



# MOLDEANDO EL MUNDO DEL CHOCOLATE Y LA COCOA

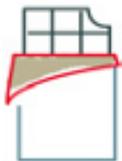
PRESENTACIÓN COMERCIAL FY24



# Moldeamos el Mundo del **chocolate** y la cocoa

FY 22-23

Más de  
**175**  
Años de  
herencia



1 de cada 2  
Productos vendidos  
contienen 100%  
cocoa o chocolate  
sustentable



 **50.1**  
Millones

De CHF son generados de  
productos certificados

**2.3**  
Millones  
De toneladas

+ **9.6 %**  
**Net profit**

Más de  
**13,000**  
empleados



**659.4**  
EBIT  
en millones de CHF

**8.5**  
Ingresos en venta en  
billones de CHF

**66**  
Fábricas en  
todo el mundo



Vendiendo a  
**138**  
países



**27**  
Chocolate Academy



Más de  
**190,000**  
Aficionados del  
chocolate capacitados  
durante en 2022 /23



 Productos  
con  
cacao  
**Sustentable**  
para el 2030

# Nuestra Historia de **Innovación** en el mundo

**1925**



Primera compañía en producir **cobertura de chocolate líquido**.

**1973**



**Cacao Barry**, primera marca de chocolate en ofrecer **asistencia personalizada** y soporte para profesionales.

**1988**



Lanza los **callets "discos pequeños y planos"** de chocolate para medir y derretir fácilmente.

**1994**



**Cacao Barry**, primera marca de chocolate en **introducir Chocolate de Origen**.

**2004**



Primera compañía en desarrollar un nuevo tipo más saludable de **chocolate con bajo contenido de azúcar**.

**2010**



Lanza el nuevo **chocolate con leche sin lactosa**.

**2013**



Obtiene la **aprobación de la UE** para declaración de **propiedades saludables en ACTICOA**.

**2017**



**Lanzamiento del 4to. tipo de chocolate**. La mayor innovación en la fabricación de chocolate en los últimos 80 años.

**2019**



Lanza el nuevo chocolate **Whole Fruit**, elaborado **100% con ingredientes de cacao**.

# Nuestra Historia de **Innovación** en el mundo

**2020**



La Morella lanza gama de frutos secos especiales para bebidas de origen vegetal

**2021**



Sicao lanza chocolate de origen mexicano SICAO SELECTO

**2022**



Callebaut lanza el primer chocolate 100% vegetal y sin trazos de lácteos

**2023**



chocolate de segunda generación: primero el cacao, al final el azúcar, y sólo contienen estos dos ingredientes, más lácteos en el caso del chocolate con leche.

# Donde crece el cacao

Los árboles de cacao crecen en un lugar cálido y húmedo.

Clima alrededor del cinturón ecuatorial, generalmente dentro de los 20°N y 20°S del ecuador.

## África occidental es la más grande productor de cacao del mundo

- Alrededor del 70% del volumen global total de los granos de cacao provienen de África occidental.
- Barry Callebaut procesa alrededor de  $\frac{1}{4}$  del cultivo mundial.
- Barry Callebaut tiene varias instalaciones de procesamiento de cacao en los países de origen y países consumidores.



