CACAO BARRY
Since 1842

EXPRESS YOUR TRUE NATURE™

CATÁLOGO PRODUCTOS

Nicolas Dutertre,
Tarta Evocao™

EXPRESS YOUR TRUE NATURE™

FARMERS AND CHEFS, TOGETHER • WE LET NATURE THRIVE • ALL PROTECTORS OF THE DIVERSITY AND INTENSITY OF CACAO FLAVORS

cocoa HORIZONS

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™

INNOVADOR EN LA EXCELENCIA DEL BUEN SABOR

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 y somos los primeros en asociarnos con las etiquetas Bee Friendly para nuestra gama de frutos secos base alemendra, junto con la verificación de la FSA, lo que hace que nuestra gama de almendra sea de origen sostenible a partir de septiembre de 2021.

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 Horizons.

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

1842

- Creación de **Cacao Barry** por Charles Barry. París, Francia

1952 - 1963

- Primeras **coberturas de chocolate**
- **Barritas para honear** y simultáneamente los tan famosos "pains au chocolat"

1973

- Primeros **Centros de Perfeccionamiento**
- Gama de marcar compartida **Lenôtre**
- Primer **Club Embajador**
- Gama de moldes para chocolateros

1988 - 1994

- Invención de **Pistoles™** (innovadora forma de chocolate)
- **Pailleté Feuilletine™**
- Gama **Origines**

2007

- Innovación **Mycryo®**
- **World Chocolate Master**
- Gama **Plantation**
- Servicio personalizado **Or Noir™**

2013 - 2019

- Gama **Pureté™** (proceso Q-Fermentation™)
- **The Pastry Alphabet**
- **Creative Bulletins**

2021 - 2023

- **Chocolate WholeFruit**
- **Colección Cacao en Polvo**
- **The Cacao Alphabet**

Certificaciones, logos & pictogramas

Cacao Barry® respeta y valora a los productores de Cacao y a la Naturaleza que ofrecen los mejores frutos del cacao. Cacao Barry® recompensa bien a lo largo de toda la producción gracias a la transparencia y a la experiencia en calidad para obtener chocolates con el sabor más puro que respondan a las necesidades cambiantes de los chefs y de los consumidores.

PURA MANTECA CACAO

De acuerdo con la Directiva 2000/36 / EC en relación con 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™

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 del Label BEE FRIENDLY®, el sello 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*

Fairtradetiene 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*

RAINFOREST ALLIANCE*

Cuando elige chocolate certificado por Rainforest Alliance, está apoyando a los agricultores que cuidan de sus trabajadores y de 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 alergénico.

UPCYCLED

Los productos «upcycled» evitan el desperdicio de alimentos, creando nuevos productos de alta calidad a partir de los alimentos sobrantes. Es un enfoque innovador del desperdicio de alimentos porque es la primera solución basada en productos de consumo, lo que la hace altamente escalable y económicamente sostenible. Para más información, visite www.upcycledfood.org.

CATÁLOGO DE PRODUCTO

INFORMACIÓN GENERAL

La creación del chocolate 06/09

COBERTURAS DE CHOCOLATE y CHOCOLATES

Or Noir™ 10/11
Coberturas de chocolate Plantation 12/13
Mapa mundial 14/15
Coberturas de chocolate Origine 16/17
Coberturas de chocolate Pureté 18/19
Coberturas de Chocolate Negro Héritage 20
Coberturas de chocolate con leche Héritage 21
Chocolates Negros y Blancos Héritage 22/23
Productos Horneables 24

PRODUCTOS 100 % CACAO

Manteca de cacao 25
Pasta de Cacao y Nibs de Cacao 25

COLECCIÓN DE CACAOS EN POLVO

Gama Universelle 28
Gama Naturelle 29
Gama Performante 30

COLECCIÓN DE FRUTOS SECOS

Pasta pura, Praliné à l'ancienne, Pralinés untuosos Carameloizados 33/34
Pralinés untuosos sabor fruto puro / Giandujas 35/36
Descripción del sello «Bee friendly» y la verificación de la FSA 37/38

LISTO PARA USAR

Productos con textura, compuestos y aromatizantes 39/40
Glaseado de chocolate y chocolate en polvo 41

Índice

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 chefs.

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 Pureté, Cacao Barry® ha establecido 4 centros de calidad para llevar a cabo verificaciones sensoriales que garanticen que la Q-Fermentacion™ ha sido correctamente aplicada.

