72 4 x 5 kg

Un cioccolato di copertura fondente di carattere che si contraddistingue per il suo buon gusto di cacao e una punta di acidità.



Stampo



Ricopertura



KD

70 % min. cacao | 38,7 % burro di cacao | DLUO 24 mesi | Fluidità -●●●●○+

Inaya™ 65 % Cacao min.

CHD-S65INAY-E5-U72 4 x 5 kg

CHD-S65INAY-E1-U68 6 x 1 kg

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



Mousse



Ripieni per pasticceria



Tortini



KD

65 % min. cacao | 31,5 % burro di cacao | DLUO 24 mesi | Fluidità -●●●○●+

I CIOCCOLATI DI COPERTURA AL LATTE PUREZZA DALLA NATURA

Excellence 55 % Cacao min.

CHD-R55EXEL-E5-U72 4 x 5 kg

CHD-R55EXEL-804 20 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.



Stampo



Ripieni per pralineria



Ricopertura



KD

55 % min. cacao | 35,8 % burro di cacao | DLUO 24 mesi | Fluidità -●●●○●+

Alunga™ 41 % Cacao min.

CHD-R55EXEL-E5-U72 4 x 5 kg

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



Mousse



Ripieni per pasticceria



KD

41 % min. cacao | 24 % min. latte | 35,2 % burro di cacao | DLUO 18 mesi | Fluidità -●●●○●+



Héritage

I CIOCCOLATI DI COPERTURA FONDENTI

Louvre 71 % Cacao min.

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



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



Stampo Mousse Ripieni per pralineria

71 % min. cacao | 44,7 % burro di cacao | DLUo 24 mesi | Fluidità -◆◆◆◆◆+



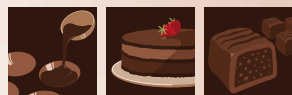
Cacao Barry seleziona le migliori fave di cacao da tutto il mondo per proporti una ricca offerta di cioccolati di copertura fondente dalle intensità e note aromatiche molto diverse.

Concorde 66 % Cacao min.

CHD-N66CO-LNE5-U70 4 x 2,5 kg



Riconoscibile per le sue note amare accentuate e persistenti, questo cioccolato di copertura fondente lascia trasparire delle note di cacao spezzate e legnose.



Stampo Mousse Ripieni per pralineria

66 % min. cacao | 39,2 % burro di cacao | DLUO 24 mesi | Fluidità -●●●●○+

Extra-Bitter Guayaquil 64 % Cacao min.

CHD-P64EXBG-E5-U72 4 x 5 kg

CHD-P64EXBG-804 20 kg

CHD-P64EXBG-126 10 x 2,5kg (blocco)



Questo cioccolato di copertura fondente dalle note tostate presenta un gusto di cacao intenso delicatamente smorzato da una punta di caffè e castagna.



Stampo Ripieni per pralineria Ricopertura

64 % min. cacao | 40,9 % burro di cacao | DLUO 24 mesi | Fluidità -●●●●○+

Mi-Amère 58 % Cacao min.

CHD-Q58MIAM-E5-U72 4 x 5 kg

CHD-Q58MIAM-804 20 kg

CHD-Q58MIAM-126 10 x 2,5kg (blocco)



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



Stampo Ripieni per pralineria Ricopertura

58 % min. cacao | 38,2 % burro di cacao | DLUO 24 mesi | Fluidità -●●●●○+

Couverture Noire NOP* 71 % Cacao min.

CHD-O731NF-2B-U75 4 x 2,5 kg

Fave di cacao Bio, certificate Fair trade del Perù e della Repubblica dominicana.



Questo cioccolato di copertura fondente ricco di cacao e decisamente amaro, lascia in bocca un buon gusto di frutti rossi e fichi.



Stampo Mousse Ripieni per pralineria

71 % min. cacao | 42,7 % burro di cacao | DLUO 24 mesi | Fluidità -●●●●○+

I CIOCCOLATI DI COPERTURA FONDENTI AROMATIZZATI

Favorites Café 54 % Cacao min.

CHF-O532MO-126 10 x 2,5 kg (blocco)



Questo cioccolato di copertura fondente viene delicatamente arricchito e bilanciato da un aroma di vero caffè tostato.



Stampo Mousse Ripieni per pralineria

54 % min. cacao | 36 % burro di cacao | DLUO 24 mesi | Fluidità -●●●●○+



Favorites Orange 49 % Cacao min.

CHF-R505OR-126 10 x 2,5 kg (blocco)



Questo cioccolato di copertura fondente è stato deliciosamente profumato con degli oli essenziali all'arancio.



Stampo Mousse Ripieni per pralineria

49 % min. cacao | 32,7 % burro di cacao | DLUO 24 mesi | Fluidità -●●●●○+





Héritage

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

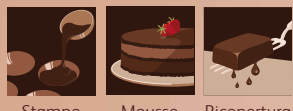


I CIOCCOLATI DI COPERTURA AL LATTE

Lactée Supérieure 38 % Cacao min.

CHM-O38LSUP-E5-U72 4 x 5 kg
CHM-O38LSUP-126 10 x 2,5 kg (blocco)

Ha un colore scuro e un intenso gusto di cacao tostato arricchito da un bouquet di note aromatiche.



38 % min. cacao | 23 % min. latte | 38,1 % burro di cacao | DLUO 18 mesi | Fluidità -◆◆◆◆○+

Élysée 36 % Cacao min.

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 | 22,4 % min. latte | 35,5 % burro di cacao | DLUO 18 mesi | Fluidità -◆◆◆◆○+

Lactée Barry 35 % Cacao min.