©2018 BARRY CALLEBAUT



SOURCE: ICCO ESTIMATES

# 3 tipos de cacao

## Forastero

~80%

De la producción mundial

África / Brasil



Amargo, ácido

## Trinitario

15%

De la producción mundial

Se encuentra globalmente



Muy aromático

## Criollo

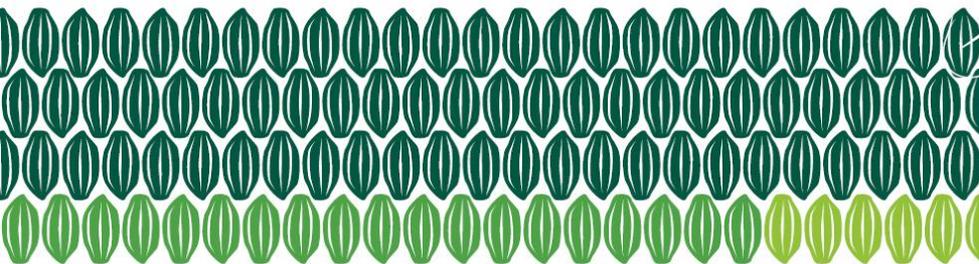
~5%

De la producción mundial

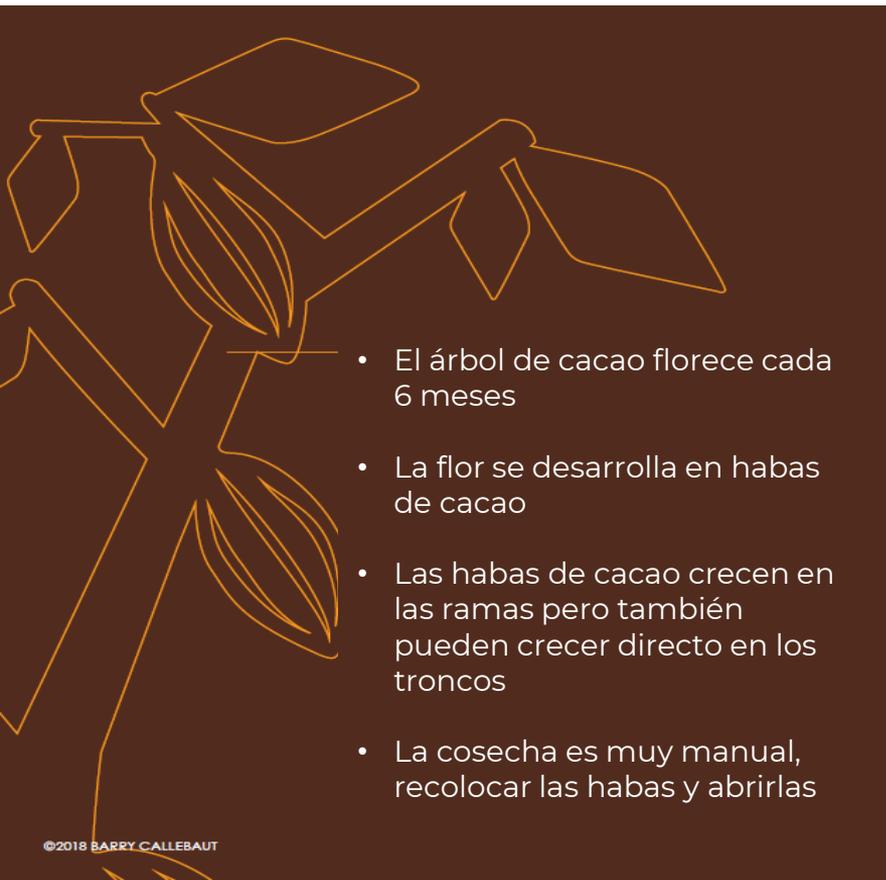
América central / Asia



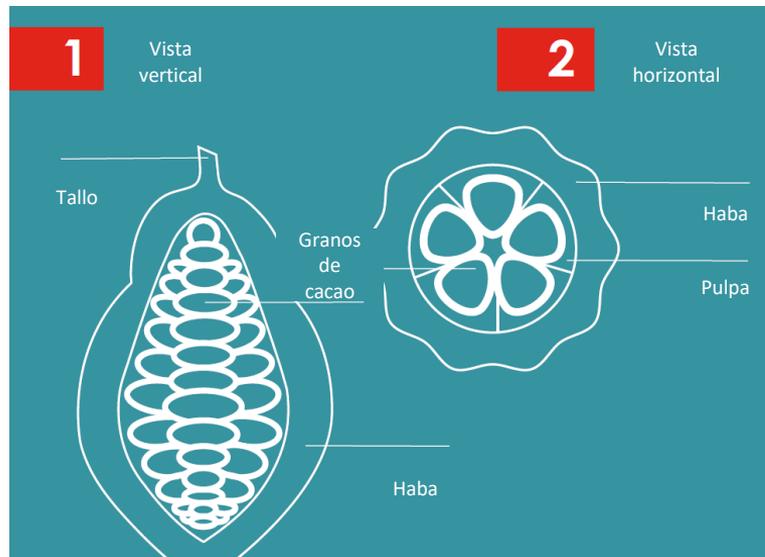
Sabor nuez suave, muy aromático, bajo nivel de acidez



# Como crece el cacao



- El tamaño puede variar dependiendo la época del año, el clima y la región
- El color del haba de cacao cambia dependiendo de la maduración y del tipo de árbol
- En promedio un árbol produce 30 habas
- Un árbol vive aproximadamente 25 años, y cosecha habas después de 3 años



# Fermentación y secado

- Después de abrir las vainas, las habas de cacao son removidas y fermentadas
- El período de fermentación suele ser de 5 a 7 días
- En África occidental se produce una fermentación típica, colocando el cacao sobre una cama de hoja de plátano y cubriendo con las mismas
- Después de la fermentación, los granos se secan con el sol
- Esto se hace para reducir el contenido de humedad
- Durante todo el proceso de secado, se eliminan objetos extraños (como rocas y arena)



## OBJETIVOS DE LA FERMENTACIÓN

- Prevenir la germinación de las habas
- Separar el grano de la pulpa
- Iniciar procesos químicos
- Desarrollar precursores de sabor y color.
- Menor astringencia y amargor.