7 / RECOMPENSAS A AGRICULTORES

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

8 / TRAZABILIDAD

Para nuestras gamas Puréte, Origines 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 contendido 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 Puréte, Origine 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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

OPTIONAL

AZÚCARES · MANTECA DE CACAO · LECITINA DE SOJA / GIRASOL · VAINILLA

5 **PRUEBA Y FINALIZA** TU CREACIÓN.

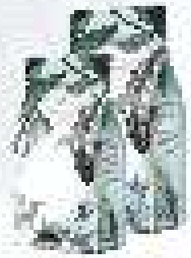
6 **UN PROCESO** COLABORATIVO

Línea dedicada / Proceso escalable / Control de calidad

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

- **5kg pistoles™ Or Noir™ bolsa**
- **20kg pistoles™ Or Noir™ box**

(Producción mínima = 500 kg



8 **DA NOMBRE** A TU RECETA

9 **¡CUENTA TU HISTORIA AL MUNDO!**

www.cacao-barry.com #OrNoirLab

@cacaobarryofficial

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

CACAO BARRY Since 1842
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.

100% PUR BEURRE DE CACAO
100% PURE COCOA BUTTER

100% TRACEABLE COCOA BEANS

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

VEGETARIAN

Alto el Sol

MILLÉSIME - 65 % Mín. Cacao

CHD-P65ALTN-E2-U68 6 x 1 kg

Moldeados Tabletas Baño

PARQUE NATURAL RIO ABISEO / PERU

PERFIL ORGANOLÉPTICO
Amargor dominante, notas frutos rojos, de larga duración.

VARIEDAD
Criollo Amazonia (Trinitario)

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.

UBICACIÓN DE LA PLANTACIÓN / CLIMA
Está en el corazón de un parque natural de Perú, situado en Pachiza, en la región de San Martín, donde la familia Saavedra del Castillo y seis agricultores cultivan el cacao de la plantación Alto el Sol. En esta región, la precipitación media anual es de 1600 mm con una temperatura media de 27°C. La plantación está protegida por un entorno exuberante que confiere al cacaotero su riqueza.

COORDENADAS GPS DE LA PLANTACIÓN:
7° 10' 48.86'' S / 76° 43' 35.28'' O

65% mín. cacao	**37%** materia grasa	Fluidez – ♦♦♦♢♢ +	BB **24 meses**

Madirofolo

MILLÉSIME - 65 % Mín. Cacao

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

Moldeados Tabletas Baño

SAMBIRANO / MADAGASCAR

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

VARIEDAD
Trinitario

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.

UBICACIÓN DE LA PLANTACIÓN / CLIMA
Gestionada a diario por la familia Jacques cerca de la «frontera sur del cinturón ecuatorial del cacao», la plantación de Madirofolo está situada en la región de Ambanja, en el noroeste de Madagascar. En esta región, el clima está dominado por los vientos del Océano Índico procedentes del sudeste. La estación cálida y lluviosa se extiende de noviembre a abril, y la seca y más fresca, de mayo a octubre. La plantación de Madirofolo está rodeada de tamarindos que dan a los granos un sabor cítrico y afrutado único.

COORDENADAS GPS DE LA PLANTACIÓN:
13° 39' 07'' S / 48° 28' 06'' E

65% mín. cacao	**38%** materia grasa	Fluidez – ♦♦♦♦♢ +	BB **24 meses**

SABORES EXCEPCIONALES

PROCEDENTES DE TODOS LOS RINCONES DEL MUNDO

Méxique 66%

Después de un ligero ataque ácido, este chocolate de cobertura negra libera notas especiadas y a madera, realzada por un toque de regaliz.

St Dominique 70%

Exótico, floral y afrutado, este chocolate de cobertura negra tiene un gusto redondo de cacao amargo, enriquecido por notas aromáticas de especies, de vino y de olivas.

Équateur 76%

Caracterizado por su fuerte amargor, este chocolate de cobertura negra ofrece una largura en boca afrutada con notas de banana tropical y de regaliz.

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 de frutos rojos.

Alto El Sol 65%

Gracias a sus notas de frutos rojos y a su dominante acidez, es un chocolate intenso y fuertemente afrutado, dotado de una sorprendente largura en boca.

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.

ORIGINE:

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

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.

www.cacao-barry.com
cacaocollective
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 las siete Coberturas de Chocolates Origine y las dos Selección Orígenes con características muy diferenciadas.

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.

CACAO, TOSTADO, AMARGO, ÁCIDO, ESPECIADO, AFRUTADO, MADERA, FLORAL

Moldeados · Tabletas · Baño

76% mín. cacao | **44%** 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 aceitunas negras, sabor a vino, intenso sabor a madera.

