



EXPRESS YOUR
TRUE NATURE™



PRODUCTOS

— 2021 —



EXPRESS YOUR
TRUE NATURE™



WHOLEFRUIT CHOCOLATE



CHOCOLATE COMO DICTA LA NATURALEZA



**EXPERIMENTA EVOCAO™
EL 1º CHOCOLATE 100% CACAO**

Inspiración e información a tu alcance

www.cacao-barry.com @cacaobarryofficial



EXPRESS YOUR TRUE NATURE™

PRUEBA EL IR CHOCOLATE ÁCIDO Y AFRUTADO DE PURO FRUTO DE CACAO: **EVOCAO™**

Una expresión pura y única de la fruta del cacao, el nuevo chocolate WHOLEFRUIT EVOCAO™ proporciona a los chefs la verdadera esencia de lo que la naturaleza pretendía:



Hecho 100% de puro fruto de cacao

Nada más añadido: sin azúcares refinados, sin lecitina, sin vainilla.



Sabor intenso y afrutado inigualable

Redescubre la frescura natural del fruto del cacao.



Origen 100% sostenible

Uso reciclado de la fruta del cacao y mejora de la calidad de vida de los agricultores.

Un chocolate como ningún otro, que debe ser tratado con maestría, como una delicada fruta fresca.



El inicio del viaje creativo: San Francisco, 09.27.2019



ÚNETE A LA REVOLUCIÓN DEL WHOLEFRUIT

WholeFruit trae un cambio profundo sobre cómo la fruta del cacao es percibida y por lo tanto cómo se hace el chocolate, logrando lo que pretendía la naturaleza. Los chefs lideran la revolución WholeFruit a través de un emocionante proceso creativo entre +30 chefs de todo el mundo y el equipo de Cacao Barry®.

El viaje de WholeFruit acaba de empezar y estás invitado a ser parte del saludable futuro del chocolate.

¡Únete a la revolución WholeFruit!

#WholeFruitEvocao



UN VIAJE CREATIVO ÚNICO

CHEFS EXCEPCIONALES LIDERAN
LA REVOLUCIÓN DEL WHOLEFRUIT

LO QUE **EVOC**AO™ **EV**OCA...

“**EVOC**AO™ ES COMO OLER
Y DEGUSTAR LA FRUTA DE CACAO FRESCA
DIRECTAMENTE DEL ÁRBOL DE LAS
PLANTACIONES.”

| Frank Haasnoot, Holanda



“**EVOC**AO™: FRESCURA PURA EN
LA BOCA, POCA ASTRINGENCIA Y
HERMOSAS NOTAS EXÓTICAS.”

| Aurélien Trottier, Francia



“**EVOC**AO™ **EV**OCA FRESCURA Y
NATURALEZA, PUEDO SABOREAR LA
FRUTA ENTERA EN UN SOLO MORDISCO.
EL AMARGO SABOR DEL CHOCOLATE
COMBINADO CON EL SABOR CÍTRICO
DE LA PULPA DE CACAO ESTA
INCREÍBLEMENTE BIEN EQUILIBRADO
Y CON GUSTO DURADERO EN LA BOCA.
MARAVILLOSO.”

| Renata Arassiro, Brasil





“ **EVOCÃO™** ES UN FESTIVAL DE FRUTAS TROPICALES Y NOTAS CÍTRICAS CON FINOS SABORES DE CACAO QUE INVITA A COMBINARSE CON TODO TIPO DE FRUTAS, HIERBAS FRESCAS, FLORES. ¡ES COMO DEGUSTAR LA PULPA DEL CACAO FRESCA! ”

| RAMON MORATÓ, ESPAÑA



“ **TARDA UNOS SEGUNDOS EN DESVELAR SU MAGIA: NOTAS DE CIRUELAS Y PASAS CON UN SABOR DE CHOCOLATE MUY LIMPIO ... ME INSPIRÓ A JUGAR CON SABORES ATREVIDOS. ¡TAN INSPIRADOR! ”**

| Melissa Coppel, Estados Unidos de América



“ **EVOCÃO™** ES UN CHOCOLATE DIFERENTE A CUALQUIER OTRO QUE HE PROBADO. MI PRIMERA EMOCIÓN FUE: ¡SORPRESA! ”

| Markus Bohr, Reino Unido



Estate atento al folleto del viaje creativo

PRÓXIMAMENTE





Unbox Creativity.



100%

DE NUESTROS CHOCOLATES ESTÁN HECHOS CON HABAS DE CACAO DE ORIGEN SOSTENIBLE.

Porque los chefs y los agricultores están en el centro de la lucha para garantizar una agricultura del cacao sostenible que respete tanto el medio ambiente como a las personas, hemos decidido que a partir de ahora más de 1.000 de nuestros productos a base de chocolate y cacao apoyarán la Fundación Cocoa Horizons. Un compromiso colectivo que marca una verdadera diferencia en la mejora de las vidas de los agricultores, la erradicación del trabajo infantil y que nos acerca cada día más a nuestro objetivo de lograr un impacto positivo en la deforestación y en nuestra huella de carbono antes de 2025.

**AGRICULTORES Y CHEFS, JUNTOS PERMITIMOS QUE LA
NATURALEZA PROSPERE.**

Obtenga más información sobre todos los resultados e iniciativas en cacao-barry.com



EXPRESS YOUR
TRUE NATURE™

Express Your True Nature™

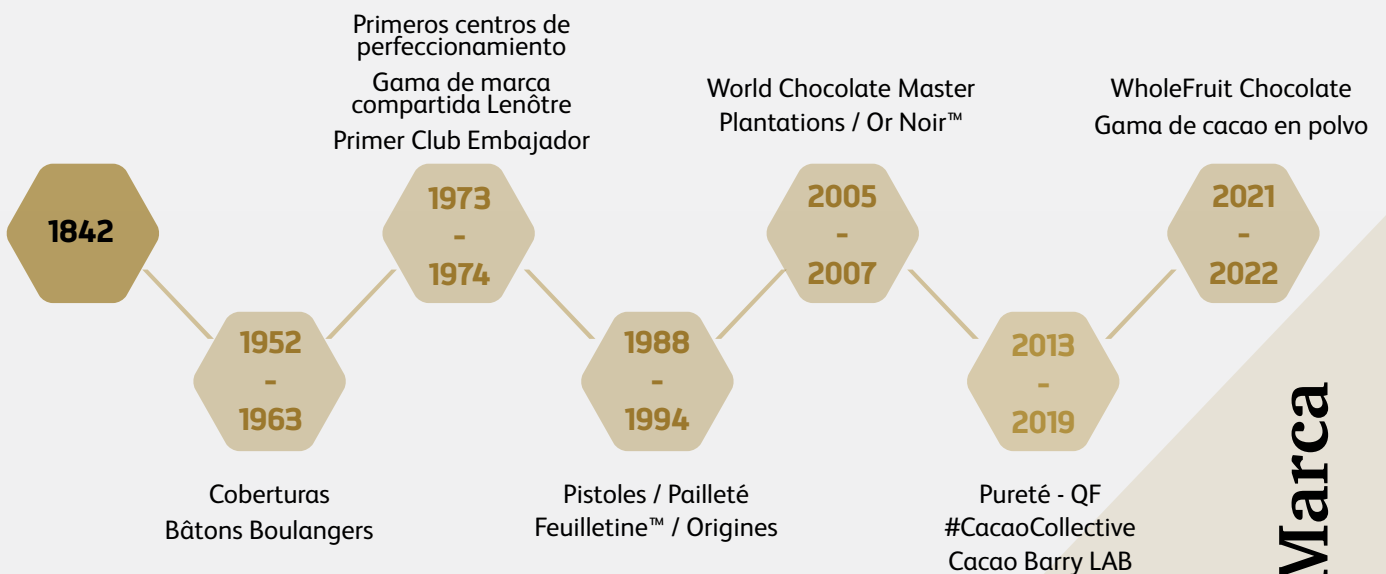
Exploradores de la excelencia del sabor del cacao y protectores de su diversidad desde 1842, compartimos toda la experiencia del sabor de la fruta del cacao, desde la naturaleza hasta el plato, con agricultores y chefs.

Uno de los favoritos entre los chefs creativos en más de 90 países, Cacao Barry®, arraigado en su herencia pastelera francesa, ofrece una amplia variedad de chocolates de fino sabor cuyas frutas del cacao y habas son cuidadosamente seleccionadas de plantaciones excepcionales en América Latina, África y Asia.

Fomentar comunidades de chefs internacionales fuertes y estimulantes está en el corazón de los esfuerzos de Cacao Barry® para brindar inspiración motivadora a los chefs, con el apoyo de su influyente red de embajadores y los 26 centros Chocolate Academy™ en todo el mundo. Cacao Barry® está comprometido con un futuro responsable y sostenible, con el objetivo de ofrecer chocolates 100% sostenibles para 2025. Ya alcanzó el hito de tener habas 100% de origen sostenible en 2020.