## Control de calidad y envío de granos

- Los granos se llevan a los centros de acopio, donde se clasifican y empaquetan
- El proceso de clasificación evalúa el color del grano y tamaño entre otras métricas
- Antes de ser exportados y enviados a las fabricas deben pasar por los controles de calidad



- Los granos de cacao se ponen en sacos de yute
- Cada costal pesa alrededor de 60 kilos

**130 LBS**



# Nuestras Plantas en México

## Monterrey

- Nuestra 3er. Planta con mayor capacidad
- Alto volumen – optimización de costos
- Ubicación estratégica para exportación
- Soporta Expansión de capacidad

## Toluca

- Nuestra 7ª. Planta de mayor capacidad
- Alta flexibilidad – optimización de costos
- Ubicación estratégica para mercado nacional
- Soporta Expansión de capacidad
- Planta piloto para desarrollos especiales

## Ciudad de México

- Una de las 8 plantas de Cocoa de BC
- Nuestra 2ª. Planta de cocoa en América
- Ubicación estratégica para mercado nacional



# Del grano hasta la barra de chocolate

Estamos presentes en las partes clave de la cadena de valor del cacao y el chocolate

FARMING  
COCOA  
ORIGINATION

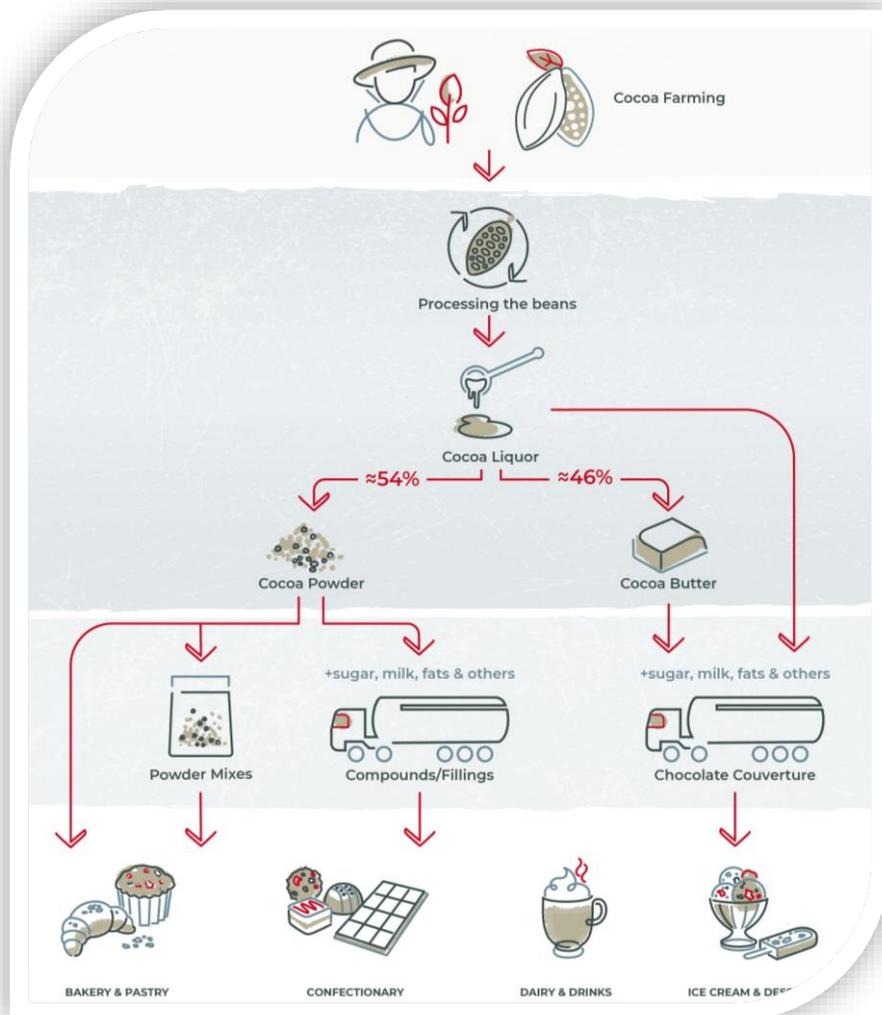
ACTIVIDADES  
DE BARRY  
CALLEBAUT

PROCESAMIENTO  
DE COCOA

COCOA Y  
PRODUCCIÓN DE  
CHOCOLATE

CLIENTES  
PROCESADORES  
DE ALIMENTO

GOURMET



# Experiencia insuperable en proveer soluciones sustentables

**SOMOS UN SOCIO EXPERIMENTADO QUE TE AYUDARÁ EN LA TRANSFORMACIÓN HACIA LA SUSTENTABILIDAD**

EN LA INDUSTRIA,  
PROVEEMOS:

**EL MAYOR  
VOLUMEN DE  
CACAO  
SOSTENIBLE**

**453,000 TONELADAS MÉTRICAS  
DE CACAO SUSTENTABLE  
AL AÑO\***



**Más de 1,000 personas favorecen  
la sustentabilidad desde el origen**

# Proveedores con soluciones sustentables



focusing on **impact**



## Nuestras Certificaciones



A través de la Fundación Cocoa Horizons, hemos creado un programa de sostenibilidad sólido e impactante que mejora los medios de vida de los productores de cacao y sus comunidades, ampliando el impacto e impulsando la prosperidad.

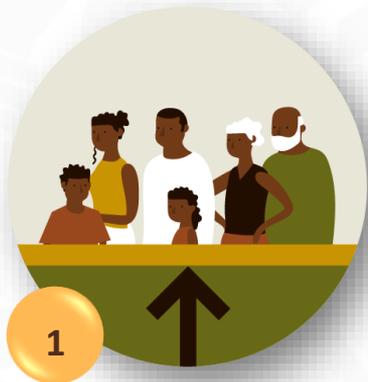