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 | 29,3 % min. latte | 38,5 % burro di cacao | DLUO 18 mesi | Fluidità -◆◆◆◆○+

Couverture au Lait NOP* 38 % Cacao min.

CHM-T25ZLBNFE5-U70 4 x 2,5 kg

Fave di cacao Bio, certificate Fair trade, della Repubblica dominicana.



Una copertura al latte dallo straordinario gusto di latte, che rivela una bella presenza di cacao con note tostate.



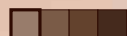
38 % min. cacao | 18 % min. latte | 38,5 % burro di cacao | DLUO 18 mesi | Fluidità -◆◆◆◆○+

I CIOCCOLATI DI COPERTURA AL LATTE AROMATIZZATI

Lactée Caramel 31 % Cacao min.

CHF-N31CARA-E5-U72 4 x 5 kg

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



31 % min. cacao | 25,7 % min. latte | 35,6 % burro di cacao | DLUO 12 mesi | Fluidità -◆◆◆◆○+

Lactée Orange 33 % Cacao min.

CHF-P350OR-126 10 x 2,5 kg (blocco)

Questo cioccolato di copertura al latte si contraddistingue per il suo colore caldo e un gusto delicato di arancia.



33 % min. cacao | 20,6 % min. latte | 36,5 % burro di cacao | DLUO 18 mesi | Fluidità -◆◆◆◆○+



Héritage

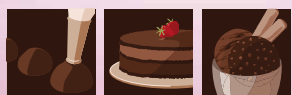
Due cioccolati bianchi dalle note vanigliate e di latte.

CIOCCOLATI BIANCHI

Zéphyr™ 34 % Cacao min.

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 | 25,8 % min. latte | 40,4 % burro di cacao | DLUO 12 mesi | Fluidità -◆◆◆◆◆+

Blanc Satin™ 29 % Cacao min.

CHW-Q29SATI-E5-U72 4 x 5 kg

CHW-Q29SATI-126 10 x 2,5 kg (blocco)

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



Ripieni per pasticceria Gelati Mousse



29 % min. cacao | 19,8 % min. latte | 33,3 % burro di cacao | DLUO 12 mesi | Fluidità -◆◆◆◆◆+

Due cioccolati fondenti di carattere dal gusto intenso di cacao.

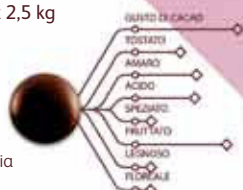
I CIOCCOLATI FONDENTI

Force Noire™ 50 % Cacao min.

CHD-X50FNOI-E5-U72 4 x 5 kg

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

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



Ripieni per praliniera Mousse Ripieni per pasticceria



50 % min. cacao | 27,7 % burro di cacao | DLUO 24 mesi | Fluidità -◆◆◆◆◆+



Prodotti resistenti alla cottura

Prodotti resistenti alla cottura per degli ottimi saccottini al cioccolato.



I PRODOTTI RESISTENTI ALLA COTTURA

Bâtons Boulangers Extrudés

44 % Cacao min.



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 bastoncini

CHD-BB-508BY-357

Scatola da 15 x 1,6 kg	3,2g	8cm	DLUO 24 mesi
------------------------	------	-----	--------------

Bâtons Boulangers au Lait Extrudés

30,2 % Cacao min.
18,5 % Min. Lait



Questi bastoncini di cioccolato al latte di 8 cm resistenti alla cottura sono ideali per i prodotti da forno (saccottini, brioches...).

160 bastoncini

CHM-BB-168-357

Scatola da 15 x 1,6 kg	10g	8cm	DLUO 18 mesi
------------------------	-----	-----	--------------

Drops de Chocolat

50 % Cacao min.



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 Gocce / kg

CHD-DR-75Y5-E5-U72

Scatola da 4 x 5 kg	4 x 37500 Gocce/kg	DLUO 24 mesi
---------------------	--------------------	--------------





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.



I CACAO IN POLVERE

Un cacao in polvere dal colore rosso ambrato intenso, per aggiungere un tocco di colore alle tue creazioni.

Extra Brute 100 % Cacao

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

DCP-22SP-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 Bensdorp 100 % Cacao

CACAO BENSNDORP 22-24

CACAO BENSNDORP 22-24 SCURO

CACAO BENSNDORP 10-12 SCURO

100054-724 4 x 5 kg

100054-793 1 x 25 kg

100053-793 1 x 25 kg



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



Biscuit



Decorazioni



Salse



100 % cacao | 22/24 % burro di cacao | DLUO 24 mesi
10/12 % burro di cacao

LE MASSE E LE GRANELLE 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 per pralineria



Salse



Mousse



100 % cacao | 53 % burro di cacao | DLUO 36 mesi



Grué de Cacao 100 % Cacao

NIBS-S-609 4 x 1 kg

Scaglie di cacao puro, tostate con cura secondo le tecniche tradizionali.



Decorazioni



Biscuit



Ripieni per pralineria



100 % cacao | 53 % burro di cacao | DLUO 24 mesi



BURRO DI CACAO

Beurre de Cacao Désodorisé 100 % puro burro di Cacao

NCB-HD703-BY-654 4 x 3 kg

NCB-HD03-655 4 x 4 kg

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 per pralineria



100 % puro burro di cacao | DLUO 24 mesi



Beurre de Cacao Mycryo® 100 % puro burro di Cacao

NCB-HD706-BY-X56 10 x 675 g

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



Ripieni per pralineria



Mousse

100 % puro burro di cacao | DLUO 12 mesi



Prodotti a base di Frutta secca

PASTE PURE

Pure Pâte de Noisettes 100 % Nocciole

M-8E110-N-656 1 x 5 kg

Questa pasta di nocciole pura viene ottenuta da nocciole di qualità superiore perfettamente tostate a secco per offrire gli aromi migliori, senza conservanti, né emulsionanti o zuccheri aggiunti.