Gracias a su compromiso con Thriving Nature, Cacao Barry® tiene como objetivo garantizar el crecimiento sostenible del sector del chocolate a través de un movimiento que incluye a agricultores, sociedad civil, industria, gobiernos y amantes del chocolate que apoyan el programa Cocoa Horizon.

Cacao Barry® permite a todos los chefs creativos, maestros y a la próxima generación, participar plenamente, alcanzar su visión: **expresar su verdadera naturaleza.**



Certificaciones, logos & pictos

Cacao Barry®, transparencia en el cacao y respeto al consumidor. La naturaleza nos obsequia con sus mejores habas de cacao. Gracias a la calidad del proceso de producción Cacao Barry® obtiene unos chocolates con un sabor más puro.

PURA MANTECA CACAO

De acuerdo con la Directiva 2000/36 / EC en relación a los productos de cacao y chocolate destinados al consumo humano, se permite hasta 5 % de grasa vegetal en el chocolate. Cacao Barry® garantiza chocolates elaborados con 100 % manteca de cacao pura.



100% VAINILLA NATURAL

Bourbon Vanilla es el nombre dado a la especia Vanilla Planifolia que crece en el Océano Índico, especialmente en las zonas de Madagascar y la Isla de la Reunión. Es la vainilla más aromática del mundo.



BIO

La etiqueta BIO certifica que el 95 % de los ingredientes de un cierto producto son originarios de la agricultura orgánica. Cacao Barry® garantiza que el 100 % de sus coberturas orgánicas de chocolate y gama Plantaciones son orgánicas. Esta etiqueta promueve el equilibrio ecológico y la conservación de la biodiversidad.



LENÔTRE

Una colaboración de excelencia.

Durante más de 40 años, la pasión e innovación de Cacao Barry® y su socio Lenôtre, prestigiosa firma en gastronomía, han unido sus talentos para crear una gama de chocolates y refinados pralinés. Estos productos responden a las solicitudes y necesidades de los chefs más exigentes.



Q-FERMENTATION™

La gama Pureté consta con el certificado Q-fermentation™.

Q-Fermentation™ - fermentación con control de calidad – se consigue optimizando el método de fermentación y aumentando la presencia de fermentación natural que tiene el mayor impacto en los sabores del cacao. Obtenemos sabores únicos, intensos y puros, con prácticamente cero impurezas o sabores no deseados liberados por cada una de las habas de cacao.



HABAS DE CACAO 100% TRAZABLES

del Agricultor al Chef.

Cacao Barry® conoce a sus agricultores, de igual manera que conoce el origen de las habas de cacao. Aquí empieza la historia entre los granjeros que cosechan las habas de cacao, Cacao Barry® que transforma las habas de cacao para obtener los mejores aromas y los profesionales que trabajaran con este chocolate para hacer sus creaciones.



BEE FRIENDLY

Los frutos secos de cacao Barry se obtienen de forma sostenible.

Para la producción de almendras, somos socios de BEE FRIENDLY®, la etiqueta de los agricultores comprometidos con la protección de los polinizadores. Más información en www.cacao-barry.com.



COCOA HORIZONS*

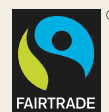
Desde el año 2015, Cacao Barry® se enorgullece de apoyar a la fundación The Cocoa Horizons y su misión de mejorar los medios de vida de los productores de cacao en todo el mundo mediante la promoción de prácticas sostenibles y proyectos de desarrollo comunitario. Al compartir nuestra experiencia y apoyar a los agricultores con formaciones, aportaciones y financiamiento, les permitimos implementar las mejores prácticas, maximizar los rendimientos y aumentar los ingresos de manera sostenible.



FAIRTRADE*

Fairtrade (Comercio Justo) tiene como objetivo hacer que el cultivo de cacao sea más sostenible para que los agricultores puedan mantenerse mejor a ellos y a sus familias.

Cualquier referencia a Fairtrade (FT) requiere un certificado Fairtrade válido.



RAINFOREST ALLIANCE*

Rainforest Alliance está trabajando para resolver algunos de los más apremiantes problemas sociales y ambientales de nuestro tiempo, incluida la crisis climática al cambiar la forma en que el mundo produce y consume. Cuando elige Rainforest Chocolate con certificación Alliance™, usted está apoyando a los agricultores quienes cuidan de sus trabajadores y nuestros recursos naturales. www.rainforest-alliance.org

Cualquier referencia a Rainforest Alliance (RFA) requiere un certificado Rainforest Alliance válido.



KOSHER DAIRY

En la religión judía, es un producto que tiene en su composición lácteos o derivados de la leche.



KOSHER PAREVE

En la religión judía, es un producto que no contiene ni ingredientes lácteos ni carne.



VEGETARIANO

El vegetarianismo es una práctica alimentaria que excluye toda carne de animal, pero en general admite el consumo de alimentos de origen animal (huevos, leche y productos lácteos). Cacao Barry® garantiza que el 100 % de sus productos son vegetarianos.



SIN LECITINA DE SOJA

La lecitina de soja es un producto natural extraído del aceite de la soja y se utiliza para estabilizar el chocolate. La soja es reconocida como un producto alérgico. Cacao Barry® proporciona productos sin riesgo alérgico.



WHOLEFRUIT

Elaborado 100 % con la fruta pura del cacao.. Nada más añadido: sin azúcares refinados, sin lecitina, sin vainilla.



CATÁLOGO DE PRODUCTO



INFORMACIÓN GENERAL

La creación del chocolate

10/13



COBERTURAS DE CHOCOLATE y CHOCOLATES

Or Noir™

14/15

Coberturas de chocolate Plantation

16/17

Mapa mundial

18/19

Coberturas de chocolate Origine

20/21

Coberturas de chocolate Pureté

22/23

Coberturas de Chocolate Negro Heritage


24/25

Coberturas de chocolate Heritage /

Chocolates negros y Blancos Heritage

Productos Horneables

26



PRODUCTOS 100 % CACAO

Cacao en polvo y Manteca de Cacao

27

Pasta de Cacao y Nibs de Cacao

27



COLECCIÓN DE FRUTOS SECOS

Pastas Puras / Praliné à l'ancienne / Pralinés untuosos caramelizados

28/29

Pralinés Onctueux Goût Pur Fruit / Giandujas

30/31



PRODUCTOS DE SERVICIO

Rellenos, Inclusiones y Coberturas especiales

32/34



De la plantación a los chefs

Desde los inicios en 1842, la misión de Cacao Barry® ha sido proporcionar nuevas perspectivas y establecer constantemente valores más elevados para el creativo mundo del chocolate. Con una inigualable comprensión sobre la fuente, la mazorca de cacao, somos expertos en liberar todo el potencial que ofrece el cacao. Como marca Premium mundial controlamos el suministro de las habas de cacao, los métodos agrícolas más adecuados, además de la producción de todos los ingredientes: nibs, pastas, mantecas. Esto nos forma y guía en nuestro desarrollo. Todos nuestros sentidos se sintonizan para seguir trabajando en la creación constante de chocolates Premium de más calidad y variedad.

De la plantación a la haba de cacao

1 / CULTIVO

La producción del cacao requiere lugares con altas precipitaciones, altas temperaturas y una estación de sequía que no sobrepase los 3 meses. Estas condiciones se encuentran entre el trópico de Cáncer y el trópico de Capricornio. El árbol de cacao empieza a obtener frutos tras 5 años. Trabajando juntos prosperamos. Mediante la intensa colaboración con cooperativas y agricultores, garantizamos la mejor cosecha posible y la mejor calidad del cacao, beneficiando tanto a agricultores como a Profesionales.

2 / COSECHA

Los árboles de cacao son caulíferos, por lo que las flores aparecen en el mismo tronco formando densas inflorescencias. Menos del 10% de las flores son naturalmente polinizadas, siendo aún menor el número de flores que se convierten en mazorcas maduras. Dichas mazorcas tardan entre 4 y 6 meses en madurar y contienen entre 30 y 40 semillas rodeadas por una pulpa dulce y ácida. Las mazorcas se distinguen por su cambio de color, y son cosechadas manualmente.



3 / APERTURA DE LAS MAZORCAS DE CACAO

Tras su cosecha, las vainas son retiradas del campo y almacenadas durante 2 a 5 días máximo, período tras el cual las habas dejarían de ser adecuadas para la fermentación. Las mazorcas de cacao son cuidadosamente abiertas con una herramienta cortante. Se debe tener cuidado de no dañar las habas al abrir la mazorca.

