



**CATÁLOGO
DE PRODUCTOS**



NUESTRA MARCA

Cacao Barry® ofrece extraordinario cacao de lugares notables para compartir la diversidad de sabores y orígenes, estimulando realmente una riqueza sensorial. Cacao Barry® cuenta con chocolates Premium de alta calidad con los sabores más puros y únicos. Se caracteriza por su innovación, que busca desarrollar la creatividad de los Chefs y reposteros artesanos, para deleitarlos dentro del mundo del chocolate

170 años de experiencia avalan la producción y elaboración de la marca Cacao Barry en el mundo

LO QUE NOS DISTINGUE

- Chocolate 100% trazable y sustentable, lo que ofrece total transparencia a nuestros clientes
- Cacao Barry apoya las necesidades de los Chefs, reposteros artesanos y a los agricultores de cacao
- Líneas: Plantación, Orígenes, Pureté y Heritage



EN CACAO BARRY SOMOS EXPLORADORES

de la excelencia del sabor del cacao, protectores de su diversidad y estamos arraigados a la repostería francesa desde 1842, compartimos toda la experiencia del fruto de cacao, desde la naturaleza hasta el plato, con agricultores y chefs

Nos esforzamos por elevar la creatividad de los expertos en el chocolate:

- Con emocionantes sabores
- Innovaciones bien pensadas
- Inspiraciones motivadoras
- Comunidades agricultoras fuertes con futuro sostenible y responsable



PRINCIPIOS CACAO BARRY

Visión

Compartimos toda la experiencia del fruto de cacao, desde la naturaleza hasta el plato

Misión

Aseguramos la futura disponibilidad de cacao de calidad y fomentamos la creatividad de los chefs y reposteros artesanos desbloqueando la riqueza sensorial del cacao para que puedan expresar su verdadera naturaleza

Estrategia

Somos el líder mundial en excelencia de sabor fino de cacao y chocolate a partir de granos de cacao de origen 100% sustentable

Promesa de marca

- Emoción por el sabor
- Inspiración
- Comunidad de chefs
- Naturaleza próspera

Empoderamos a todos los chefs creativos a **expresar su verdadera naturaleza**



CERTIFICACIONES



PROGRAMA COCOA HORIZONS

Desde 2015 Cacao Barry® apoya a la Fundación Cocoa Horizons, que existe para mejorar los medios de vida de los productores de cacao en todo el mundo, a través de la promoción de prácticas sustentables y desarrollo comunitario de proyectos. Los empoderamos con las mejores prácticas, entrenamiento y financiamiento para que aumenten sus ingresos de forma sustentable



100% GRANOS DE CACAO TRAZABLES

Cacao Barry® conoce a los agricultores y el origen del cacao. Aquí comienza la historia entre los agricultores que cosechan el grano del cacao; Cacao Barry® transforma estos granos para obtener lo mejor de sus aromas, y que así los Chefs puedan trabajar este chocolate para hacer sus creaciones



100% MANTECA DE CACAO

Cacao Barry® garantiza que los chocolates estén hechos con 100% manteca de cacao



FERMENTACIÓN CONTROLADA

La línea Pureté está certificada con Q-Fermentation - fermentación de calidad controlada. Este método es una fermentación controlada que potencializa la fermentación natural para tener mayor impacto en los sabores del cacao, obteniendo sabores únicos, intensos y puros



100% VAINILLA NATURAL

Bourbon Vanilla es el nombre que se da a la especie Vanilla Planifolia que crece en el Océano Índico, principalmente en Madagascar y La Reunion. Es la especie más aromática de vainilla en el mundo



VEGETARIANO

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



BIO

La etiqueta BIO certifica que el 95% de los ingredientes de un producto son de agricultura orgánica. Cacao Barry® garantiza que el 100% de sus coberturas de chocolate orgánico y su línea Plantación sea orgánica. Esta etiqueta promueve el equilibrio ecológico y conservación de la biodiversidad



KOSHER DAIRY

El chocolate es elaborado exclusivamente con leche procedente de animales kosher, en una línea de producción exclusiva y de plena conformidad con las leyes dietéticas judías (kashrut). Cacao Barry® tiene un certificado Kosher para ingredientes específicos y equipamiento destinado para producir su chocolate