CACAO, TOSTADO, AMARGO, ÁCIDO, ESPECIADO, AFRUTADO, MADERA, FLORAL

Moldeados · Tabletas · Baño

72% mín. cacao | **41%** materia grasa | Fluidez – ♦♦♦♦♦ + | BB **24 meses**

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
Especias florales, notas de aceituna, vino afrutado.

CACAO, TOSTADO, AMARGO, ÁCIDO, ESPECIADO, AFRUTADO, MADERA, FLORAL

Moldeados · Tabletas · Baño

70% Mín. cacao | **42%** materia grasa | Fluidez – ♦♦♦♦♦ + | BB **24 meses**

Méxique
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.

CACAO, TOSTADO, AMARGO, ÁCIDO, ESPECIADO, AFRUTADO, MADERA, FLORAL

Moldeados · Tabletas · Baño

66% mín. cacao | **37%** materia grasa | Fluidez – ♦♦♦♢♢ + | 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.

CACAO, TOSTADO, AMARGO, ÁCIDO, ESPECIADO, AFRUTADO, MADERA, FLORAL

Moldeados · Tabletas · Baño

75% mín. cacao | **45%** materia grasa | Fluidez – ♦♦♦♦♦ + | 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 Carameloo.

CACAO, TOSTADO, DULCE, VAINILLA, CARAMELOO, LECHE, NATA, AFRUTADO

Moldeados · Tabletas · Baño

40% mín. cacao | **21%** mín. leche | **39%** materia grasa | Fluidez – ♦♦♦♦♢ + | 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 Carameloo.

CACAO, TOSTADO, DULCE, VAINILLA, CARAMELOO, LECHE, NATA, AFRUTADO

Moldeados · Tabletas · Baño

35% mín. cacao | **23%** mín. leche | **36%** materia grasa | Fluidez – ♦♦♦♦♢ + | BB **18 meses**

SELECCIÓN ORÍGENES Cobertura de chocolate negro

Fleur de Cao™
70 % Mín. Cacao

CHD-O70FLEU-E5-U72 4 x 5 kg
CHD-O70FLEU-804 20 kg

VARIEDAD
- Arriba
- Forastero

PERFIL ORGANOLÉPTICO
Aroma floral, amargor intenso, notas de madera.

CACAO, TOSTADO, AMARGO, ÁCIDO, ESPECIADO, AFRUTADO, MADERA, FLORAL

Moldeados · Mousse · Rellenos

PRINCIPALES ORÍGENES
- Ecuador *
- Costa de Marfil*
- Tanzania *

70% mín. cacao | **41%** materia grasa | Fluidez – ♦♦♦♦♢ + | BB **24 meses**

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

SELECCIÓN ORÍGENES Cobertura de chocolate 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.

CACAO, TOSTADO, DULCE, VAINILLA, CARAMELO, LECHE, NATA, AFRUTADO

Moldeados · Mousse · Baño

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

36% mín. cacao | **23%** mín. leche | **35%** materia grasa | Fluidez – ♦♦♦♢♢ + | BB **18 meses**

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®.

100% TRACEABLE COCOA BEANS

100% PURE BEURRE DE CACAO / 100% PURE COCOA BUTTER

VEGETARIAN

COBERTURAS DE CHOCOLATE NEGRO PURETÉ

Ocoa™
70 % Mín. Cacao

CHD-N70OCOA-E5-U72 4 x 5 kg
CHD-N70OCOA-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.

Moldeados · Baño

70% mín. cacao	39% materia grasa	Fluidez – ♦♦♦♦♢ +	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	Fluidez – ♦♦♢♢♢ +	BB 24 meses

Extra-Amargo 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.

Moldeados · Rellenos · Baño

64% mín. cacao	41% materia grasa	Fluidez – ♦♦♦♦♢ +	BB 24 meses

Excellence
55 % Mín. Cacao

CHD-R55EXEL-E5-U72 4 x 5 kg
CHD-R55EXEL-804 20 kg
CHD-R55EXEL-126 10 x2,5kg
(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	Fluidez – ♦♦♢♢♢ +	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	Fluidez – ♦♦♦♦♢ +	BB 18 meses

Alunga™
41 % Mín. Cacao

CHM-Q41ALUN-E4-U72 4 x 5 kg
CHM-Q41ALUN-804 20 kg

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

Moldeados · Mousse · Ganache

41% Mín. cacao	24% Mín. leche	35% materia grasa	Fluidez – ♦♦♦♢♢ +	BB 18 meses

WHOLEFRUIT CHOCOLATE PURETÉ

Evocao™
72 % Mín. 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.
WholeFruit Evocao™ es oficialmente el primer chocolate para artesanos y profesionales del mundo en recibir la etiqueta Upcycled Certified, implementada este año en Estados Unidos y Canadá, por la Upcycled Food Association. La asociación ayuda a los consumidores a tomar decisiones más conscientes y tener un impacto positivo en el medio ambiente.