Preservar la biodiversidad a través de la transformación de las prácticas del uso de tierra, prácticas de negocio y comportamiento del consumidor, salvaguardando los recursos naturales.



Conectar productores y consumidores desfavorecidos, promover mejores condiciones de comercio justo y empoderar a los productores para combatir la pobreza.

# Programa Cocoa Horizons



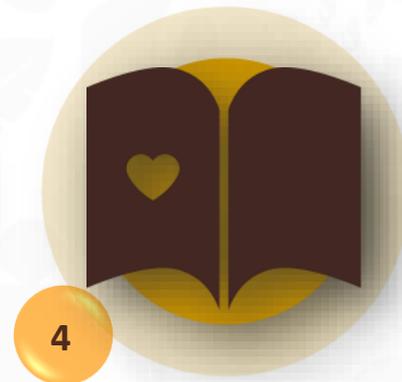
Convertir a los agricultores en **comunidades agrícolas** profesionales y autosuficientes, **prósperas** y motivadas.



Escalar el impacto de manera eficiente. **Responsabilidad comunitaria** y **protección ambiental**



Ofreciendo **transparencia** absoluta de prima para **pago de las cosechas**



Crear historias diferenciadas para **beneficio del consumidor**

Forever Chocolate es nuestro plan para hacer del chocolate sostenible una norma. Los objetivos de Forever Chocolate para 2025 son únicos en términos de ambición en la industria del cacao y el chocolate. En 2023 presentamos nuestros objetivos más precisos añadiendo nuevos objetivos medibles para 2030.

Forever Chocolate se centra en cuatro pilares, abordando los desafíos en la cadena de suministro del cacao y el chocolate:



## PROSPERING FARMERS

### AGRICULTORES PRÓSPEROS:

Para 2025, más de 500.000 productores de cacao en nuestra cadena de suministro habrán salido de la pobreza.

Para 2030, habremos movilizado a las partes clave interesadas en torno a un modelo transformador de cultivo de cacao que genere ingresos dignos.



## HUMAN RIGHTS

### RECURSOS HUMANOS:

Para 2025, toda nuestra cadena de suministro estará cubierta por la Debida Diligencia en Derechos Humanos, remediando todos los casos de trabajo infantil identificados. Para 2030, las comunidades agrícolas de las que nos abastecemos estarán empoderadas para proteger los derechos del niño.



## THRIVING NATURE

### NATURALEZA PRÓSPERA:

Para 2025, seremos positivos para los bosques. Para 2030, habremos descarbonizado nuestra huella en línea con los esfuerzos globales para limitar el calentamiento global a 1,5 grados Celsius. Para 2050, seremos una empresa neta cero.