KOSHER PAREVE

Chocolate que no contiene ingredientes de leche ni de carne, fabricado en una línea de producción exclusiva y de plena conformidad con las leyes dietéticas judías (kashrut). Cacao Barry® tiene un certificado Kosher para ingredientes concretos y equipamiento destinado para producir su chocolate



SIN LECITINA DE SOYA

La lecitina de soya es un producto natural extraído del aceite de soya y se utiliza para estabilizar el chocolate. La soya es alérgeno. Todos los productos de Cacao Barry® son libres de algún riesgo por alérgenos

PLANTACIÓN

Esta línea ofrece un *millésime* específico cada año. Ha sido desarrollada con los mejores granos. Las plantaciones son cosechadas de acuerdo con el Reglamento Bio NOP (productos cultivados orgánicamente). Ofrecen notas aromáticas únicas para chocolates que perduran en el tiempo



ORÍGENES

Granos de cacao cultivados en cantidades limitadas en diferentes países con características especiales. Estos granos selectos se originan de un solo país. Garantizan bombones excepcionales con personalidad única



PURETÉ

Esta gama de chocolate ha sido creada con selectos granos de cacao utilizando el nuevo método Q-Fermentation™, produciendo granos de cacao de una pureza excepcional. Ofrece un sabor puro y más intenso en todas las creaciones



HERITAGE

Hechos con los mejores granos de cacao del mundo. Ofrece diversas intensidades y notas aromáticas



Las certificaciones pueden variar dependiendo del producto, ver el empaque para verificar cuáles de estas aplican

LA EXPERIENCIA DEL CACAO

Cada gama ha sido diseñada para cumplir requisitos específicos, necesidades exigentes y contar grandes historias. Todas las gamas ofrecen sus propias ventajas, como sabores distintos o fluidez optimizada



Puretéé
Cacao de calidad
de África Occidental
Fermentación controlada



Plantaciones
Cacao fino
Terruño único
Fermentación



Héritage
Cacao de Calidad



RaRos
Cacao fino
Terruño único
Fermentación
Agricultores
Edición limitada



Or Noir
Cacao fino
Terruño
Fermentación
Personalización

LOS PILARES DE LA MARCA





Chocolate Premium de alta calidad. Caracterizado por su innovación, busca desarrollar la creatividad de los chefs.

	Código	Producto	Descripción	Imagen	Composición	Fluidez - +	Aplicaciones	Segmento recomendado	Formato	Contenido	Certificación	Vida de Anaquel (meses)
Plantación	CHD-P65ALTN-2B-U73	Alto el Sol - Plantación - 65%	En el corazón de Perú, encontramos la plantación Alto el Sol protegida por un entorno exuberante que aporta al cacao toda su riqueza. La acidez dominante y los frutos rojos con toques de olivo aportan a este Chocolate Amargo un sabor persistente		Sólidos de Cacao 65%	●●	Panning, bañado, preparaciones pastelería, preparaciones chocolatería		Pistoles	1 kg		24
Orígenes	CHD-Q75TAZ-US-U75	Chocolate de Origen Tanzania - 75%	Chocolate Amargo originario de Tanzania, ofrece el equilibrio perfecto entre acidez y un intenso sabor amargo del cacao, realizado por notas florales y frutales		Sólidos de Cacao 75%	●●●●	Bañado, preparaciones pastelería, preparaciones chocolatería		Pistoles	2.5 kg		24
Pureté	CHD-P64EBPU-2B-U77	Extrabitter Guayaquil - 64%	Chocolate Amargo con notas tostadas, posee un marcado sabor a cacao realizado con una pizca de café y castaña		Sólidos de Cacao 64%	●●●	Panning, bañado, moldeado, preparaciones pastelería, preparaciones chocolatería		Pistoles	5 kg		24
	CHM-O38LSUP-US-U77	Lactée Supérieure - 38%	Chocolate con un sabor puro a cacao y una nota láctea intensa		Sólidos de Cacao 38%	●●●	Panning, bañado, moldeado, preparaciones pastelería, preparaciones chocolatería		Pistoles	5 kg		18
	CHM-Q41ALUN-US-U77	Alunga™ - 41%	Un Chocolate con Leche ligeramente dulce con un sabor dominante a cacao y leche		Sólidos de Cacao 41%	●●	Panning, bañado, moldeado, preparaciones pastelería, preparaciones chocolatería		Pistoles	5 kg		18
Héritage	CHW-Q29SATI-US-U77	Blanc Satin - 29%	Chocolate Blanco deliciosamente cremoso que ofrece un exquisito dulzor intenso con notas de caramelo y vainilla		Sólidos de Cacao 29%	●●●	Panning, bañado, moldeado, preparaciones pastelería, preparaciones chocolatería		Pistoles	5 kg		12
	CHD-Q58MIAM-US-U77	Mi Amère - 58%	Chocolate Amargo con un delicado sabor a cacao tostado, revela unas sutiles notas ácidas		Sólidos de Cacao 58%	●●	Panning, bañado, moldeado, preparaciones pastelería, preparaciones chocolatería		Pistoles	5 kg		24