World FOOD Innovation Awards 2022 WINNER

Multi aplicaciones

72% Mín. cacao	41% materia grasa	Fluidez – ♦♦♦♢♢ +	BB 15 meses

APRENDE CÓMO TRABAJAR CON ESTE **CHOCOLATE ÚNICO**

Chocolate
Coberturas y chocolates

Gama Héritage

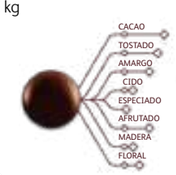
Nuestra gama histórica, que incluye el primer chocolate de cobertura Cacao Barry®, está especialmente diseñada para apoyar chefs en la creación de icónicas aplicaciones de pastelería francesa. Elaborada con habas cuidadosamente seleccionadas, la gama Héritage ofrece una perfecta trabajabilidad y regularidad. Nuestra promesa es de gran calidad a un precio asequible.

COBERTURAS DE CHOCOLATE NEGRO

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.



Moldeados · Rellenos · Baño

58% mín. cacao	**38%** materia grasa	Fluidez – ♦♦◊◊◊ +	BB **24 meses**

Amer Extra
60 % Mín. 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	**36,5%** materia grasa	Fluidez – ♦♦♦♦♦ +	BB **24 meses**

LENÔTRE

Una colaboración de excelencia.

Desde hace más de 40 años, la pasión y la innovación de Cacao Barry® y su socio Lenôtre, prestigiosa firma en gastronomía, unen sus talentos para crear una gama de chocolates y pralinés finos. Estos productos responden a las peticiones y necesidades de los chefs más exigentes.
Cacao Barry® retó a 3 parejas de chefs a elaborar 10 recetas exclusivas con los productos creados por las dos empresas.
¡Descarga las recetas!

ESCANÉAME
PARA DESCARGAR 10 RECETAS EXCLUSIVAS DE LENÔTRE Y LOS CHEFS DE CACAO BARRY
bit.ly/lenotre-cacaobarry

COBERTURA 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 Caramelo
31 % Mín. cacao

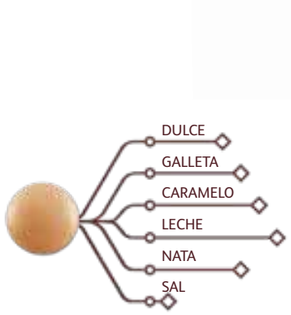
CHF-N31LCAR-E5-U72 4 x 5 kg

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

Moldeados · Mousse · Rellenos

31% mín. cacao	**26%** mín. leche	**36%** materia grasa	Fluidez – ♦♦♦♦◊ +	BB **12 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 «Caramelo au beurre salé».

Multi aplicaciones

35% Mín. cacao | **30%** Mín. leche | **39%** materia grasa | Fluidez – ♦♦♦♦♦ + | BB **18 meses**

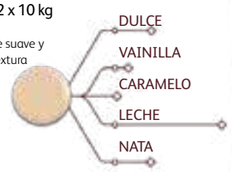
CHOCOLATES BLANCOS

Zéphyr™

34 % Mín. Cacao

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

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



Ganache de pastelería | Mousse | Helados

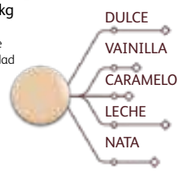
34% Mín. cacao | **26%** Mín. leche | **40%** materia grasa | Fluidez – ♦♦♦♦♦ + | BB **18 meses** (Excepto el pack - 558: 12 meses)

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** (Excepto el pack - 558: 12 meses))

CHOCOLATES NEGROS

Force Noire™

50 % Mín. Cacao

CHD-X50FNOI-E5-U72 4 x 5 kg
CHD-X50FNOI-593 6 x 1 kg

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

Rellenos | Ganache | Mousse

50% Mín. cacao | **28%** materia grasa | Fluidez – ♦♢♢♢♢ + | BB **24 meses**

Chocolate
Coberturas y chocolates

Productos
Horneables

En 1963, Cacao Barry® inventó las barritas para hornear simultáneamente el famoso croissant de chocolate («Pain au chocolat»).
Descubre tres productos horneables diferentes para deliciosa BOLLERÍA 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 Drops / kg		CHD-DR-75Y5-E5-U72
Caja 6 x 1 kg	**6 x 7500** Drops	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 barritas			CHD-BB-168BY-357
Caja 15 x 1,6 kg	10 g *	8 cm	BB **24 meses**

* Peso promedio

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 barritas			CHM-BB-168-357
Caja 15 x 1,6 kg	10 g	8 cm	BB **18 meses**

Productos
Cacao Puro

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.