## SUSTAINABLE INGREDIENTS

### INGREDIENTES SUSTENTABLES:

Para 2030, tendremos cacao y otros ingredientes 100 % certificados o verificados en todos nuestros productos, rastreables hasta el nivel de la granja.



## CHOCOLATE ACADEMY MEXICO

No.1 de Americas en equipamiento y servicio

HEAD OF CHOCOLATE ACADEMY MEXICO:

- Chef Alan Espinoza

TECHNICAL ADVISOR:

- Chef Nina Guerra
- Chef Santiago Plascencia



CHOCOLATE ACADEMY

# La única Academia en México, especializada en Chocolate

Trabajamos con nuestros clientes para compartir  
nuestro expertise en el manejo del chocolate



**SEMINARIOS  
y FOROS**  
DE FORMACIÓN



**DESARROLLO  
DE NUEVOS  
PRODUCTOS**



**CREACIÓN DE NUEVAS  
TÉCNICAS,  
APLICACIONES  
Y RECETAS**



**CURSOS Y  
DEMOSTRACIONES**  
ENFOCADOS A CLIENTES



**TALLERES DE  
CO-CREACIÓN**



**DEMOSTRACIÓN  
DE NUEVAS  
TENDENCIAS**



# PORTAFOLIO DE MARCAS

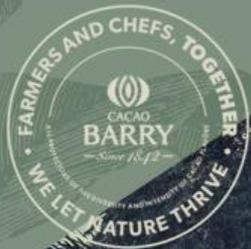


MoNA  
LISA



# Marcas Gourmet

Marca	Descripción	Target	Líneas de producto
	<p>Chocolate Premium, alta calidad. Caracterizado por su innovación, busca elevar la creatividad de los chefs. Se distingue por línea Orígenes.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>🍪 Chefs expertos</li> <li>🍪 Artesanos chocolateros</li> <li>🍪 HORECA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🍪 Chocolate</li> <li>🍪 Chocolate de Origen</li> <li>🍪 Especialidades</li> </ul>
	<p>Decoraciones de chocolate que ayudan a los chefs a resaltar sus creaciones volviéndolas más atractivas y agregando valor a sus postres.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>🍪 Chefs expertos</li> <li>🍪 Chocolateros</li> <li>🍪 HORECA</li> <li>🍪 Homebakers</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🍪 Decoraciones de chocolate diferenciadas</li> <li>🍪 Inclusiones</li> </ul>
	<p>Auténtico Chocolate Belga. Proceso "From Bean-to-Bar" (desde el grano de cacao hasta la barra de chocolate). Marca icónica del grupo.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>🍪 HORECA</li> <li>🍪 Chefs reposteros</li> <li>🍪 Chocolateros</li> <li>🍪 BAPA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🍪 Chocolate Belga</li> <li>🍪 Orígenes</li> <li>🍪 Especialidades</li> </ul>
	<p>Elaborado en E.U.A. con licor de cacao belga para lograr deliciosas notas de chocolate europeo, elaborado con tecnología americana.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>🍪 Pequeños negocios</li> <li>🍪 Confectioners</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🍪 Chocolate Sucedáneo</li> </ul>
	<p>Chocolate hecho en México para el paladar latinoamericano, dulzor equilibrado. Excelente costo-beneficio. Línea gourmet: Sicao Selecto.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>🍪 BAPA</li> <li>🍪 Pequeños negocios</li> <li>🍪 Homebakers</li> <li>🍪 Confectioners</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🍪 Chocolate Sucedáneo</li> <li>🍪 Especialidades</li> <li>🍪 Orígenes</li> </ul>



# Impulsando la creatividad de los Chefs



Exploradores de la excelencia del sabor del cacao, protectores de su diversidad y arraigados en 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 del chef, constantemente alimentada con emocionantes sabores, innovaciones bien pensadas, inspiraciones motivadoras, comunidades fuertes y estimulantes y un futuro sostenible responsable.