Ripieni per
pralineria



Mousse



Gelati



100 % nocciole

DLUO 12 mesi



Cacao Barry® seleziona le nocciole e mandorle migliori, che vengono poi tostate, macinate e caramellate per ottenere dei deliziosi pralinati.

I PRALINATI MANDORLE-NOCCIOLE

Praliné Héritage 65 % Amandes Noisettes Croccante

NMN-X65PCRA-656 1 x 5 kg

Questo pralinato dal carattere deciso viene realizzato secondo le tecniche tradizionali, con pezzetti di mandorle e nocciole tostate e caramellate alla perfezione, per un'eccezionale sensazione di croccantezza.



Ripieni per
pralineria



Mousse



Gelati



32,5 % mandorle

32,5 % nocciole

35 % zucchero

DLUO 12 mesi





Una linea di prodotti a base di frutta secca in cui si ritrova la tradizione del gusto e l'aroma puro della frutta secca. Cacao Barry® seleziona le nocciole, mandorle e noci pecan migliori, che conferiscono alle sue ricette gli aromi originali e tipici di questi frutti.

I PRALINATI ALLE NOCCIOLE

Praliné 50 % Noisettes

M-8G310-N-604 1 x 5 kg

Questo delizioso pralinato a base di nocciole tostate alla perfezione sprigiona intense note di caramello.



Ripieni per pralineria

Mousse

Gelati



50 % nocciole | 50 % zucchero | DLUO 12 mesi



Praliné Onctueux 50 % Noisettes

Decantazione lenta

NON-X50CR-W36 1 x 5 kg

Questo pralinato cremoso a decantazione lenta svela un buon gusto di nocciola e un goloso colore.



Ripieni per pralineria

Mousse

Gelati

50 % nocciole | 50 % zucchero | DLUO 12 mesi



Praliné 50 % Noisettes Piémont

PRN-PIE503-T61 1 x 5 kg



Questo squisito pralinato viene realizzato con le famose nocciole del Piemonte che, grazie al loro gusto intenso e al sublime aroma, sono per definizione tra le migliori nocciole al mondo.



Ripieni per pralineria

Mousse

Gelati



50 % nocciole | 50 % zucchero | DLUO 12 mesi



Praliné 55 % Noisettes Piémont

Il gusto puro della frutta secca

PRN-PIE552-T62 1 x 1 kg

Questo pralinato seduce con il suo colore nocciola e il suo gusto deciso e intenso di nocciola del Piemonte. Queste nocciole vengono leggermente tostate per offrire tutta la ricchezza e il gusto delle nocciole del Piemonte.



Ripieni per pralineria

Mousse

Gelati



55 % nocciole | 45 % zucchero | DLUO 12 mesi





I PRALINATI ALLE MANDORLE & I PRALINATI ALLE NOCI PECAN

Praliné 50 % Amandes

PRN-AM503-T61 1 x 5 kg

Realizzato nel rispetto delle tradizioni, questo gustoso pralinato permette di riscoprire la finezza e la generosità delle mandorle perfettamente tostate.



Ripieni per pralineria Mousse Gelati



50 % mandorle | 50 % zucchero | DLUO 12 mesi



Praliné 50 % Pécan Texas

PRO-PE501-T62 1 x 1 kg

Selezionate in Texas per la loro qualità eccezionale, le noci Pécan di questo pralinato leggermente zuccherato e con cenni di caramello rivelano un sapore intenso e caldo.



Ripieni per pralineria Mousse Gelati

50 % pékans | 50 % zucchero | DLUO 12 mesi



Praliné 50 % Amandes Marcona Il gusto puro della frutta secca

PRN-MAR503-T62 1 x 1 kg

Questo pralinato si presenta con un bel colore dorato e viene realizzato con delle mandorle dalla qualità indiscussa: le mandorle di Marcona. Grazie alla tostatura perfetta e al minimo contenuto di zucchero, è possibile apprezzarne la delicatezza ed eleganza del gusto: un vero e proprio gioiello alla mandorla.



Ripieni per pralineria Mousse Gelati



50 % mandorle | 50 % zucchero | DLUO 12 mesi



I sablage: frutta secca intera caramellata pronta per essere macinata in laboratorio, per consentire ad ognuno di creare il proprio pralinato.

SABLAGE CAMELLATI

Sablage Morella Noisettes entières caramélisées

NAN-SA-MOR70WH-T66 3 x 1 kg

Queste nocciole intere Morella perfettamente caramellate secondo le ricette tradizionali, vengono selezionate con grande cura e sanno sedurre grazie al loro gusto deciso e intenso.



Decorazioni Ripieni per pralineria

70% nocciole | 30% zucchero | DLUO 9 mesi



Sablage Marcona Amandes entières caramélisées

NAN-SA-MAR70WH-T66 3 x 1 kg

Queste mandorle intere di Marcona perfettamente caramellate vengono selezionate con grande cura e si distinguono per il loro gusto al contempo intenso e delicato.



Decorazioni Ripieni per pralineria

70% mandorle | 30% zucchero | DLUO 9 mesi



Sablage La Mancha Pistaches entières caramélisées

NAO-SA-MAN70WH-T66 3 x 1 kg

Questi pistacchi spagnoli de La Mancha hanno un aroma delicato con note fruttate esaltate dall'attenta caramellizzazione.