MANTECA DE CACAO

Manteca de Cacao Desodorizada
100 % Manteca de cacao

NCB-HD702-BYEX-U68 6 x 1 kg - bolsa
NCB-HD703-BYE0-654 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 · Decoraciones

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 realzan 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

Grué de cacao
100 % Cacao

NIBS-S-609 4 x 1 kg

VARIEDAD:
- Ghana
Nibs de cacao puro de Ghana, tostados cuidadosamente de acuerdo con la tradición.

Bizcochos · Decoración · Rellenos

100% cacao | **53%** manteca de cacao | BB **24 meses**

CACAO BARRY
Since 1842

EXPRESS YOUR TRUE NATURE™

¿Por qué conformarse con UNO?

¡Cuando hay un nuevo universo de posibilidades!

THE CACAO POWDERS COLLECTION

Extra Brute | Rouge Ultime | Plein Arôme

UNIVERSELLE

Nature Cacao | Nature Fruitée

NATURELLE

Décor Cacao | Légère 1% | Noir Intense

PERFORMANTE

Explorar la colección de cacaos en polvo

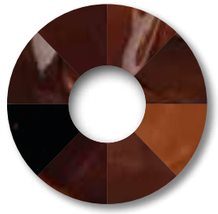
www.cacao-barry.com
@cacaobarryofficial

THE CACAO POWDERS COLLECTION

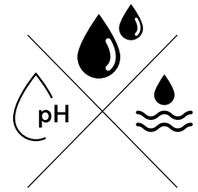
ENCUENTRA LOS POLVOS ADECUADOS A TUS NECESIDADES

LA COLECCIÓN 100% DE CACAOS EN POLVO DE CACAO BARRY AMPLÍA TODAS LAS POSIBILIDADES PARA QUE LOS CHEFS EXPRESEN SU VERDADERA NATURALEZA:

/ Una emocionante colección de **sabores de cacao fino** que incluye opciones de **origen único y orgánico,** abriendo vías ilimitadas de maridaje creativo para los chefs.



/ Una **paleta de colores inigualable,** ya sean **alcalinizados o naturales**, para dar rienda suelta a la creatividad y el carácter juguetón de los chefs.



/ Una selección convincente de **pH, contenido de grasa y nivel de absorción de agua** para realizar todas las recetas y permitir técnicas de vanguardia.

SÉ RESPETUOSO CON EL PLANETA USANDO ESTA BOLSA

Forma parte de un mundo más sostenible gracias a nuestros envases resellables, **diseñados conscientemente** para ser más prácticos y reducir los residuos.

¡Mantén tu cacao en polvo puro fresco!
La bolsa protege el cacao en polvo puro de la degradación, manteniendo el aire y la humedad fuera y limitando los grumos de polvo indeseados. Garantizamos la conservación del perfil de sabor único de tu cacao en polvo.

¡Sí! Toda la colección está elaborada con granos de cacao de origen sostenible. Obtén más información sobre la fundación Cocoa Horizons www.cocoahorizons.org.

¡NUEVO! El nuevo cierre de cremallera hace que sea muy fácil abrir y cerrar la bolsa repetidamente y permite volver a cerrarla con precisión.

Monomaterial fácil de reciclar.
LDPE+HDPE
Este envase reciclable respetuoso con el planeta está hecho de un monomaterial (la bolsa y la etiqueta): polietileno (PE). Esto permite que el envase se recoja, clasifique y recicle con éxito (dependiendo del flujo de residuos local).

Comprueba cómo reciclar tu bolsa de Cacao Barry en su país escaneando el código QR.

Aprende más en **www.cacao-barry.com/recyclable-resealable-packaging**

Universelle

VEGAN
GLUTEN FREE
PAREVE
MADE IN FRANCE

La gama **Universelle** de Cacao Barry es la colección definitiva de **cacao en polvo para todo uso**, basada en el icónico savoir-faire francés. Se ha perfeccionado para hacerla la opción fiable de uso universal. Con polvos de cacao de alto contenido en grasa y alcalinizados, revela colores intensos superiores, sabores de cacao potentes y la textura más suave.

