



Unbox Creativity.

EXTRA-BITTER GUAYAQUIL™

GAMA PURETÉ

COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO PURETÉ

64 % mín. cacao

41 % materia grasa

FLUIDEZ : -●●●●●+

ALÉRGENOS : Leche

FORMATO : Pistoles

ORIGEN HABAS : 95 % África occidental, 5 % Ecuador

PERFIL DE SABOR :

Un intenso sabor a cacao con un gran equilibrio entre amargo y notas tozadas, delicadamente elevadas con un toque de café y castaño. Para un sabor puro e intenso sin igual esta cobertura de chocolate está elaborada con habas de cacao Q-fermentation™ capaces de revelar el más puro e intenso sabor en cada haba.

MARIDAJE : Blue Mountain, Coffee, Truffle. Pimiento Espelette, Curry, Plátano, Naranja sanguina, Marrón / Castaño, Ron Viejo, Alcohol Naranja, Burdeos, Avellanas, Pistacho, Blue Mountain Café, Trufa.

MODO APLICACIÓN:



Ganache Moldeados Baño



La fermentación es un paso esencial en el desarrollo de los sabores. Cacao Barry® descubrió que las enzimas específicas presentes de forma natural en las plantaciones son capaces de revelar los sabores más puros e intensos de cada haba.

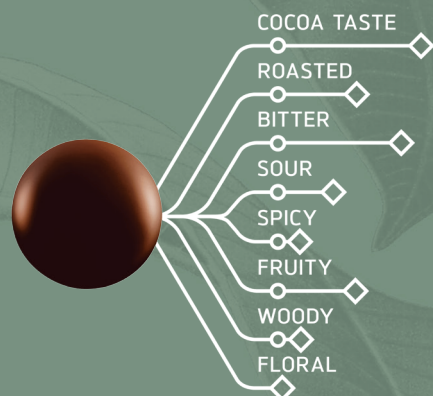
Gracias al proceso Q-Fermentation™, los agricultores seleccionan enzimas naturales y las agregan a la pulpa de las habas de cacao, creando una fermentación fuerte y homogénea.



En Cacao Barry® otorgamos la máxima importancia a la calidad de nuestras habas de cacao 100% trazables, asegurando un sabor intenso y constante. Es por ello que trabajamos con agricultores especialmente capacitados en Costa de Marfil, enfocados en buenas prácticas agrícolas para resaltar los sabores más puros.



También apoyamos completamente a la **fundación Cocoa Horizons** en su objetivo de mejora de las condiciones de vida de los productores de cacao y de sus comunidades mediante el fomento de una agricultura sostenible, empresarial y con una productividad optimizada.



itinerario



Unbox Creativity.

GAMA PURETÉ

CÓDIGO PRODUCTO CHD-P64EBPU-E5-U72

**ACONDICIONAMIENTO:
UNIDAD**

5kg

**CÓDIGO BARRAS
UNIDAD**

3073419313822

DIMENSIONES H x L x l

425 x 235 x 120 mm

**ACONDICIONAMIENTO:
CAJA**

4 x 5kg

CÓDIGO BARRAS CAJA

13073419313829

DIMENSIONES H x L x l

521 x 264 x 330 mm

PRODUCCIÓN: Meulan, Francia

PAQUETE CON CIERRE ZIP

CERTIFICACIÓN HALAL, KASHER DAIRY

DURACIÓN : 24 meses

CONDICIÓN DE ALMACENAMIENTO:

All Cacao Barry® products are stored in warehouses with temperature control.



www.cacao-barry.com

@cacaobarryofficial

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