Decorazioni Ripieni per pralineria

70% pistacchi | 30% zucchero | DLUO 9 mesi



I GIANDUIA

Gianduja Noir

M-6GD-N-606 8 x 2,5 kg

Il connubio perfetto tra un cioccolato fondente corposo e una vera pasta di nocciole.



Ripieni per pralineria Mousse

22,5% min. cacao | 31,5% nocciole | 35,9% burro di cacao | DLUO 18 mesi



Gianduja Plaisir Lait

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

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



Ripieni per pralineria Mousse Gelati

23,7% min. cacao | 20% nocciole | 19% min. latte | 38% zucchero | 37,4% burro di cacao | DLUO 18 mesi



Prodotti di Servizio

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



INSERTI

Pailleté Feuilletine™

Scaglie di crêpe dentelle

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

Croccante indicato per pralinati, cioccolatini e prodotti di pasticceria.



Decorazioni Biscuit

100% burro puro | DLUO 12 mesi



RIPIENI

Pralin Feuilletine™

FNN-X23PFBO-656 1 x 5 kg

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



Ripieni per pralineria Mousse

23% Pailleté Feuilletine™ | 12% nocciole | 12% mandorle | DLUO 12 mesi



Cara Crakine™

FNF-X32CARACR-656 1 x 5 kg

Golosa preparazione pronta all'uso a base di cioccolato al latte al caramello e cereali biscottati e tostati. Una consistenza unica per delle creazioni croccanti.



Ripieni per pralineria Mousse

11% cereali biscottati tostati | DLUO 12 mesi



Blanc Feuilletine™

FNW-BLFE-656 1 x 5 kg

Una nuova golosa preparazione a base di cioccolato bianco e Pailleté Feuilletine™ per dare un tocco croccante a praline e dessert. Inoltre, può essere aromatizzato a piacere.



Ripieni per pralineria Mousse

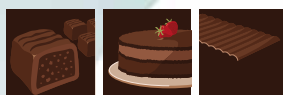
20% Pailleté Feuilletine™ | DLUO 12 mesi



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 per pralineria Mousse Biscuit

44% Cacao | DLUO 12 mesi



LE PASTE DA GLASSARE

Pâte à Glacer Brune

M-9VSB-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

Pâte 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

Pâte 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% latte | Fluidità -●●●○◇+ | DLUO 12 mesi

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





DECORAZIONI E FINITURE

Barry Décor Chocolat Cioccolato plastico

M-7BDCH-482 4 x 2,5 kg

Composto zuccherato a base di cioccolato, facile da lavorare e modellare, per ottenere delle forme di un invitante colore di cacao.

COLORE :



DLUO 12 mesi



Barry Décor Ivoire Cioccolato plastico

M-7BDI-482 4 x 2,5 kg

Composto zuccherato di colore bianco, raffinato e facile da lavorare, consente di modellare e ottenere delle forme decorative.

COLORE :



DLUO 12 mesi



Barry Glace Fondant

M-6BGF-602 4 x 2 kg

Questo cioccolato di copertura molto fluido è pronto all'uso e consente di ottenere un effetto velluto che valorizza la brillantezza delle forme ottenute in stampo.



Decorazioni



72,5 % min. cacao

Fluidità - ◆◆◆◆◆+

DLUO 24 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 % cioccolato

DLUO 12 mesi



Applicazioni di Pasticceria - Panetteria e Ristorazione

		Prodotti da forno			Farciture (ganache, creme, etc)	Mousse (mousse, bavaroise, etc)	Glasse	Bibite	Decorazioni
		Biscotteria secca (biscotti, sablé, etc)	Biscotteria morbida (tortini, finanziari, etc)	Impasti (croissant, brioche, etc)					
PLANTATION	Alto el Sol	●●	●●●	●	●●●	●●●	●●	●●●	●
	Madirofolo	●●	●●●	●	●●●	●●●	●●	●●●	●
ORIGINE	Mexique	●●	●●●	●	●●●	●●●	●●	●●●	●
	Venezuela	●	●●	●	●●●	●●●	●●	●●●	●
	Cuba	●	●●	●	●●●	●●●	●●	●●●	●
	Saint-Domingue	●	●●	●	●●●	●●●	●●	●●●	●
	Tanzanie	●	●●	●	●●●	●●	●	●●●	●
	Équateur	●	●●	●	●●●	●●	●	●●●	●
	Ghana	●	●●	●	●●●	●●●	●●●	●●●	●
	Papouasie	●	●●	●	●●●	●●●	●	●●●	●
SELEZIONE DI ORIGINE	Fleur de Cao™	●	●●	●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●
	Ambre Java™	●●	●●●	●	●●●	●●●	●	●●	●
PUREZZA DALLA NATURA	Ocoa™	●●	●●●	●●●	●●●	●●	●●	●●	●●
	Inaya™	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●	●●	●
	Excellence	●●●	●●●	●●●	●●●	●	●●	●	●
	Alunga™	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●	●●●	●●
HÉRITAGE	Extra-Bitter Guayaquil	●●	●●●	●●	●●●	●●●	●●●	●●	●●●
	Mi-Amère	●●	●●●	●●	●●	●●	●●●	●	●●
	Concorde	●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●	●●
	Louvre	●	●●	●●	●●●	●●	●●●	●●●	●●
	Couverture Noire Bio	●	●●	●●	●●●	●●	●	●●●	●
	Favorites Café	●	●	●	●●●	●●	●	●●	—
	Favorites Orange	●	●	●	●●●	●●	●	●●	—
	Lactée Supérieure	●	●	●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●
	Lactée Barry	●●	●●	●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●
	Élysée	●●	●●	●●	●●●	●●	●●	●●	●●
	Couverture Lait Bio	●●	●	●●	●●●	●●	●	●●●	●
	Lactée Caramel	●●	●	●	●●●	●●	●	●●	—
	Lactée Orange	●●	●	●	●●●	●●	●	●●	—
	Zéphyr™	●●	●●	●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●
	Blanc Satin™	●	●●●	●●	●●●	●●	●●●	●●	●●
	Chocolat Amer	●●●	●●●	●●●	●●	●	●	●●	●
	Force Noire™	●●●	●●●	●●●	●●	●	—	●	●