GAMA UNIVERSELLE

Plein Arôme

/ 100 % Cacao
/ Cacao en polvo alto en grasa
/ Alcalinizado

DCP-22PLARO-E0-89B 6 x 1 kg
DCP-22PLARO-E0-91B 2 x 5 kg

Plein Arôme destaca por sus sabores reconfortantes y familiares que evocan el pastel de chocolate infancia.

pH 6.8 - 7.2

BOLLERÍA BIZCOCHOS GLASEADOS HELADOS POSTRES UNTABLES LÁCTEOS Y BEBIDAS MASAS

100% cacao | **22/24%** materia grasa | BB **24 meses**

Max. 4.5% | Min. 59.6% Cocoa EXTRA FINE

Extra Brute

/ 100 % Cacao
/ Cacao en polvo alto en grasa
/ Alcalinizado

DCP-22EXBRU-E0-89B 6 x 1 kg
DCP-22EXBRU-91B 2 x 5 kg

Reconocido por los mejores chefs como el mejor cacao en polvo del mundo durante décadas, el Extra Brute de alto rendimiento es la selección perfecta para uso universal.

pH 7.7 - 8.1

BOLLERÍA BIZCOCHOS GLASEADOS HELADOS POSTRES UNTABLES LÁCTEOS Y BEBIDAS MASAS

100% cacao | **22/24%** materia grasa | BB **24 meses**

Max. 4.5% | Min. 59.6% Cocoa EXTRA FINE

Rouge Ultime

/ 100 % Cacao
/ Cacao en polvo alto en grasa
/ Alcalinizado

DCP-20RULTI-89B 6 x 1 kg

Nuestro nuevo cacao en polvo N°1. Rouge Ultime con su color rojo procedente de las habas de cacao fino de origen sostenible de Camerún te invita a explorar asociaciones de maridaje aventureras.

Origen Camerún

pH 7.8 - 8.4

BOLLERÍA BIZCOCHOS GLASEADOS HELADOS POSTRES UNTABLES LÁCTEOS Y BEBIDAS MASAS

100% cacao | **20/22%** materia grasa | BB **24 meses**

Max. 4.5% | Min. 59.6% Cocoa EXTRA FINE

Naturelle

VEGAN
GLUTEN FREE
PAREVE

La gama **Naturelle** de Cacao Barry es una colección deliciosa e innovadora de **polvos naturales de cacao 100%** que ofrece sabores finos y excepcionales y una variación de colores notables: de marrón oscuro a marrón claro, con opciones orgánicas y de origen único. Esta gama es el aliado perfecto para recetas veganas para las que el atributo «natural» es esencial, sin comprometer el sabor.

GAMA NATURELLE

Nature Fruitée

/ 100% Cacao
/ Cacao en polvo bajo en grasa
/ Natural

NCP-10NATFR-E0-89B 6 x 1 kg

Elaborado con habas de cacao ecológico de Santo Domingo, Nature Fruitée ofrece una intrigante experiencia de sabor afrutado en sus recetas de etiquetado limpio.

Origen Santo Domingo

pH Max. 6.0

UNTABLES BIZCOCHOS MASAS HELADOS GALLETAS LÁCTEOS Y BEBIDAS POSTRES GLASEADOS

100% cacao | **10/12%** materia grasa | BB **24 meses**

Max. 4.5% | Min. 59.6% Cocoa EXTRA FINE

Performante

VEGAN

GLUTEN FREE

PAREVE

La gama **Performante** de Cacao Barry es una colección de cacaos en polvo únicos seleccionados por sus **características excepcionales que se adaptan a un uso muy específico** para obtener resultados inmejorables. Con distintos contenidos de grasa, diferentes niveles de pH o características técnicas como el polvo insoluble, esta gama amplía los límites de los cacaos en polvo como nunca antes.

GAMA PERFORMANTE

Décor Cacao

MADE IN FRANCE

/ 100 % Cacao
/ Cacao en polvo alto en grasa
/ Alcalinizado

DCP-20DECOR-E0-89B 6 x 1 kg

El Décor Cacao insoluble conserva su color, sabor y aspecto de polvo mate seco mucho más tiempo que un cacao en polvo tradicional (hasta 3 semanas). Ideal para espolvorear (trufas, tiramisú, ...) y productos que se condensan durante el almacenamiento.

pH Max. 8.4

TIRAMISU · CONFITERÍA · POSTRES HELADOS · GLASEADOS · HELADOS

100% cacao | **20/22%** materia grasa | BB **24 meses**

Max. 4.5% · Min. 59.6% Cocoa EXTRA FINE

Noir Intense

/ 100 % Cacao
/ Cacao en polvo bajo en grasa
/ Alcalinizado

DCP-10BLACK-89B 6 x 1 kg

Revisa tus recetas clásicas (por ejemplo, galletas, magdalenas...) añadiendo un toque de elegancia con Noir Intense, ¡un extraordinario polvo de cacao negro intenso y brillante!

pH 6.7 - 7.1

MASAS · GALLETAS · DONUTS · GLASEADOS · CONFITERÍA · CACAO EN SPRAY

100% cacao | **10/12%** materia grasa | BB **24 meses**

Max. 4.5% · Min. 59.6% Cocoa EXTRA FINE

CACAO BARRY — Since 1842

EXPRESS YOUR TRUE NATURE™

CONOCE TUS CACAOS EN POLVO COMO CONOCES TUS CHOCOLATES.