Chocolate Premium de alta calidad. Caracterizado por su innovación, busca desarrollar la creatividad de los chefs.

	Código	Producto	Descripción	Imagen	Composición	Fluidez - +	Aplicaciones	Segmento recomendado	Formato	Contenido	Certificación	Vida de Anaquel (meses)
Especialidades	DCP-22EXBRU-89B	Extra Brute - Cacao rojo intenso 22-24%	Cacao de color rojo intenso		100% Cacao en Polvo	No Aplica	Bizcochos, decoraciones, salsas, trufas y bebidas		Polvo	1 kg		24
	DCP-22PLARO-89B	Plein Arôme	Cacao en polvo marrón, muy oscuro para deliciosas preparaciones		100% Cacao en Polvo	No Aplica	Bizcochos, decoraciones, salsas, trufas y bebidas		Polvo	1 kg		24
	DCP-22PLARO-91B	Plein Arôme	Cacao en polvo marrón, muy oscuro para deliciosas preparaciones		100% Cacao en Polvo	No Aplica	Bizcochos, decoraciones, salsas, trufas y bebidas		Polvo	5 kg		24
	BIG-PF-3EFBO-401	Pailletté Feuilletine - Textura crujiente de crepa 100% mantequilla	Trozos muy finos de galleta para bombones y pasteles		Crepas 100% Mantequilla	No Aplica	Rellenos, decoraciones, panning		Crepas	2.5 kg		14
	NCB-HD706-BYEX-X55	Mycryo - Manteca de cacao en polvo	100% manteca de cacao ideal para temperar chocolate y para aplicaciones saladas		100% Manteca de Cacao	No Aplica	Ganache, cocinar, pre-cristalizar chocolate, capa impermeable para tartas		Polvo	550 g		12
	NCB-HD703-BY-654	Manteca de cacao deodorizada	100% manteca de cacao deodorizada		100% Manteca de Cacao	No Aplica	Decoración		Mini Pistoles	3 kg		24
	M-9VSBR-656	Pâte à Glacer Brune Cobertura sabor Chocolate	Glaseado sabor Chocolate Amargo que no necesita temperarse		Sucedáneo	No Aplica	Rellenos de ganache, elaboración de colorantes para chocolatería		Pasta	5 kg		18
	FNF-CARACR-E4-T43	Cara Crakine™	Mezcla gourmand con Chocolate con Leche, caramelo (34,5%) y base de cereales tostados. Listo para usarse		Relleno crujiente	No Aplica	Relleno, glaseado		Pasta	5 kg		12
	PRO-PI701BY-19A	Praliné de Pistache	Compuesto de pistachos cultivados en el Mediterráneo, se distingue por su color verde intenso. Ligeramente tostado para resaltar sus aromas frescos y auténticos		70% Pistache	No Aplica	Preparaciones pastelería, preparaciones chocolatería		Pasta	1 kg		12

BARRY CALLEBAUT



  @callebaut.mexico

  @sicao.mx  @sicao.lat

 www.barry-callebaut.com/es-MX