4 / FERMENTACIÓN

Después de abrir las mazorcas, se retiran manualmente las habas y la pulpa de las mazorcas para empezar la fermentación. Tradicionalmente, para su fermentación las habas son amontonadas en pilas y cubiertas con hojas de plátano. A medida que son amontonadas, las habas empiezan a fermentar. Durante este proceso, el embrión de la semilla es eliminado y los sabores se desarrollan. La fermentación dura entre 5 y 7 días. Dada la importancia que supone la fermentación para el desarrollo del sabor, Cacao Barry® ha lanzado Q-Fermentacion™. Esta fermentación optimizada reduce el tiempo necesario, al mismo tiempo que garantiza habas de calidad homogénea y sabores más puros a cacao.

5 / EL SECADO DE LAS HABAS

El sabor óptimo se desarrolla durante el secado al sol. Varía de las simples esterillas, para exponer directamente al sol, a invernaderos modernos con calefacción. Lo ideal es una plataforma de secado cubierta con un techo transparente que permita a los granos secarse durante los días nublados. Las habas de cacao se secan hasta alcanzar un contenido de humedad del 6-8% para un mejor almacenamiento.



6 / CONTROL DE LA CALIDAD

En los centros de recolección se controla la calidad de las habas de cacao de los agricultores realizando pruebas de clasificación y corte; seguidamente las habas son pesadas, empaquetadas en sacos de yute y enviadas a los almacenes. Para la gama de Purété, Cacao Barry® ha establecido 4 centros de calidad para llevar a cabo verificaciones sensoriales que garanticen que la Q-Fermentación™ ha sido correctamente aplicada.

7 / RECOMPENSAS A AGRICULTORES

Tras confirmar la revisión y nivel de las habas Q-Fermentación™, los agricultores reciben un precio superior para contribuir a sus esfuerzos.

8 / TRAZABILIDAD

Para nuestras gamas Purété, Origenes y Plantation mantenemos transparencia acerca del origen. Para garantizar del agricultor al profesional la trazabilidad de nuestras habas, todas las etapas son cuidadosamente registradas. Una vez registradas, las habas son transportadas a Francia.

De la haba de cacao al chocolate

9 / LA LIMPIEZA DE LOS GRANOS

Después de comprobar el origen y volver a confirmar la calidad, se limpian las habas, se separan los granos de los materiales extraños y se descascarillan. Cacao Barry® garantiza un 98,25% de granos puros sin partículas de cáscaras minimizando así el impacto en el sabor.



10 / TOSTADO

Una vez limpias, las habas son tostadas de acuerdo con las especificaciones definidas para cada uno de los chocolates Cacao Barry®. El tostado reduce el contenido en levaduras y mohos, influenciando el desarrollo del perfil organoléptico durante la fermentación y secado. Para conseguir el mejor sabor posible, estamos continuamente buscando el equilibrio perfecto entre temperatura y tiempo de tostado. Para una mejor conservación del sabor puro del cacao, minimizamos todo lo posible el tostado en los chocolates Purété, Origenes y Plantation.

11 / MOLIENDO LOS NIBS

Los nibs de cacao son refinados para obtener una pasta de 12-15 micras que da una sensación en boca de intenso sabor. El molido se realiza en tres fases, obteniendo una pasta muy fina. Dicha pasta se llama pasta de cacao o masa de cacao. La calidad de esta pasta es validada por el comité experto de degustación y seguidamente pasará a ser utilizada para la elaboración del chocolate.





12 / PRENSADO

Mediante el prensado separamos la manteca de cacao de los sólidos de cacao. El contenido en grasa de las barras de cacao resultantes varía dependiendo de la aplicación. Dichas barras representan el material base para obtener cacao en polvo tras su pulverización.

13 / MEZCLA DE INGREDIENTES

Una vez la pasta de cacao es aprobada por nuestros catadores, comienza el proceso de producción del chocolate. El primer paso es agregar los ingredientes adecuados en la mezcladora: pasta de cacao y azúcar (y leche para el chocolate con leche). En la mezcladora, los ingredientes son mezclados conjuntamente de manera concienzuda para conseguir la textura adecuada que permita un correcto refinado.



14 / REFINADO

El refinado consta de dos fases para una óptima finura. Un pre-molido entre dos cilindros seguido por un molido entre cuatro cilindros. Un tamaño de partícula muy fino garantiza un comportamiento regular en la cristalización y un sabor de larga duración.

15 / CONCHADO

Después del refinado, el chocolate, dependiendo de la receta, puede ser conchado. El conchado significa que el chocolate se mezcla y calienta. Esto disminuye la humedad y la acidez. Después de varias horas de conchado se puede añadir manteca de cacao para obtener la fluidez deseada.



16 / MOLDEADO

Después del atemperado, el chocolate se moldea en bloques o Pistoles™ que supone un formato ideal para ayudar a los profesionales en la creación de sus recetas.



17 / CONTROL DE CALIDAD DURANTE EL PROCESO

En cada una de las etapas del proceso, se miden el tamaño de las partículas, el contenido en grasa y la fluidez para asegurar el mejor resultado final.

18 / ENVASADO

Las Pistoles™ de chocolate son envasadas en bolsas de calidad que garantizan la mejor protección posible del sabor. Cada receta de chocolate es una creación única con un perfil de sabor específico entregado a los profesionales en óptimas condiciones para apoyar sus creaciones.



19 / WHOLEFRUIT CHOCOLATE

Para el WHOLEFRUIT, Cacao Barry se asocia con Cabosse Naturals, que recicla la deliciosa pulpa y la cáscara en una gama de ingredientes 100% pura fruta del cacao. Cabosse Naturals colabora estrechamente con las comunidades agrícolas locales, que forman parte del programa de sostenibilidad Cocoa Horizons en Ecuador, para obtener frutas de la más alta calidad y ofrecer a 450 pequeños agricultores una mejor calidad de vida. Trabajan juntos para limitar el tiempo entre la recolección de las frutas frescas y el procesamiento en deliciosos ingredientes a no más de 5 horas. Esto es esencial para preservar el delicioso sabor afrutado fresco de alta calidad y los nutrientes de las frutas que se encuentran en el chocolate WHOLEFRUIT.





EXPRESS YOUR
TRUE NATURE™



OR NOIR™

CREA TUS CHOCOLATES EXCLUSIVOS



Inicia un camino creativo hacia la expresión de tu verdadera naturaleza.

Con Or Noir™, accede a un servicio diseñado para que todos los creadores adopten sus valores y cuenten su historia al mundo.

Or Noir™ te ofrece la oportunidad de explorar posibilidades ilimitadas de personalización y crear tus chocolates únicos.

¡Comencemos!



OR NOIR™

¿CÓMO CREAR TUS CHOCOLATES EXCLUSIVOS?

1 / RESERVA UNA CITA PARA VIVIR EL OR NOIR™ LAB EN PARÍS O PARA RECIBIR TU KIT DE CREACIÓN.



Contacta con tu agente de ventas para conectar con Or Noir™

2 / PREPARA TU VIAJE CREATIVO CON TU DOCUMENTO DE EMBARQUE.

3 / EXPLORA EL CACAO DE MUCHOS ORÍGENES PARA CONSTRUIR TU PERFIL DE GUSTO.



AMÉRICA DEL SUR - ÁFRICA - INDONESIA

4 / SELECCIONA TUS INGREDIENTES FAVORITOS PARA CREAR TU RECETA EXCLUSIVA.



AZÚCARES - MANTECA DE CACAO - LECTICINA DE SOJA / GIRASOL - VAINILLA



5 / PRUEBA Y FINALIZA TU CREACIÓN.

6 / UN PROCESO COLABORATIVO
Línea dedicada / Proceso escalable / Control de calidad



7 / DEFINE EL FORMATO PERFECTO QUE SE ADAPTE A TUS NECESIDADES:



- 1kg pistoles™ Or Noir™ bolsa
- 5kg pistoles™ Or Noir™ bolsa
- 20kg pistoles™ Or Noir™



- Napolitanas /minibars**
- 4,5gr napolitanas
 - 13,5 gr minibars



(Producción mínima = 500 kg se pueden mezclar entre los 2 formatos)

8 / DA NOMBRE A TU RECETA



9 / ¡CUENTA TU HISTORIA AL MUNDO!



EXPRESS YOUR TRUE NATURE™



Gama Plantation



Las coberturas de chocolate de Plantaciones ofrecen un millésime específico cada año. Desarrolladas a partir de las mejores habas, ambas plantaciones se cosechan de acuerdo con la normativa BIO NOP. El hecho de que las habas provengan de una sola y única plantación permite a Cacao Barry® ofrecer notas aromáticas únicas que evolucionan con el tiempo.

*Productos que provienen de explotación biológica: certificación de acuerdo con la normativa Europea y Americana.