Speciale Horeca Cioccolateria

●●● Ottimale / ●● Raccomandato / ● Possibile / - Impossibile

Salse	Gelati	Ganache	Ripieno	Confetteria (Paste di frutta, caramello, ecc.)	Ricopertura & Modellaggio	Tavolette	Soggetti & Sculture	Decorazioni
●●	●●●	●●●	●●	●	●●	●●●	●	●●
●●	●●●	●●●	●●	●	●●	●●●	●	●●
●●	●●	●●●	●●	●	●●	●●●	●	●●
●●	●●	●●	●●●	●	●●●	●●●	●	●●
●●	●●	●●	●●●	●	●●●	●●●	●	●●
●●	●●	●●	●●●	●	●●●	●●●	●	●●
●	●●	●	●●●	●	●●●	●●●	●	●●
●	●●	●	●●●	●	●●●	●●●	●	●●
●●	●●	●●●	●●●	●	●●●	●●●	●	●●
●●	●●	●●●	●●	●	●●	●●	●	●●
●●●	●●	●●	●●●	●●	●●●	●●●	●●	●●●
●●	●	●●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●●
●●●	●●●	●●	●●●	●●●	●●	●●	●●	●●●
●●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●	●●	●●	●●
●●	●●	●●●	●●	●●●	●	●	●●	●●
●●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●	●●	●●	●●
●●	●●●	●●	●●●	●●	●●●	●●	●●●	●●●
●●	●	●●	●●	●●	●●	●	●●●	●●●
●●	●●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●●	●●●
●●	●●	●	●●●	●	●●●	●●●	●●	●●●
●●	●●	●	●●●	●	●●●	●●●	●	●
●●	●	●●	●	●●	●	●●	●	●
●●	●	●●	●	●●	●	●●	●	●
●●	●●	●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●
●●	●●	●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●
●●	●●	●●●	●●	●●	●●	●●●	●●●	●●●
●●	●●	●●●	●●	●●	●●	●●●	●	●
●●	●	●●●	●	●	●	●●	●	●
●●	●	●●●	●	●	●	●●	●	●
●●	●●●	●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●	●●●
●●●	●●●	●●●	●●	●●	●●	●●	●●●	●●●
●●	●	●●●	●●	●	●	●	●●	●●
●	-	●●●	●	-	-	-	●	●



A

CHOCOLATE
ACADEMY

I Centri Chocolate Academy™
costituiscono una rete internazionale
di esperti di cioccolateria e pasticceria.

Questa rete di appassionati professionisti mette a disposizione dei corsi di formazione che si rivolgono a tutti quegli Chef, pasticceri, cioccolatieri e ristoratori, che desiderano consolidare le proprie competenze tecniche e condividere le proprie esperienze e conoscenze con altri professionisti del settore.



www.chocolateacademy.com

Gli Chef Cacao Barry®



Gli Chef Cacao Barry®

sono esperti cioccolatieri e pasticceri che spiccano per il proprio percorso professionale costellato di passione, innovazione e traguardi. Presenti nei centri Chocolate Academy™ di tutto il mondo, questi straordinari professionisti formano ogni settimana più di 500 persone, che vengono guidate alla scoperta delle più moderne tecniche e tendenze a livello di prodotti e ricette.

Philippe BERTRAND

**MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE CHOCOLATIER-CONFISEUR,
CHEF CHOCOLATE ACADEMY™, CACAO BARRY®, FRANCIA**

Philippe è una figura di spicco del panorama gastronomico internazionale e grazie alla sua professionalità e creatività compare spesso sui media di settore. Oltre ad essere un esperto di cioccolato, Bertrand è anche l'autore di numerosi libri ed è molto presente sul web e sui social con i suoi video dimostrativi.



Martin DIEZ

RESPONSABILE SVILUPPO INTERNAZIONALE IN FRANCIA

Martin ha studiato e si è formato nell'ambito della pasticceria, cioccolateria, confetteria e gelateria. È stato membro dell'associazione dedicata alle eccellenze artigiane "Tour de France des Compagnons du Devoir" per diversi anni e ha lavorato in numerose prestigiose pasticcerie e cioccolaterie francesi. La sua esperienza e i suoi viaggi hanno contribuito in maniera determinante all'unicità delle sue creazioni, che portano la sua inconfondibile firma.

Thomas ALPHONSINE

CHEF PASTICCERE CACAO BARRY® IN FRANCIA

Thomas ha lavorato in qualità di Chef pasticcere in hotel di lusso e in laboratori di panificazione industriale, in seguito è entrato a far parte di Cacao Barry® e ha affiancato Philippe Bertrand nell'ambito del centro Chocolate Academy™ in Francia. Thomas si contraddistingue per il suo approccio aperto e decisamente creativo all'universo della gastronomia.



Ramon MORATO

**GLOBAL CREATIVE INNOVATION LEADER CACAO BARRY®
CHEF DEL CENTRO CHOCOLATE ACADEMY™ VIC, BARCELLONA**

Il suo spirito intraprendente l'ha spinto a partecipare a numerose competizioni di settore, come "Mejor Maestro Artesano Pastelero", che rappresenta il riconoscimento più ambito dei cioccolatieri spagnoli. Costantemente alla ricerca di innovazione, ha pubblicato il libro "Ramon Morato Chocolate", che è stato premiato migliore libro sul cioccolato 2007 dal prestigioso Gourmand World Cookbook Awards.