# ／ Principios Cacao Barry

## VISIÓN

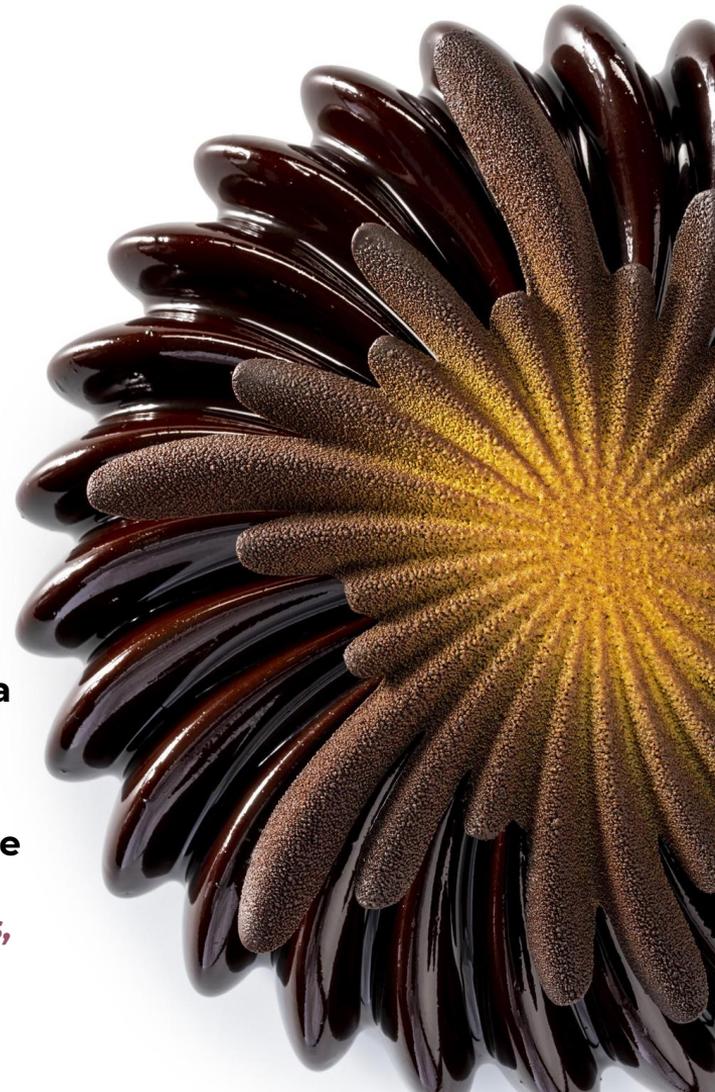
Compartir toda la experiencia del fruto de cacao, **desde la naturaleza hasta el postre**, con agricultores y chefs.

## MISIÓN

Asegurar la futura diversidad y disponibilidad de cacao de calidad. **Fomentar la creatividad y el éxito de los chefs**, resaltando la riqueza sensorial del cacao para que puedan expresar su verdadera naturaleza.

## PROMESA

Ser el líder mundial en excelencia de sabor fino de cacao y chocolate.  
*Sabor emoción, Inspiración, Comunidad de chefs, Naturaleza próspera.*



# Elevamos la creatividad de Chef a Chef

Pilares de Nuestra marca



EMOCIÓN  
POR EL SABOR



INSPIRACIÓN



NATURALEZA  
PRÓSPERA



COMUNIDAD

# Desde las plantaciones hasta los chefs

Todas las gamas ofrecen sus propias ventajas, como sabores distintos o fluidez optimizada. Nos permiten contar grandes historias mientras vendemos la gama para satisfacer las necesidades de los clientes que buscan productos orgánicos y gourmet de agricultura sostenible y rastreable.



## Héritage

- Cacao de Calidad



## Puros

- Cacao de calidad de África Occidental
- Fermentación controlada



## Origines

- Cacao fino
- Terruño
- Fermentación



## Plantaciones

- Fine cocoa
- Unique terroir
- Fermentation
- Farmers



## RaRos

- Cacao fino
- Terruño único
- Fermentación
- Agricultores
- Edición limitada



## Or Noir

- Cacao fino
- Terruño
- Fermentación
- Agricultores
- Personalización

## Certificaciones



### 100% MANTECA DE CACAO

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



### 100% VAINILLA NATURAL

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



### 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.



### 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.



### 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 sostenibles y desarrollo comunitario de proyectos. Los empoderamos con las mejores prácticas, entrenamiento y financiamiento para que aumenten sus ingresos de forma sostenible.



### 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.



### 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.



### 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 (kashnut). Cacao Barry® tiene un certificado Kosher para ingredientes específicos y equipamiento destinado para producir su chocolate.



### KOSHER PAREVE

Chocolate que no contiene ingredientes ni leche ni carne, fabricado en una línea de producción exclusiva y de plena conformidad con las leyes dietéticas judías (kashnut). 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.