COBERTURAS DE CHOCOLATE PLANTATION

Alto el Sol

MILLÉSIME - 65 % Mín. Cacao

CHD-P65ALTN-E2-U68 6 x 1 kg



PARQUE NATURAL RIO ABISEO / PERU

PERFIL ORGANOLÉPTICO

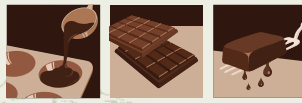
Amargor dominante, notas frutos rojos, de larga duración.

VARIEDAD

Criollo Amazonia (Trinitario)
En el corazón de un parque natural peruano, la plantación Alto el Sol está protegida por un entorno exuberante, que ofrece a los árboles de cacao toda su exquisitez.

FAIRTRADE

Fairtrade ayuda a hacer que el cultivo de cacao sea más sostenible garantizando precios mínimos y proporcionando una prima para invertir en comunidades locales, para que los agricultores puedan proporcionarse un futuro mejor y a sus familias.



Moldeados Tabletas Baño

65% mín. cacao	37% materia grasa	Fluidez -◆◆◆◇+	BB 24 meses
----------------	-------------------	----------------	-------------

Madirofolo

MILLÉSIME - 65 % Mín. cacao

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



VALLE SAMBRIANO / MADAGASCAR

PERFIL ORGANOLÉPTICO

Amargor cítrico, notas agrias de madera, toque de regaliz.

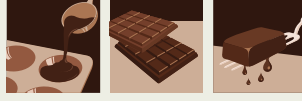
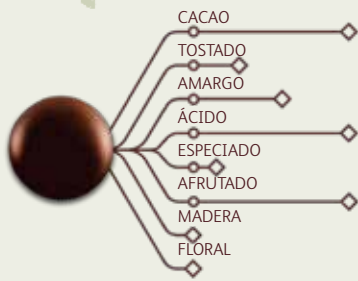
VARIEDAD

Trinitario

En el norte de Madagascar, la plantación Madirofolo está rodeada de árboles de tamarindo que ofrecen a las habas su particular sabor afrutado.

COCOA HORIZONS

Este producto apoya las actividades de la fundación Cocoa Horizons para mejorar los medios de vida de los productores de cacao en todo el mundo a través de la promoción de prácticas sostenibles y proyectos de desarrollo comunitarios.



Moldeados Tabletas Baño

65% mín. cacao	38% materia grasa	Fluidez -◆◆◆◇+	BB 24 meses
----------------	-------------------	----------------	-------------

Chocolate Coberturas y chocolates



SABORES EXCEPCIONALES EN TODOS LOS RINCONES

EXPRESS YOUR
TRUE NATURE™



México 66%

Fuertes notas de cacao revelan notas especiadas y de madera con un toque final de regaliz.

Équateur 76%

El suelo volcánico rico en minerales de Hauts Plateaux ofrece un sabor amargo a chocolate ecuatoriano seguido de un final largo y afrutado, con notas aromáticas a madera.

Alto El Sol 65%

En el corazón del parque nacional Río Abiseo en el pueblo de Juanjui, los árboles de cacao de esta plantación excepcional ofrecen un chocolate afrutado y ligeramente ácido para una nota final muy larga en el paladar.

St. Domingue 70%

Bajo el clima tropical de Santo Domingo, este intenso sabor a cobertura de cacao está marcado por notas de frutos rojos y vino.

Venezuela 72%

Este chocolate de cobertura negra presenta un perfecto equilibrio entre un sabor potente a cacao y de intensas notas a madera, completado por notas de olivas y de vino.

Ghana 40%

Este chocolate de cobertura con leche es delicadamente equilibrado entre intensos aromas de cacao y notas de biscuit, miel y de caramelo, acompañado por toques de castaña y frutos rojos.

ORIGINE:

Las habas de cacao seleccionadas para los chocolates de cobertura de Origenes provienen de un solo país para así poder ofrecer chocolates excepcionales con una fuerte personalidad. Explora nuestra gama con características bien distintas.



ACIONALES PROCEDENTES DE ONES DEL MUNDO

Tanzanie 75%

En un clima tropical cálido y húmedo en la región del lago Malawi, las habas de cacao revelan un chocolate que combina armoniosamente frutas y notas ácidas con el intenso amargor del cacao.

Madirofolo 65%

En el norte de Madagascar, la plantación de Madirofolo está rodeada de árboles de tamarindo que le dan a las habas un sabor único y sabroso. Ligeramente agrio, este chocolate de cobertura oscura revela notas florales, afrutadas y cítricas.

Papouasie 35%

Un aroma cremoso de chocolate con avellanas complementado con notas de caramelo, cítricos y especias.

PLANTATIONS :

En el corazón de la plantación, los chocolates de cobertura de Plantation ofrecen un Millésime específico cada año. Las habas de Plantations se cosechan siguiendo las normas Bio NOP*. El hecho de que las habas provengan de una sola y única plantación permite proponer notas aromáticas únicas para chocolates que evolucionan a lo largo de los años.

* Productos provenientes de plantaciones biológicas: certificación conforme a la normativa Europea y Americana.

PARA DESCUBRIR LOS DIFERENTES TIPOS DE CACAO

El cacao es al chocolate lo que la uva es al vino. Su sabor dependerá de su origen, de su tierra y de su cultura.

América Latina

Ofrecen notas afrutadas y/o especiadas

África

Dotan de cuerpo al chocolate

Oceania

Desvelan un toque ácido



CRIOLLO

Poco amargo
Muy aromático
Cacao fino

El Criollo produce cacao extremadamente raro con un sabor excepcional. Representa aproximadamente el 5% de la producción mundial. Criollo se encuentra en el Caribe y América Latina, en particular Ecuador



TRINITARIO

Gusto fino
Aroma sutil

Trinitario combina lo mejor de Forastero y Criollo. Esta cruz tiene una resistencia bastante buena a las enfermedades de las plantas y al fuerte viento. Representa aproximadamente el 15% de la producción mundial.



FORASTERO

Amargor
Sabor potente a cacao

El Forastero es un árbol de cacao muy fuerte. Produce "cacao a granel" que le da al chocolate este sabor familiar. Casi todas las plantaciones africanas consisten en variedades forastero. Representa alrededor del 80% de la producción mundial.

Notas de frutos
rojos

Notas de
madera /
Toque
de regaliz

BIO

BIO

www.cacao-barry.com
cacaocollective

f t YouTube @cacaobarryofficial



Gama Origine



Cultivadas en cantidades limitadas, las habas de cacao seleccionadas para las coberturas de chocolate Origine proceden de un sólo país con el fin de ofrecer excepcionales chocolates con una fuerte personalidad.

Descubra ocho países con características muy distintas a través de las ocho Coberturas de Chocolate Origine.

COBERTURAS DE CHOCOLATE NEGRO ORIGINE

Équateur

76 % Mín. cacao

CHD-Q76EQU-E2-U68 6 X 1 KG

VARIEDAD

- Arriba Nacional
- Trinitario

PERFIL ORGANOLÉPTICO

Plátano tropical, toque de regaliz, fuerte amargor.



Saint Domingue

70 % Mín. cacao

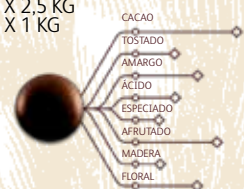
CHD-Q70SDO-E5-U70 4 X 2,5 KG
CHD-Q70SDO-E2-U68 6 X 1 KG

VARIEDAD

- Forastero

PERFIL ORGANOLÉPTICO

Espicias florales, notas de aceituna, vino afrutado.



76% mín. cacao | 44% materia grasa | Fluidez -♦♦♦♦♦+ | BB 24 meses

70% mín. cacao | 42% materia grasa | Fluidez -♦♦♦♦♦+ | BB 24 meses

Venezuela 72% Mín. cacao

CHD-P72VEN-2B-U73 6 X 1 KG

VARIEDAD

- Criollo
- Trinitario

PERFIL ORGANOLÉPTICO

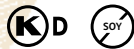
Notas de oliva negra, sabor a vino, madera intensa.



Moldeados

Tabletas

Baño



72% mín. cacao | 42% materia grasa | Fluidéz -◆◆◆◆◆+ | BB 24 meses

Tanzanie 75% Mín. cacao

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

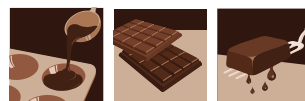
CHD-Q75TAZ-E2-U68 6 x 1 kg

VARIEDAD

- Criollo
- Trinitario

PERFIL ORGANOLÉPTICO

Amargo a cacao, notas florales, Fuerte afrutado.



Moldeados

Tabletas

Baño



75% mín. cacao | 45% materia grasa | Fluidéz -◆◆◆◆◆+ | BB 24 meses

Mexique 66% Mín. cacao

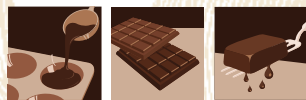
CHD-N66MEX-2B-U73 6 x 1 kg

VARIEDAD

- Forastero

PERFIL ORGANOLÉPTICO

Aromático a frutos secos, notas afrutadas, sutiles notas de pan de jengibre.