Miquel GUARRO

CHEF PASTICCERE CACAO BARRY® A VIC, BARCELLONA

Miquel Guarro ha lavorato in due delle migliori pasticcerie di Barcellona e ha maturato esperienza come Chef pasticcere in un ristorante spagnolo. Miquel è arrivato primo alla gara di sculture in cioccolato organizzata dall'associazione professionale di Barcellona. Forte della sua esperienza, ha saputo divulgare il suo stile nel mondo della pasticceria e cioccolateria.



Nicolas DUTERTRE

CHEF CACAO BARRY® MONTREAL, CANADA

Originario dello stesso paese in cui è nata Cacao Barry®, Meulan, Nicolas era sicuramente predestinato a farne parte! Membro di "Maisons des Compagnons" per 7 anni, si è in seguito formato presso Meilleurs Ouvriers de France ed ha lavorato in qualità di Chef pasticcere presso il Palace Plaza Hôtel Athénée e il Point G de Montréal.



Wielfried HAUWEL

**CHEF CACAO BARRY®
CHEF DEL CENTRO CHOCOLATE ACADEMY™, RUSSIA**

Wielfried Hauwel ha studiato presso una prestigiosa scuola francese, la "Chambre des Métiers de la Moselle", mettendo poi le sue abilità artistiche al servizio di prestigiosi ristoranti di San Pietroburgo, per i quali si è occupato anche di ideare il menù dei dessert. Ha inoltre partecipato al "World Chocolate Masters".



Jurgen KOEN

**AMBASCIATORE CACAO BARRY®
CHEF ESECUTIVOE E PROPRIETARIO DI "PASTRYCLUB"
PAESI BASSI**

Jurgen Koens è l'ideatore dei dessert di diversi ristoranti stellati Michelin, pasticcerie, ristoranti, hotel e ristoranti di navi da crociera. Jurgen si è distinto nelle competizioni di settore ed è costantemente alla ricerca di nuove tecniche, abbinamenti di gusto e modalità di presentazione. La sua passione è sviluppare nuovi concept.





Julie SHARP

CHEF CACAO BARRY® REGNO UNITO

Julie Sharp è uno Chef pasticcere che gode di stima internazionale, a cui è arrivata grazie alle sue numerose esperienze in hotel a cinque stelle in Australia, Canada, Londra e Bahamas. Dal 2009 ha seguito numerosi studenti del centro Chocolate Academy™ di Cacao Barry®, aiutandoli ad approfondire le loro conoscenze sul cioccolato.



Alberto SIMIONATO

CHEF CACAO BARRY® IN ITALIA

Alberto Simionato ha mosso i suoi primi passi nel mondo della pasticceria per poi specializzarsi nel settore del cioccolato. In seguito, ha iniziato a coltivare la sua grande passione per il cioccolato, che ha avuto modo di perfezionare nel corso della sua carriera professionale in ristoranti e hotel di lusso. Alberto è stato anche formatore presso l'École Étoile.



Philippe MARAND

CHEF CACAO BARRY® CHEF CENTRO CHOCOLATE ACADEMY™ CENTER A DUBAI

Figura chiave nel mondo della gastronomia, Philippe Marand vanta una carriera internazionale e in prestigiose cucine parigine, come quella dell'Hotel Intercontinental, Dalloyau e Ritz, per diventare poi Ambasciatore Lenôte. Philippe è anche il co-inventore del burro di cacao Mycryo™.



Andres LARA

CHEF CACAO BARRY® A TOKYO PER LA REGIONE ASIA-PACIFICO

Forse grazie alle sue origini latine-colombiane e ai numerosi viaggi e soggiorni in Asia (Shanghai, Hong Kong, Singapore, Tokyo), Andres Lara ha un'indole volta all'esplorazione di nuovi sapori, che ama vivere attraverso gli occhi della gente del luogo. Tutto questo ha influenzato il suo stile, che lo vede alla costante ricerca di un equilibrio tra dolce e salato.



Jérôme LANDRIEU

CHEF CACAO BARRY® RESPONSIBILE CENTOR CHOCOLATE ACADEMY™ DI CHICAGO

Jérôme Landrieu è uno Chef appassionato e dedito alla sua arte, ma anche riflessivo e progressista: gran parte delle sue riflessioni, della sua ricerca e delle sue prove sensoriali si svolgono prima che le sue creazioni vengano finalizzate, inoltre, grazie alle sue tecniche moderne e ad un'approfondita conoscenza degli ingredienti, è in grado di dar vita a creazioni di livello superiore.

A

CHOCOLATE
AMBASSADORS
CLUB

Il Club degli Ambasciatori riunisce i migliori professionisti del cioccolato, che si distinguono per creatività e abilità tecniche.



Il Club degli Ambasciatori riunisce più di 170 tra i migliori professionisti del cioccolato di tutto il mondo; si tratta di Chef, pasticceri, cioccolatieri e ristoratori che si sono distinti per la loro creatività e abilità. I nostri esperti si contraddistinguono per il loro spirito carismatico e una perfetta padronanza delle tecniche di lavorazione del cioccolato. Durante i corsi organizzati dai centri di formazione Chocolate Academy™ mettono a disposizione dei frequentanti la loro conoscenza con le loro ricette creative e moderne.