Con el nuevo libro **Cacao Alphabet**, prepárate para aprender todo lo que necesitas saber sobre el cacao en polvo para **obtener los resultados que desee**:

/ Una guía completa basada en más de **450 pruebas** para ayudar a los chefs a seleccionar el **cacao en polvo perfecto** para cualquier **resultado deseado**
/ Más de **50 recetas** (bizcochos, cremas y mousses, helados y sorbetes, pastas y bebidas)
/ **Consejos** e **Inspiración** de nuestros expertos técnicos y chefs
/ Una revisión completa de la nueva colección de **6 cacaos en polvo** de Cacao Barry.

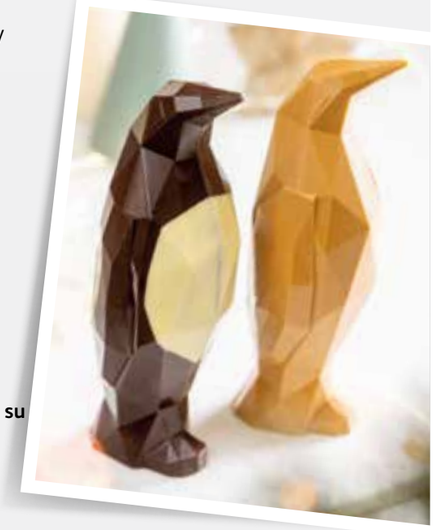
Consigue tu Cacao Alphabet en cacao-barry.com

CACAO BARRY
Since 1842

EXPRESS YOUR TRUE NATURE™

DESCUBRE TODA NUESTRA GAMA DE MOLDES DE CACAO BARRY®

Bombones,
Tabletas,
Tabletas snack,
Piruletas,
Moldes termoformados,
Caprichos,
Bomboneras,
Moldes de Navidad y Pascua.



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

www.cacao-barry.com

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

PAREVE · SOY · VEGETARIAN

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

Rellenos · Mousse · Helados

100% avellanas | BB **12 meses**

PRALINÉ À L'ANCIENNE

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

32% almendras	**32%** avellanas	**35%** azúcar	BB **12 meses**

¡Escanéame para saber más sobre la etiqueta Bee friendly!

Somos la primera marca de chocolate para profesionales en obtener la exigente etiqueta BEE FRIENDLY® Partner Label para nuestras almendras.

Como parte de nuestro compromiso de ofrecer productos que respeten y protejan la naturaleza, nos enorgullece anunciar que la gama de frutos secos Cacao Barry® es ahora la primera en llevar la etiqueta BEE FRIENDLY® para nuestras almendras, todas de origen europeo, y la verificación FSA para nuestras avellanas españolas.

PRALINÉS UNTUOSOS CARAMELIZADOS

Praliné
50 % Avellanas

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 undelicado toque dulce.

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

Rellenos **Mousse** **Helados**

50% avellanas	**50%** azúcar	BB **12 meses**

Praliné
50 % Almendras

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**

50% almendras	**50%** azúcar	BB **12 meses**

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

Rellenos **Mousse** **Helados**

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

Rellenos **Mousse** **Helados**

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

Rellenos **Mousse** **Helados**

70% pistachos	**30%** azúcar	BB **12 meses**

Gianduja Plaisir Milk

GIM-P1PLAIS-LN-606

Packaging: 8 x 2,5 kg

Una mezcla refinada de chocolate con leche y avellanas sutilmente tostadas.

Rellenos **Mousse** **Helados**

24% Mín. cacao	**20%** avellanas	**19%** Mín. leche	**38%** azúcar	**37%** materia grasa	BB **18**

Daniel Álvarez
Panettone Gianduja y Caramelo

¿QUÉ ES LA ETIQUETA BEE FRIENDLY®?

Cacao Barry® se ha convertido en socio de la etiqueta BEE FRIENDLY® en todos sus productos a base de almendras tras una estricta auditoría de las plantaciones y las prácticas agrícolas de sus agricultores hecha por un colegio de expertos en abejas, agricultura y biodiversidad. BEE FRIENDLY®, creada en 2012, es una asociación europea que reúne a las organizaciones locales de apicultores y a las partes interesadas en la preservación de los insectos polinizadores en los entornos agrícolas.