Francia

**CACAO BARRY**  
— Since 1842 —

**BY 2025**

**WE WILL BE FOREST AND CARBON NEUTRAL**

ALL PRODUCTION OF THE BOURBON AND PURETÉ OF THE COCOA PLANTATION

NUESTRA MARCA

# **Nuestras Gammas de chocolate**

## ORÍGENES



**Santo Domingo - 70%** Granos de cacao, principalmente Forastero. Marcado perfil a cacao por su atractivo amargor con notas florales y frutales que perduran en el paladar.



**Mexique - 66%** Granos de cacao en su mayoría Forastero. Después de un ligero sabor acido al inicio este chocolate libera notas picantes y amaderadas con un toque de licor.



**Ghana - 40%** Cacao Amelonado con sabor a frutos rojos y castaños envuelto en poderosas notas de cacao y caramelo.

## PUROS



**Extra Bitter Guayaquil - 64%** Chocolate amargo con notas tostadas, posee un potente sabor a cacao, con una pizca de café y castaña.



**Lactée Supérieure - 38%** Sabor puro a cacao y una nota intensa láctea.

## HÉRITAGE



**Mi Amère 58%** - Delicado sabor a cacao tostado, revela unas sutiles notas vegetales ácidas.



**Blanc Satin™ 29%** - Chocolate blanco cremoso con una intensidad dulce y notas de caramelo y vainilla.

# ／ Especialidades

Nuestras especialidades son la manera perfecta de terminar un postre, ya sea con un esmalte brillante o una textura crujiente.

## Especialidades



Pate a Glacer Brune  
Sucedáneo.



Pailleté Feuilletine  
Inclusiones.



Cara Crakine  
Crujiente



Praliné de Pistache  
70% pistache

## Derivados de Cacao



**Cocoa:** Plein Arôme  
Color marrón muy oscuro.



Cocoa: Extra Brute  
Color rojo brillante e intenso.



**Manteca de cacao**  
Pistoles.



**MYCRYO**  
Manteca de cacao en polvo.



## APLICACIONES





# CHOCOLAT TOUTFRUIT WHOLEFRUIT CHOCOLATE

Por un futuro saludable del chocolate y un profundo respeto por el ingrediente, estamos lanzando un chocolate revolucionario: **Whole Fruit.**

Un sabor fresco y afrutado elaborado con el fruto de cacao 100% puro.

**SE PARTE DE LA REVOLUCIÓN!**



# ／ Laboratorio Or Noir™ Cacao Barry



Or  
Noir™

Or Noir™ es un servicio exclusivo reservado para los chefs.

En el laboratorio de Or Noir™, los pasteleros y lchocolateros más talentosos reciben apoyo mientras preparan sus propias recetas de chocolate, una receta única:

Un chocolate de autor.

Más de 200 chefs ya han creado su propio chocolate.

Servicio disponible desde 500 kg por receta.

Gracias a nuestro exclusivo Creation Box, podemos organizar una sesión remota y los clientes pueden conectarse con un experto de Or Noir™.



Or  
Noir™  
CONNECT





## Aplicaciones

Producto	Descripción	Presentación	Moldear	Bañar	Ganache	Panadería	Decoración	Glaseado	Relleno	Heladería	Inclusión
Lactéé Superior	Chocolate con leche 38%	5 kg		✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Blanc Satin	Chocolate blanco 29%	5 kg		✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Paillette Feuilletine	Crepas crujiente	2.5 kg				✓					✓
Extra Brute	Cocoa Alcalina	1 kg				✓					
Mycryo	Manteca de cacao en polvo	0.550 kg				✓					
Deodorized Cocoa Butter	Manteca de cacao Deodorizada	3 kg				✓					
Paté a Glacer Brune	Sucedáneo	5 kg		✓		✓			✓		
Praliné Pistache	Pistache 70%	1 kg				✓			✓		

BARRY CALLEBAUT



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

AUTÉNTICO  
CHOCOLATE  
BELGA  
ELABORADO  
CON CACAO  
SUSTENTABLE

ELABORAMOS DEL

**GRANO**

**A LA BARRA**  
**EN BÉLGICA**

**DESDE 1911**



# EL MÁS FINO CHOCOLATE, HECHO A MANO CON CACAO SUSTENTABLE DESDE BÉLGICA



- Auténtico Chocolate Belga de alta calidad con denominación de origen
- Más de 100 años en el mercado