Jordi Roca



WORLD'S BEST PASTRY CHEF



official suppliers sponsor of



Nel 2014, Cacao Barry® ha istituito un nuovo importante riconoscimento: il World's Best Pastry Chef. Un prestigioso premio che si inserisce in un evento gastronomico di risonanza internazionale: il World's 50 Best Restaurants, a cui spetta l'arduo compito di selezionare i migliori ristoranti di tutto il mondo. La menzione speciale di World's Best Pastry Chefs vuole sottolineare l'importanza della pasticceria nella ristorazione internazionale ed è prevista una versione specifica dello stesso premio anche per la stessa versione dell'evento dedicata all'Asia, l'Asia's 50 Best Restaurants. La prima edizione del premio ha visto sul podio Jordi Roca, in qualità di World Best Pastry Chef 2014, e Janice Wong, Asian's Best Pastry Chef 2014, mentre nella seconda edizione il riconoscimento di World Best Pastry Chef 2015 è andato a Albert Adrià.

Per maggiori informazioni, visitare il sito : www.cacao-barry.com



CACAO BARRY

WORLD CHOCOLATE MASTERS



INSPIRATION FROM NATURE

www.worldchocolatemasters.com

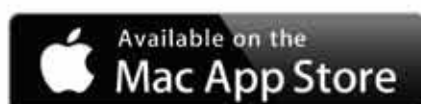




Trova il gusto che ti rappresenta



Scarica l'applicazione gratuita da:



Oppure visita il nostro sito internet: www.cacao-barry.com/itinerario



Questi ingredienti hanno molto in comune:
sono formati da stessi componenti molecolari.
Te lo aspettavi?
abbinamenti Foodpairing®.
Adesso tocca a te, sai osare?

Foodpairing® è la guida di riferimento internazionale che consente di creare straordinari abbinamenti di cibo. Rappresenta l'arte di coniugare in maniera perfetta elementi che hanno componenti molecolari simili. Dalla collaborazione tra Cacao Barry e Foodpairing®.com è nato Itinero®. Foodpairing® è la fonte di ispirazione per gli Chef che vogliono creare abbinamenti di aromi sorprendenti. Foodpairing® consente agli Chef di scoprire ingredienti interessanti da abbinare ai nostri cioccolati Purity from Nature: Inaya™, Ocoa™ e Alunga™.

Osa su www.cacao-barry.com



FOODPAIRING®



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

Inspirons vos créations™
www.cacao-barry.com

Vieni a trovarci anche su   YouTube 

BARRY CALLEBAUT ITALIA S.p.A. - Viale Milanofiori
Strada 1 - Palazzo E/2 - 20090 Assago (Milano)
Tel : +39 02 82 46 46 00 - Fax : +39 02 57 51 83 51



CATALOGO PRODOTTI





PURO CIOCCOLATO

Il primo cioccolato professionale italiano, una gamma dal sapore autentico adatta per ottenere un risultato perfetto in ogni tipo di applicazione.



Cioccolato fondente

Codice Prodotto	Nome	Descrizione	Cacao min.	Min. grassi	Scadenza	Confezione	Pallet
SI-FP70-D-437	ELITE	Cioccolato di copertura, ottenuto dalla miscela dei più pregiati tipi di cacao, presenta un gusto intenso, amaro e leggermente aspro. Colore molto scuro. Ideale per ricoprire sia a mano che a macchina ripieni molto dolci.	70,5%	40,8%	24 mesi	Cubetti 1x12 Kg	648 Kg
SI-LZ60-D-437	NIGER EXTRA	Cioccolato di copertura, sapore intenso, aroma amaro, molto fine e ben bilanciato.	60,2%	35,5%	24 mesi	Cubetti 1x12 Kg	648 Kg
SI-LZ1-DNV-437	NIGER	Cioccolato di copertura, colore molto scuro, aroma semi-amaro, molto fine e ben bilanciato. Impiego polivalente per ricoprire specialmente prodotti poco dolci. Adatto anche ad ogni tipo di modellaggio.	55,1%	35,4%	24 mesi	Cubetti 1x12 Kg	648 Kg
SI-SWSP-DNV-437	BRENTA	Cioccolato di copertura, aroma delicatamente amaro. Adatto per ricoprire a mano e a macchina.	52,0%	37,1%	24 mesi	Cubetti 1x12 Kg	648 Kg
SI-C2-DNV-437	ORINOCO	Cioccolato di copertura, aroma bilanciato. Ideale per modellare a mano e a macchina corpi cavi natalizi e pasquali.	45,6%	31,2%	24 mesi	Cubetti 1x12 Kg	648 Kg

Cioccolato al latte

Codice Prodotto	Nome	Descrizione	Cacao min.	Min. grassi	Scadenza	Confezione	Pallet
SI-ABL1-MNV-437	COURMAYEUR	Aroma ben armonizzato fra latte a cacao. Ideale per tutte le applicazioni di pasticceria e per ganache.	30,1%	29,4%	18 mesi	Cubetti 1x12 Kg	648 Kg
SI-ULC-M2NV-437	CORTINA	Cioccolato di copertura, colore particolarmente chiaro e accentuato retrogusto di latte. Ideale per modellaggio e applicazioni di pasticceria.	28,6%	31,5%	18 mesi	Cubetti 1x12 Kg	648 Kg
SI-LT-MNV-437	ZERMATT	Cioccolato di copertura, colore chiarissimo, gusto intenso di latte. Ideale per modellaggio e applicazioni di pasticceria.	29,4%	31,6%	18 mesi	Cubetti 1x12 Kg	648 Kg
SI-ULC7-M2NV-437	ELITE	Cioccolato di copertura, ottenuto dalla miscela dei più pregiati tipi di cacao, presenta un colore chiaro e un gusto pieno di latte. Particolarmente fluido ideale per la ricopertura.	31,8%	34,5%	18 mesi	Cubetti 1x12 Kg	648 Kg

Cioccolato bianco

Codice Prodotto	Nome	Descrizione	Cacao min.	Min. grassi	Scadenza	Confezione	Pallet
CHW-R28-557	CHOC BLANC	Cioccolato di copertura, di colore bianco-avorio con un aroma delicato di crema di latte. Ideale per tutte le applicazioni di pasticceria, corpi cavi e ripieni.	28,0%	33,0%	12 mesi	Pistoles 8x2,5 Kg	600 Kg



PRODOTTI DA FORNO, SURROGATI E GELATERIA

Prodotti a completamento della linea artigianale Sicao, ideali per tutte le applicazioni di panificazione, pasticceria e gelateria.