Moldeados

Tabletas

Baño



66% mín. cacao | 37% materia grasa | Fluidéz -◆◆◆◇◇+ | BB 24 meses

COBERTURAS DE CHOCOLATE CON LECHE ORIGINE

Ghana 40% Mín. cacao

CHM-P40GHA-E5-U70 4 X 2,5 KG

CHM-P40GHA-2B-U73 6 X 1 KG

VARIEDAD

- Forastero

PERFIL ORGANOLÉPTICO

Castaña, toque de frutos rojos, notas de caramelo.



Moldeados

Tabletas

Baño



40% mín. cacao | 21% mín. leche | 39% materia grasa | Fluidéz -◆◆◆◇◇+ | BB 18 meses

Papouasie 35% Mín. cacao

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

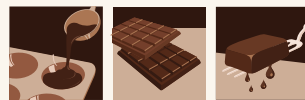
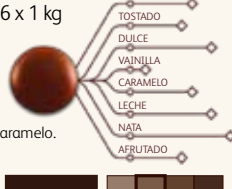
CHM-Q35PAP-2B-U73 6 x 1 kg

VARIEDAD

- Forastero

PERFIL ORGANOLÉPTICO

Avellana aromática, cremosidad intensa, toque de caramelo.



Moldeados

Tabletas

Baño



35% mín. cacao | 23% mín. leche | 37% materia grasa | Fluidéz -◆◆◆◇◇+ | BB 18 meses

SELECCIÓN ORIGENES Cobertura de chocolate negro

Fleur de Cao™

70% Mín. cacao

CHD-070FLEU-E5-U72 4 x 5 kg

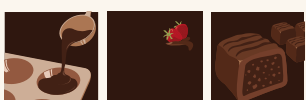
CHD-070FLEU-804 20 kg

VARIEDAD

- Arriba
- Forastero

PERFIL ORGANOLÉPTICO

Aroma floral, amargor intenso, notas de madera.



Moldeados

Mousse

Rellenos

PRINCIPALES ORIGENES
- Ecuador*
- Costa de Marfil*
- Sao Tomé-and-Príncipe*



70% mín. cacao | 41% materia grasa | Fluidéz -◆◆◆◇◇+ | BB 24 meses

SELECCIÓN ORIGENES Cobertura de chocolate con leche

Ambre Java™

36% Mín. cacao

CHM-R36AMJA-E5-U72 4 x 5 kg

VARIEDAD

- Criollo
- Trinitario

PERFIL ORGANOLÉPTICO

Dulzura cremosa, notas de avellana, toque afrutado.



Moldeados

Mousse

Baño

PRINCIPALES ORIGENES
- Java*
- Costa de Marfil*
- Ghana*



36% mín. cacao | 24% mín. leche | 36% materia grasa | Fluidéz -◆◆◆◇◇+ | BB 18 meses

Chocolate
Coberturas y chocolates

* Póngase en contacto con su representante de ventas para conocer el origen actual.

Gama Pureté

Pureté está enfocado en el respeto y valorización de la fruta del cacao. Es la asociación entre arte y ciencia, uniendo capacidades de abastecimiento, experiencia técnica y métodos de procesamiento meticulosos. Todos los agricultores son seleccionados y entrenados en las mejores prácticas agrícolas y forman parte del programa The Cocoa Horizons.

La gama se creó por primera vez cuando Cacao Barry® descubrió que las enzimas específicas están presentes de forma natural en las plantaciones, y que revelan los sabores más puros e intensos en cada haba de cacao. Gracias al proceso Q-Fermentation™, los agricultores seleccionan enzimas naturales y las agregan a la pulpa de las habas de cacao, creando una fermentación fuerte y homogénea.

Hoy en día, el alcance de la gama se profundiza con la introducción del chocolate WholeFruit, valorizando aún más la fruta del cacao, reciclando el haba de cacao, reduciendo el desperdicio y llevando el sabor de la fruta del cacao picante y afrutado al chocolate, como pretendía la naturaleza. El chocolate WholeFruit es el nuevo buque insignia de nuestra gama Pureté. La piedra angular de Cacao Barry®.



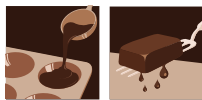
COBERTURAS DE CHOCOLATE NEGRO PURETÉ

Ocoa™

70% Mín. cacao

CHD-N700COA-E5-U72 4 x 5 kg
CHD-N700COA-804 20 kg

Gracias a su intenso sabor a cacao, esta cobertura de chocolate negro ofrece innumerables fuentes de inspiración como un poco dulce pero agradablemente amargo chocolate.



Moledeados

Baño



70% mín. cacao | 39% materia grasa | Fluidiez -◆◆◆◆◆+ | BB 24 meses

Inaya™

65% Mín. cacao

CHD-S65INAY-E5-U72 4 x 5 kg

Con un fuerte sabor a cacao, este chocolate ofrece una agradable amargura, notas tostadas y ligeramente agrias para hacer recetas de personajes.



Mousse

Ganache

Rellenos



65% mín. cacao | 31% materia grasa | Fluidiez -◆◆◆◆◆+ | BB 24 meses

Extra-Bitter Guayaquil

64% Mín. cacao

CHD-P64EBPU-804 20 kg
CHD-P64EBPU-E5-U72 4 x 5 kg

Este chocolate amargo de cobertura oscura con notas tostadas tiene un poderoso sabor a cacao delicadamente elevado con un toque de café y castaña.



Moledeados

Rellenos

Baño



22 64% mín. cacao | 41% materia grasa | Fluidiez -◆◆◆◆◆+ | BB 24 meses

Excellence

55% Mín. cacao

CHD-R55EXEL-E5-U72 4 x 5 kg
CHD-R55EXEL-804 20 kg
CHD-R55EXEL-126 10 x 2,5 kg (Formato tabletas)

Un sabor equilibrado y suave a cacao que permite a los chefs crear innumerables recetas.



Multi aplicaciones



55% mín. cacao | 36% materia grasa | Fluidiez -◆◆◆◆◆+ | BB 24 meses

COBERTURAS DE CHOCOLATE CON LECHE PURETÉ

Lactée Supérieure

38 % Mín. cacao

CHM-O38LSUP-E5-U72 4 x 5 kg
CHM-O38LSUP-804 20 kg

Una cobertura de leche con sabor a cacao puro, sabor a leche intenso y un buqué de matices aromáticos.



Moldeados Mousse Baño

38% mín. cacao | 23% mín. leche | 38% materia grasa | Fluidéz -◆◆◆○+ | BB 18 meses

Alunga™

41 % Mín. cacao

CHM-Q41ALUN-E5-U72 4 x 5 kg
CHM-Q41ALUN-804 20 kg

Un sabor a cacao dominante, un poco sabor dulce y notas de leche crean esta intensa y compleja cobertura.



Moldeados Mousse Ganache

41% mín. cacao | 24% mín. leche | 35% materia grasa | Fluidéz -◆◆◆○+ | BB 18 meses

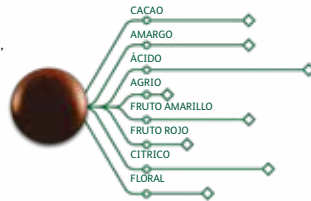
WHOLEFRUIT CHOCOLATE PURETÉ

Evocao™

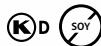
72 % Min. cacao

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

Evocao™, elaborado con 100% puro fruto del cacao, proporciona una experiencia fresca y afrutada revolucionaria. Su sabor característico, brillante y cítrico, es complementado con lo que marca Evocao™: una fruta tropical llena de mango fresco, pulpa de limón, mandarina, maracuyá y fruta del cacao. Le siguen frutos rojos y flores blancas. Un amargor suave da paso a una suave sensación en boca que dura como ningún otro chocolate hasta la fecha.



Disponible ENERO 2022



Multi-aplicación

Precaution d'utilisation / Precaution of use

72% mín. cacao | 40% materia grasa | Fluidéz -◆◆◆○+ | BB 12 meses



APRENDE CÓMO TRABAJAR CON ESTE CHOCOLATE ÚNICO

Chocolates
Coberturas y chocolates



Gama Héritage



Cacao Barry® selecciona las mejores habas de cacao del mundo para ofrecer una amplia gama de coberturas de chocolate negro con diversas intensidades y notas aromáticas

COBERTURAS DE CHOCOLATE NEGRO

Amer Extra 60% Min. Cacao

CHD-Q6006-593 20 kg

El intenso sabor a cacao de este chocolate negro se complementa con sutiles notas herbáceas y afrutadas.