LA ETIQUETA BEE FRIENDLY® TIENE COMO OBJETIVO PROMOVER EL TRABAJO LOS AGRICULTORES RESPETUOSOS CON LOS POLINIZADORES.

Se concede en función de requisitos precisos y mesurables que cumplen una serie de 27 criterios, como:

Una trazabilidad garantizada,

- **Un marco estricto para el uso de pesticidas: una lista de moléculas prohibidas,** la aplicación de medidas para proteger a los polinizadores durante los tratamientos, etc.
- La creación de zonas de preservación de la biodiversidad,
- La colaboración con asociaciones de apicultores o el apoyo a proyectos de investigación.

MÁS INFORMACIÓN SOBRE LA ETIQUETA BEE FRIENDLY®

bit.ly/cacao-barry-bee-friendly

¿QUÉ ES LA VERIFICACIÓN FSA?

AVELLANAS, EN EL CRUCE DE LOS VIENTOS MEDITERRÁNEOS.

A diferencia de las almendras, **las avellanas son polinizadas por el viento,** ya que la brisa destila el polen de rama en rama, entre las flores masculinas y femeninas. Así pues, las avellanas están fuertemente influenciadas por su entorno y por el frágil equilibrio de la naturaleza, en el que todos tenemos un papel que desempeñar. Respetando la naturaleza, sus ritmos y su biodiversidad (fauna, flora, microorganismos, etc.) y siendo plenamente conscientes de nuestro impacto, podemos marcar la diferencia. Por ejemplo, sabemos que las avellanas tienen una gran necesidad de agua y que solo una gestión sana y controlada puede hacer que su cultivo sea respetuoso y sostenible.

Por esta razón, Cacao Barry® exige a sus proveedores/agricultores que se sometan a una auditoría periódica de acuerdo con la Evaluación de la Sostenibilidad Agrícola (FSA) de la Plataforma SAI.

El objetivo es validar de forma independiente sus esfuerzos de sostenibilidad y trazabilidad sobre el origen de sus frutos secos, sus prácticas de cultivo y su compromiso con la protección del medio ambiente en los huertos de avellanos que rodean nuestro centro de producción de La Morella Nuts en Reus, España.

Un esfuerzo continuo: pistachos y avellanas Pié-mont.

Actualmente, trabajamos para extender la aplicación de las prácticas de la FSA a nuestras avellanas italianas y pistachos españoles, con el fin de ofrecer a los chefs una gama de frutos secos producidos íntegramente de forma sostenible en 2023.

bit.ly/cacao-barry-FSA

Productos de servicio

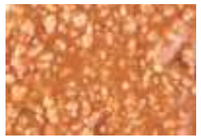
RELLENOS

Los croustillants y las inclusiones son ideales para aportar texturas a sus creaciones

Cara Crakine™

FNF-X32CARACR-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**

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.

Galleta | Decoración

100% manteca pura | BB **14 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 · Decoración · Baño

18% cacao | Fluidez – ♦♦♦◊◊ + | 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 · Decoración · Baño

6% cacao | Fluidez – ♦♦♦◊◊ + | BB **18 meses**

Pâte à Glacer
Ivoire

M-9DBV-656 4 x 5 kg

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

Moldeados · Decoración · Baño

20% cacao | Fluidez – ♦♦♦◊◊ + | BB **12 meses**

GLASEADOS

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.

Decoración

39% cacao | BB **12 meses**

CHOCOLATE EN POLVO

Powdered Chocolate

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

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

Decoración · Bebidas

32% Mín. cacao | **7%** materia grasa | BB **24 meses**

Productos de servicio

Encuentra más Decoraciones para tus creaciones en nuestra marca Mona Lisa

CACAO BARRY
Unbox Creativity.

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

CACAO BARRY
Since 1842

EXPRESS YOUR TRUE NATURE™

¿Por qué conformarse con UNO?

¡Cuando hay un
nuevo universo de posibilidades!

THE CACAO POWDERS COLLECTION

Extra Brute · Rouge Ultime · Plein Arôme

UNIVERSELLE

Nature Cacao · Nature Fruitée

NATURELLE

Décor Cacao · Légère 1% · Noir Intense

PERFORMANTE

Explora
la colección de
cacaos en polvo

www.cacao-barry.com
@cacaobarry.es
@cacaobarryofficial

BARRY CALLEBAUT Iberica, Rambla Catalunya 6, 1ª planta ·
08007 Barcelona · Tel : +34 518 89 87 00

Edición 2024