Prodotti da forno e decorazioni

Codice Prodotto	Nome	Descrizione	Cacao min.	Min. grassi	Scadenza	Confezione	Pallet
CHD-DR-75R44SC-568	DROPS 7500 - 44%	Gocce da forno di cioccolato fondente.	44,0%	24,3%	24 mesi	Cartone 10 Kg	480 Kg
CHK-M-441	CODETTE CIOCCOLATO AL LATTE	Decorazioni di cioccolato	27,7%	26,2%	18 mesi	Cartone 3 Kg	504 Kg

Linea surrogati

Codice Prodotto	Nome	Descrizione	Cacao	Min. grassi	Scadenza	Confezione	Pallet
ILD-O7608-437	SPECIAL BITTER	Surrogato fondente, senza grassi idrogenati, ottenuto con l'utilizzo delle migliori qualità di latte e di grassi vegetali.	17,0%	32,2%	18 mesi	Cubetti 1x12 Kg	648 Kg
ILM-P8164-437	SPECIAL MILK	Surrogato al latte, senza grassi idrogenati, ottenuto con l'utilizzo delle migliori qualità di latte e di grassi vegetali.	5,0%	35,8%	18 mesi	Cubetti 1x12 Kg	648 Kg
ILW-O7609-437	SPECIAL WHITE	Surrogato bianco, senza grassi idrogenati, ottenuto con l'utilizzo delle migliori qualità di latte e di grassi vegetali	-	32,8%	12 mesi	Cubetti 1x12 Kg	648 Kg
ILD-R5345-437	COPERTURA DI SURROGATO FONDENTE	Dall'originale ricetta S10 Sicao, surrogato dal gusto amaro, ideale per tutti gli usi di pasticceria e panificazione	20,0%	30,2%	18 mesi	Cubetti 1x12 Kg	648 Kg
ILD-M5346NV-437	COPERTURA DI SURROGATO EXTRA FLUIDO FONDENTE	Dall'originale ricetta S9 Sicao, surrogato extra-fluido con vaniglia naturale, ideale per tutti gli usi di pasticceria e panificazione	17,0%	35,3%	18 mesi	Cubetti 1x12 Kg	648 Kg
ILW-P5351-437	COPERTURA DI SURROGATO BIANCA	Copertura di surrogato bianco dalla lucentezza ottimale, dal colore avorio e dalla fluidità eccellente. Ideale per tutti gli usi di pasticceria e panificazione.	-	31,9%	12 mesi	Cubetti 1x12 Kg	648 Kg

Linea gelati

Codice Prodotto	Nome	Descrizione	Cacao	Min. grassi	Scadenza	Confezione	Pallet
YYD-A6033-651	RICCOGEL FONDENTE	Ricetta originale Sicao, copertura pinguino, speciale per ricoperture di gelati e stracciatelle.	20,0%	62,3%	12 mesi	Secchio 5 Kg	360 Kg
YYW-A6035-651	RICCOGEL GUSTO CIOCC. BIANCO	Copertura pinguino bianco, speciale per ricoperture di gelati e stracciatelle.	-	57,9%	12 mesi	Secchio 5 Kg	360 Kg
YPD-H5099NV-651	CIOCCOGEL	Copertura pinguino al cioccolato puro, speciale per ricoperture di gelati e stracciatelle.	50% cioccolato puro	50,7%	18 mesi	Secchio 5 Kg	360 Kg
FNN-S7CRIN-SI-842	CREMA INYECTAR GELATERIA	Crema al gusto di nocciola ideale per la variegatura e aromatizzazione gelati.	7,5%	30,9%	12 mesi	Secchio 25 Kg	800 Kg
FNN-S7CRIN-SI-838			7,5%	30,9%	12 mesi	Secchio 10 Kg	600 Kg



IL SAPORE AUTENTICO DELLA TRADIZIONE

Sicao, da più di 40 anni è un punto di riferimento per tutti gli artigiani pasticceri, cioccolatieri, gelatieri e panificatori italiani. La prima azienda italiana salita alla ribalta proponendo il primo cioccolato professionale di alta qualità, un'offerta fatta di prodotti e soluzioni in grado di soddisfare le esigenze degli artigiani più esperti, ma anche chi è al primo approccio con il mondo del cioccolato, con attività formative sull'intero territorio italiano dagli anni '70 a oggi.

Dal 1996 a seguito dell'ingresso nel gruppo Barry Callebaut, Sicao è riuscita a preservare la propria tradizione, coniugando la propria esperienza professionale nei prodotti a base di cacao con un'esperienza internazionale.

La nostra gamma di prodotti, oggi ampliata e rinnovata, è stata studiata in modo da poter soddisfare le esigenze dei professionisti di oggi e di domani.





**BARRY
CALLEBAUT
ITALIA S.P.A.**

Viale Milanofiori,
Strada 1, Palazzo E/2.
20090, Assago, Milano.
ITALY
Tel.: +39.02.82464600
Fax: +39.02.57518351