Moldeados Rellenos Baño



60% mín. cacao | 33% materia grasa | Fluidiez -◆◆◆◆◆+ | BB 24 meses

Mi-Amère 58% Mín. cacao

CHD-Q58MIAM-E5-U72 4 x 5 kg
CHD-Q58MIAM-804 20 kg

Este chocolate de cobertura oscura con sabor a cacao delicadamente tostado revela sutiles toques vegetales amargosos.

NUEVO PACK MISMA RECETA

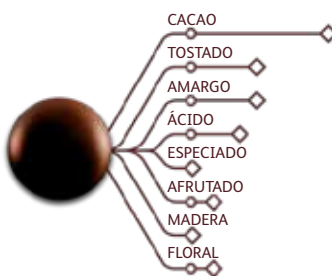


Moldeados Rellenos Baño



58% mín. cacao | 38% materia grasa | Fluidiez -◆◆◆◆◆+ | BB 24 meses

CHOCOLATE NEGRO



Rellenos Ganache Mousse



Force Noire™ 50% Mín. cacao

CHD-X50FNOI-E5-U72 4 x 5 kg
CHD-X50FNOI-593 20 kg

Un chocolate negro fácil de usar que se distingue por su sabor equilibrado con una agradable redondez en boca.

50% mín. cacao | 28% materia grasa | Fluidiez -◆◆◆◆◆+ | BB 24 meses

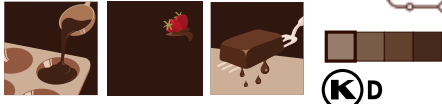
COBERTURAS DE CHOCOLATE CON LECHE

Lactée Barry

35 % Mín. cacao

CHM-P35LBAR-E5-U72 4 x 5 kg

Un chocolate con leche de tono claro con un intenso y cremoso sabor a leche y deliciosas notas de galletas.



Moldeados Mousse Baño

35% mín. cacao | 29% mín. leche | 38% materia grasa | Fluidez -◆◆◆◆+ | BB 18 meses

COBERTURAS DE CHOCOLATE CON LECHE AROMATIZADAS

Lactée Caramel

31 % Mín. cacao

CHF-N31LCAR-E5-U72 4 x 5 kg

Este chocolate de cobertura oscura con sabor a cacao delicadamente tostado revela sutiles toques vegetales amargos.



Moldeados Mousse Rellenos

31% mín. cacao | 26% mín. leche | 36% materia grasa | Fluidez -◆◆◆◆+ | BB 12 meses

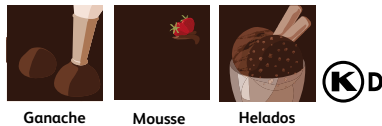
CHOCOLATE BLANCO

Zéphyr™

34 % Mín. cacao

CHW-N34ZEPH-E5-U72 4 x 5 kg
CHW-N34ZEPH-558 2 x 10 kg

Este chocolate blanco extremadamente suave y sutilmente dulce tiene una textura suave y un fuerte sabor a leche entera.



Ganache Mousse Helados

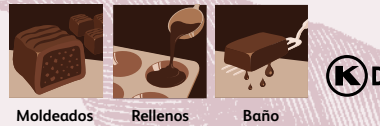
34% mín. cacao | 26% mín. leche | 40% materia grasa | Fluidez -◆◆◆◆+ | BB 18 meses

Blanc Satin™

29 % Mín. cacao

CHW-Q29SATI-E5-U72 4 x 5 kg
CHW-Q29SATI-558 2 x 10 kg

Este chocolate blanco deliciosamente cremoso ofrece una fabulosa intensidad dulce y deliciosas notas de caramelo y vainilla.



Moldeados Rellenos Baño

29% mín. cacao | 20% mín. leche | 33% materia grasa | Fluidez -◆◆◆◆+ | BB 18 meses

CHOCOLATE BLANCO AROMATIZADO

Zéphyr Caramel™

35 % Mín. cacao

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

Un delicioso chocolate blanco con una textura sedosa y un fuerte sabor a leche caramelizada, hipnotizante y con notas saladas que recuerda al «caramel au beurre salé».



Multi aplicaciones

35% mín. cacao | 30% mín. leche | 39% materia grasa | Fluidez -◆◆◆◆+ | BB 12 meses

Chocolate
Coberturas y chocolates

Productos Horneables

En 1963, Cacao Barry inventó las barras para hornear simultáneamente el famoso croissant de chocolate («Pain au chocolat»). Descubre dos productos horneables diferentes para deliciosas viennoiseries de chocolate y nuestras gotas de chocolate para las galletas perfectas.



Drops Chocolate negro

50 % Mín. cacao

Deliciosos trozos de chocolate negro 50% cacao de gran calidad listos para hornear y añadir a tus postres.



7500 Chips / kg

CHD-DR-75Y5-E5-U72

Caja 4 x 5 kg

4 x 37500 Chips/kg

BB 24 meses

Barritas Horneables Extrusionadas

44 % Mín. cacao

Barritas de chocolate negro de 8 cm listas para usar y hornear, ideales para realizar croissants de chocolate.



160 barras

CHD-BB-168BY-357

Caja 15 x 1,6 kg

10 g*

8 cm

BB 24 meses

* Peso promedio

barras

CHD-BB-0202-371

caja 12 kg

2g

2 cm

BB 24 meses

Barritas Horneables Extrusionadas Leche

30 % Mín. cacao - 18 % Mín. leche

Barritas de chocolate con leche de 8 cm horneables y perfectas para sus pasteles (croissants de chocolate, bollos, etc).



160 Barras

CHM-BB-168-357

Caja 15 x 1,6 kg

10 g

8 cm

BB 18 meses



Productos 100% cacao



Cacao Barry® ha seleccionado las mejores habas de cacao para ofrecer masa de cacao, manteca de cacao y cacao en polvo de alta calidad. Ideal para personalizar la intensidad de sus recetas y ajustar el contenido en grasa.

CACAO EN POLVO

Plein Arôme

100 % Cacao

DCP-22GT-BY-E0-760 6 x 1 kg

Un cacao en polvo de color marrón, muy oscuro y aromático, para conseguir un delicioso sabor en elaboraciones y galletas.



Biscochos Decoraciones Salsas



100% Cacao | 22/24% materia grasa | BB 24 meses

Extra Brute

100 % Cacao

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

De un color rojo brillante e intenso, este cacao en polvo es ideal para el recubrimiento de trufas o para espolvorear con tonos ámbar.



Biscochos Decoraciones Salsas



100% Cacao | 22/24% materia grasa | BB 24 meses

MANTECA DE CACAO

Manteca de cacao

100 % Manteca de cacao

NCB-HD702-BYEX-U68 6 x 1 kg - bolsa
NCB-HD703-BYEO-654 4 x 3 kg - bidón

Esta manteca de cacao protege de la humedad y endurece la confitería. Fluidifica el chocolate para su uso con pistolas pulverizadoras.



Rellenos



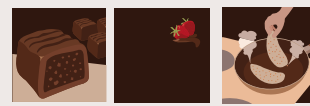
100% Manteca de cacao | BB 24 meses

Manteca de cacao Mycryo®

100 % Manteca de cacao

NCB-HD706-BYEX-X55 8 x 550 g

La manteca de cacao MYCRYO® es un polvo con propiedades «aislantes» que realizan el sabor natural de los ingredientes y conservan su textura. Para sus aplicaciones en salados, esta grasa desodorizada tiene un sabor neutro y le permite limitar la adición de grasa.



Rellenos Mousse Cocinar



100% Manteca de cacao | BB 12 meses

PASTA DE CACAO

Grand Caraque

100 % Cacao

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

Pasta de cacao pura (100%) que otorga a los fondants un intenso color a chocolate al mismo tiempo que reduce ligeramente su sabor dulce.



Rellenos Salsas Mousse



100% Cacao | 53% Manteca de cacao | BB 36 meses

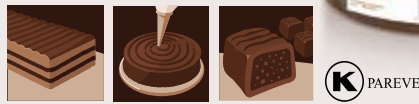
NIBS DE CACAO

Grué de Cacao

100 % Cacao

NIBS-S-609 4 x 1 kg

Nibs de cacao puro, tostados cuidadosamente de acuerdo con la tradición.



Biscochos Decoraciones Rellenos



100% Cacao | 53% Manteca de cacao | BB 24 meses

Productos 100% Cacao



La colección de frutos secos del campo al plato

Un proceso refinado para liberar el puro sabor de la naturaleza.

Cuidadosamente seleccionados,

- 1 / procedencia y propósito, y 100 % origen Mediterráneo, el viaje de nuestros frutos secos empieza en los campos con los expertos.
- 2 / La búsqueda de un firme proceso sostenible; nuestras almendras son polinizadas por abejas locales, nuestras avellanas por el viento de mistral. Los campos son irrigados, nuestros árboles nutridos con agua recogida de la naturaleza usando métodos tradicionales para reducir el desperdicio.
- 3 / Frescos desde las ramas, nuestros frutos secos son cascados in situ para preservar todo su sabor natural. Cuidadosamente cosechados y tratados, son procesados, desde el campo al plato, con una dosis igual de pasión y de uso de la tecnología.

Limpiados y categorizados, blanqueados o pelados

- 4 / cada variedad es única en su preparación. Con ojos expertos y un toque diestro, nuestros frutos secos son tostados a mano con practicidad y precisión para liberar profundos sabores únicos.
- 5 / Algunos de nuestros frutos secos son caramelizados con los mejores azúcares molidos; todos son cuidadosamente enfriados para preservar su textura crujiente.

Para mayor comodidad,

- 6 / o su personalización, nuestros frutos secos se transforman en suaves pralinés, troceados con precisión para dar textura, para mantenerlos enteros.

PASTAS PURAS

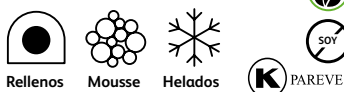
Pasta Pura Avellanas 100 % Avellanas

NPN-HA1BY-T60 2 x 5 kg

100% avellanas frescas ligeramente tostadas para desvelar sus aromas excepcionales. Con nada más que su dulzor natural, su sutil tono dorado es ideal para tus creaciones de pastelería y chocolatería.

Aplicaciones:

- / Para rellenos de pastelería y chocolatería
- / Para cremosos, mousses, helados y salsas
- / Ideal para reducir el grado de dulzor



100% avellanas | BB 12 meses

PRALINÉ À L'ANCIENNE

AZÚCAR CARAMELIZADO

Héritage

65 % Almendras Avellanas Caramelizadas

Texturizado

PRN-MX65CBY-T60 2 x 5 kg

Sabrosa mezcla de las mejores almendras y avellanas caramelizadas, este praliné 65% con tostado medio ofrece un perfecto equilibrio de aromas. Este praliné está compuesto de pedazos crujientes de frutos secos caramelizados, con intensos reflejos dorados que aportan textura a todas las creaciones.

Aplicaciones:
/ Dar textura a tus creaciones
/ Chocolatería



Rellenos



SCAN ME

SIN ABEJAS NO HAY ALMENDRAS

En todo el mundo, los polinizadores están disminuyendo con el uso de plaguicidas y la pérdida de biodiversidad derivada de la intensificación de la agricultura. Sin embargo, las abejas mantienen el equilibrio de los ecosistemas naturales y

juegan un papel vital en el proceso de polinización de las almendras. A través de su asociación con la certificación BEE FRIENDLY®, Cacao Barry se compromete a preservar la biodiversidad y proteger a las abejas. Nuestro objetivo es hacer de los huertos un verdadero paraíso para los polinizadores gracias a prácticas agrícolas amigables con las abejas donde los agrónomos de BEE FRIENDLY, los apicultores y los productores de almendra españoles trabajan juntos. Más información en

www.cacao-barry.com.

PRALINÉS UNTUOSOS CARAMELIZADOS

Praliné

50 % Avellanas

AZÚCAR CARAMELIZADO

PRN-HA50CBY-E0-T60 2 x 5 kg

Este suave praliné 50% está compuesto avellanas caramelizadas de primera calidad. Con un tostado medio revela aromas complejos, un color dorado único y un delicado toque dulce.

Aplicaciones:
/ Para rellenos de pastelería y chocolatería
/ Para cremosos, mousses, helados y salsas



Rellenos



Mousse



Helados



KD



SOY



50% avellanas

50% azúcar

BB 12 meses

Praliné

50 % Almendras

AZÚCAR CARAMELIZADO

PRN-AL50BCBY-T60 2 x 5 kg

Compuesto de 50% de almendras ligeramente tostadas, este praliné seduce por su sabor delicado y su pálido color dorado. Ideal para aportar intensidad caramelizada, hace sublimes las mousses, cremas heladas y las salsas. Puede igualmente ser utilizado para la decoración de creaciones de pastelería.

Aplicaciones:
/ Para rellenos de pastelería y chocolatería
/ Para cremosos, mousses, helados y salsas



Rellenos



Mousse



Helados



KD



SOY



50% almendras

50% azúcar

BB 12 meses

Praliné

50 % Almendras / Avellanas

AZÚCAR CARAMELIZADO

PRN-MX50CBY-T60 2 x 5 kg

Compuesto por una combinación aterciopelada de almendras y de avellanas ultra frescas, este praliné 50%, con torrefacción media presenta un cálido color dorado. Por sus aromas potentes, perfectamente equilibrados y su textura untuosa, si el Paris-Brest está en tu menú, éste es tu única opción.

Aplicaciones:
/ Para rellenos de pastelería y chocolatería
/ Para cremosos, mousses, helados y salsas
/ Ideal para decorar un Paris-Brest



Rellenos



Mousse



Helados



KD



SOY



25% almendras

25% avellanas

50% azúcar

BB 12 meses

Colección de
Frutos Secos



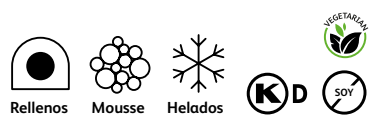
PRALINÉS UNTUOSOS SABOR FRUTO PURO

Praliné 50 % Avellanas Piémont

PRN-PIE502BY-T60 2 x 5 kg

Refinado, rico y de origen italiano, este praliné 50% contiene solo las avellanas más excepcionales que Piemonte puede cultivar. Medio tostado para mantener el equilibrio y color caramelo, es tan versátil como único.

Aplicaciones:
/ Para rellenos de pastelería y chocolatería
/ Para cremosos, mousses, helados y salsas



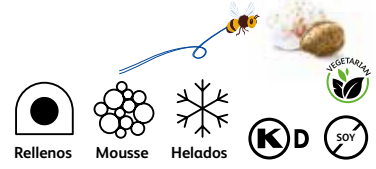
50% avellanas Piémont | 50% Azúcar | BB 12 meses

Praliné 50 % Almendras Valencia

PRN-VAL50BBY-T60 2 x 5 kg

Praliné 50% únicamente compuesto por almendras aromáticas de Valencia tostadas ligeramente. Por sus notas puras, su sutil color dorado y su textura untuosa, es una base ideal para los chefs pasteleros y chocolateros.

Aplicaciones:
/ Para rellenos de pastelería y chocolatería
/ Para cremosos, mousses, helados y salsas



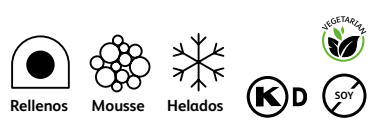
50% almendras Valencia | 50% Azúcar | BB 12 meses

Praliné Pistachos 70 %

PRO-PI701BY-19A 6 x 1 kg

Compuesto de pistachos cultivados en el Mediterráneo (España e Irán), este delicioso praliné 70% se distingue por su color verde intenso. Ligeramente tostado para resaltar sus aromas frescos y auténticos. Perfecto para la realización de cremosos, helados y salsas.

Aplicaciones:
/ Para rellenos de pastelería y chocolatería
/ Para cremosos, mousses, helados y salsas



70% pistachos | 30% Azúcar | BB 12 meses



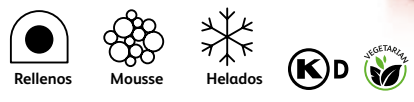


GIANDUJAS

Gianduja Plaisir Leche

GIM-P1PLAIS-LN-606

Packaging: 8 x 2,5 kg
Una mezcla refinada de chocolate con leche y avellanas sutilmente tostadas.



24% mín. cacao | 20% avellanas | 19% mín. leche | 38% azúcar | 37% materia grasa | BB 18 meses

LENÔTRE

Una colaboración excelente



Durante más de 40 años, la pasión y la innovación de Cacao Barry® y su socio Lenôtre, prestigiosa firma en gastronomía, combinan sus talentos para crear una gama de chocolates y pralinés finos. Estos productos responden a las solicitudes y necesidades de los cocineros más exigentes. Cacao Barry® desafió a 3 pares de chefs a desarrollar 10 recetas exclusivas utilizando los productos creados por las dos empresas.



Colección de Frutos Secos



productos de servicio

Rellenos e inclusiones ideales para ofrecer texturas a tus creaciones.

RELLENOS

Cara Crakine™

FNF-CARACR-E5-656 4 x 5 kg

Una deliciosa mezcla elaborada con chocolate con leche de caramelo y cereales de galletas tostados. Listo para usar, su textura añade crujido a tus creaciones.



Rellenos

11% cereales de galleta tostados

BB 12 meses

Pralin Feuilletine™

FNN-X23PFBO-656 4 x 5 kg

Deliciosa y crujiente preparación lista para su uso elaborada a partir de Pailleté Feuilletine™, praliné de almendras y avellanas y cobertura de chocolate con leche.



Rellenos

23% Pailleté Feuilletine™ | 12% avellanas | 12% almendras | BB 12 meses

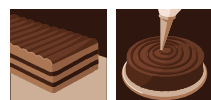
INCLUSION

Pailleté Feuilletine™

Fragmentos de galleta muy finos

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

Inclusiones de galletas crujientes para pralinés, bombones y pasteles.



Biscochos Decoraciones



100%
MANTECA
PURA

100% manteca pura | BB 12 meses

COBERTURAS ESPECIALES

Pastas para glasear fáciles de usar, sin necesidad de atemperado. Ofrecen una perfecta densidad y brillo para cubrir tus creaciones y para bañar fruta fresca.

Pâte à Glacer Brune

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

Cobertura especial negra que no necesita atemperado, de intenso color oscuro que proporcionará el brillo perfecto para tus creaciones.



Moldeados Decoraciones Baños



18% cacao | Fluidéz -◆◆◆◇◇+ | BB 18 meses

Pâte à Glacer Blonde

M-9VBL-656 4 x 5 kg

Cobertura especial de color claro que no necesita atemperado y es un atractivo recubrimiento para tus tartas.



Moldeados Decoraciones Baños



6% cacao | Fluidéz -◆◆◆◇◇+ | BB 18 meses

Pâte à GlacerIvoire

M-9DBV-656 4 x 5 kg

Cobertura especial marfil que no necesita atemperado con un brillo perfecto para decorar tus postres.



Moldeados Decoraciones Baños



20% cacao | Fluidéz -◆◆◆◇◇+ | BB 12 meses



Productos de servicio

DECORACIONES Y ACABADOS

Brillance Noire

FWD-295-613 4 x 2 kg

Glaseado de chocolate negro muy fácil de extender y ofrece a tus postres un color oscuro y brillante. También se puede utilizar fácilmente para decorar tus postres.



Decoraciones



39% cacao

BB 12 meses

Chocolate en polvo

CHP-20BQ-E0-760 6 x 1 kg

Un chocolate en polvo ideal para bebidas, desayunos y aperitivos.



Decoraciones



bebidas



32% mín. cacao

7% materia grasa

BB 24 meses



#TMRW_**TASTE**
LOOKS
FEELS_LIKE

ÚNETE A LA LIGA DE TALENTOS CREATIVOS DEL CHOCOLATE. ENTRA EN EL WORLD CHOCOLATE MASTERS

SIGUE LOS PASOS DE LOS MEJORES CHOCOLATEROS
Y CHEFS DEL MUNDO.
PARTICIPA EN LA COMPETICIÓN DE CHOCOLATE
MÁS EXITOSA Y MUESTRA TU TALENTO AL MUNDO.



INFÓRMATE EN
WWW.WORLDCHOCOLATEMASTERS.COM
O SÍGUENOS EN



**WORLD
CHOCOLATE
MASTERS**



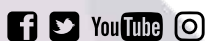
Unbox Creativity.

ENCUENTRA TODA NUESTRA GAMA DE MOLDES
CACAO BARRY®

LES BEAUX-ARTS

Bombones
Esferas
Tabletas
Tabletas snack
Bomboneras
Piruletas
Moldes termoformados
Moldes de Navidad y Pascua

Para más información, póngase en contacto con su
representante de ventas de Cacao Barry®.



www.cacao-barry.com



El ADN de la Creatividad

Toda creatividad comienza con un conocimiento perfecto de lo básico. Explore The Pastry Alphabet, nuestro esfuerzo colectivo para ofrecer a los chefs una guía completa sobre todas las recetas básicas para dominar la pastelería francesa.



The Pastry Alphabet ya está disponible online para su entrega en todo el mundo <https://www.booksforchefs.com/es/>

T H E
_ A L
P H A
B E T

Explore más en
cacao-barry.com

TRUCOS SENCILLOS

Cacao Barry® ofrece soluciones para una perfecta utilización del chocolate.

Problema	Causa	Solución
Difícil de sacar del molde	<ul style="list-style-type: none">• Cobertura de chocolate mal atemperada.• Temperatura de enfriamiento demasiado alta.• Capa de cobertura de chocolate demasiado fina.• El molde no se ha limpiado lo suficiente.	<ul style="list-style-type: none">• Cristalizando la cobertura de chocolate correctamente.• El buen atemperado es fácil con Pistoles™.• Una vez moldeado, la temperatura del molde debe estar entre 14-16 °C para un fácil desmoldeo.• Use una cobertura de chocolate menos líquida para figuras moldeadas más grandes.
Coloración blanca o gris	<ul style="list-style-type: none">• Enfriamiento demasiado lento de la cobertura de chocolate.• Cobertura de chocolate mal atemperada.• Cobertura de chocolate demasiado cristalizada.• Molde demasiado frío cuando la cobertura de chocolate se retrae.	<ul style="list-style-type: none">• El enfriamiento debe ser a una temperatura de aprox. 10 °C más baja que la temperatura ambiente.• El buen atemperado es fácil con Pistoles™.• Derretir el exceso de cristales aumentando la temperatura 0.5 °C gradualmente.• La temperatura del molde debe ser de 20 a 24 °C antes del desmoldeo.
Grietas en el producto moldeado	<ul style="list-style-type: none">• Refrigerador muy frío.• Capa demasiado fina y enfriamiento demasiado rápido.	<ul style="list-style-type: none">• La temperatura del molde debe ser de 14-16 °C antes del desmoldeo.• Use un chocolate que tenga la viscosidad adecuada para el molde (para molde pequeño, use un chocolate líquido y para molde grande un chocolate con buena viscosidad).
Manchas opacas en productos moldeados	<ul style="list-style-type: none">• Chocolate demasiado cristalizado.• Refrigerador muy frío (temperatura ideal está entre 14-16 °C).• Moldes muy fríos.• Los moldes no se han limpiado lo suficiente.	<ul style="list-style-type: none">• Derretir el exceso de cristales aumentando la temperatura gradualmente por 0.5 °C.• La temperatura del molde debe ser de 20 a 24 °C antes del desmoldeo.• ¡Moldes limpios!
Engrosamiento de la cobertura mientras se trabaja	<ul style="list-style-type: none">• Cristalización excesiva la cobertura de chocolate.	<ul style="list-style-type: none">• Aumente la temperatura gradualmente en 0.5 °C. No agregue manteca de cacao.
Los productos moldeados no son brillantes	<ul style="list-style-type: none">• Cobertura de chocolate demasiado fría cuando se han llenado los moldes.• Zona de trabajo o refrigerador muy frío.	<ul style="list-style-type: none">• Temperatura del chocolate durante el llenado de los moldes debe estar alrededor de 20 °C.• La temperatura ambiente idealmente debería ser de 18 ° a 22 °C.• Siga la temperatura recomendada para atemperar.
Huellas dactilares en el producto terminado	<ul style="list-style-type: none">• Producto tocado con dedos húmedos o calientes	<ul style="list-style-type: none">• No toque el producto con los dedos mojados o calientes. Si es necesario, se deben usar guantes.
Moldes sucios	<ul style="list-style-type: none">• Huellas dactilares dentro del molde.• Moldes contaminados por rellenos.• Manchas opacas en el molde.• Chocolate utilizado mal atemperado .• Moldes no precalentados.	<ul style="list-style-type: none">• Limpie los moldes con agua tibia y un detergente muy suave. Use un paño muy suave, una esponja o un cepillo para evitar rascar el interior de los moldes. Enjuague con agua tibia y eliminar el agua restante con un paño seco. Una vez enjuagado, puedes también usar una pistola de aire comprimido para secar su molde.• El buen atemperado es fácil con Pistoles™.• Los moldes deberían tener idealmente una temperatura de 20 °C (precalentar un poco).



EXPRESS YOUR
TRUE NATURE™



¿Buscando inspiración?

Encuentra todas las recetas de nuestros chefs de Cacao Barry® y sumérgete en conceptos que invitan a la reflexión con nuestros boletines para inspirarte. Todo sobre nuestras últimas innovaciones y asociaciones exclusivas que tú podrás aprovechar. Además, si necesitas información técnica sobre productos y videos sobre técnicas específicas, nuestra página web te ofrece orientación experta. Te empoderamos a ti, a todos los chefs creativos, maestros y a la próxima generación, para que estéis plenamente comprometidos y alcancéis vuestra visión: **para expresar vuestra verdadera naturaleza.**

Express Your True Nature™

www.cacao-barry.com

#expressyourtruenature

@cacaobarryofficial

Visite nuestra web en www.cacao-barry.com



BARRY CALLEBAUT Iberica - Rambla Catalunya, 6, 1º - 08007 Barcelona
Tel: +34 93 470 56 76- Fax: +34 93 470 56 70