RECETAS CON  
UN SABOR  
**INTENSO**  
A CACAO  
CON NOTAS  
**DULCES**  
Y OTRAS MUY  
**CREMOSAS**



# ¿QUÉ NOS DISTINGUE?

RECETAS  
PERFECCIONADAS  
CON MÁS DE  
100 AÑOS  
DE EXPERIENCIA  
Y TRADICIÓN



BEAN-TO-BAR  
DESDE EL GRANO  
DE CACAO HASTA  
EL CHOCOLATE

SELECCIÓN Y  
TRAZABILIDAD  
DE LOS GRANOS  
DE CACAO

# ELABORADO EN BELGICA

## DEL HABA

### AL CHOCOLATE

#### DESDE 1911.



#### 1. HABAS DE CACAO SUSTENTABLES Y CON TRAZABILIDAD

Para elaborar nuestra pasta de cacao compramos las habas directamente a las cooperativas con las que trabajamos, por lo que cada lote puede rastrearse hasta los productos de cacao.



#### 2. FERMENTACIÓN DE LAS HABAS DE CACAO ENTRE HOJAS DE PLÁTANO

A medida que las habas se fermentan, acumulan humedad y se expanden. Su sabor se transforma de amargo a chocolateado.



#### 3. SECADO AL SOL PARA REDUCIR LA HUMEDAD POR DEBAJO DEL 8%

Después de la fermentación, se deben secar las habas de cacao. Se extienden sobre tablas a un metro del suelo para una máxima exposición solar.



#### 4. SELECCIONADAS POR SU EXCELENTE CALIDAD

Solo usamos habas de la cosecha principal, que son más grandes y dan más sabor a nuestro chocolate. Cada haba se somete a una limpieza previa y a una evaluación de calidad antes de su envío.



#### 5. LAS HABAS SE ENVIAN A AMBERES

Para nuestros chocolates belgas solo usamos habas provenientes de Costa de Marfil, Ghana y Ecuador. En el puerto de Amberes pasan por controles de calidad.



#### 6. ANÁLISIS DE LOS PERFILES DE SABOR

Tomamos muestras de todos los lotes y las convertimos en licor de cacao para crear un perfil de sabor. Nuestros maestros mezcladores utilizan estos perfiles para equilibrar la mezcla perfecta.



#### 13. CREANDO LAS DISTINTIVAS MARQUETAS Y CALLETS

Posteriormente, atemperamos el chocolate y lo moldeamos en forma de marquetas o Callets™, pequeñas gotas que garantizan una gran manejabilidad, una creación de Callebaut®



#### 12. CONCHADO DEL CHOCOLATE

Tras horas de conchado, el chocolate se vuelve líquido. Mediante el aumento de la temperatura y el movimiento, los ácidos se evaporan y dan lugar al sabor equilibrado tan icónico de nuestros chocolates.



#### 11. 5 RODILLOS PARA REFINAR

Refinamos la masa de chocolate con rodillos. Así se obtiene una textura ultrasuave y una deliciosa sensación en boca.



#### 10. MEZCLADO CON OTROS INGREDIENTES

Nuestro licor se mezcla con ingredientes como el azúcar, la leche y la vainilla, dependiendo de la receta, para obtener la masa de chocolate deseada.



#### 9. REFINADO DEL LICOR DE CACAO

Una vez tostadas, rompemos las habas y separamos la cáscara de los nibs de cacao meticulosamente. Posteriormente, molem los nibs hasta obtener un licor de cacao muy fino: el cuerpo y alma de nuestro chocolate.



#### 8. TOSTADO DE HABAS ENTERAS

Muchos productores de chocolate tuestan el cacao sin cáscara, nosotros tostamos los granos enteros. Al estar protegidos por la cáscara, las habas preservan todos sus sabores y aromas, incluso los más delicados.



#### 7. CREACIÓN DE LA MEZCLA

Nuestros maestros se aseguran de que el origen de cada haba contribuya al sabor único de Callebaut®.

# NUESTRA PROMESA

## DOMINANDO EL EQUILIBRIO PARA UN MARIDAJE PERFECTO

- Equilibrio inigualable de cacao, amargor, dulzor y acidez, con notas de frutos rojos
- El preferido en todo el mundo
- Combina fácilmente con cualquier sabor

## DISEÑADO PARA USO GENERAL O ESPECIFICO

- Gama de sabor y aplicación
- La solución perfecta
- Claridad en *claims*: limpio, ético, responsable

## MANEJABILIDAD PROBADA PARA LOGRAR LA EFICIENCIA

- Fluidez constante
- Fusión rápida
- Fácil temperado

## UNA HISTORIA QUE CONTAR EN TUS MANOS

- Del haba de cacao a la barra de chocolate desde Bélgica
- Trazabilidad
- Cacao sustentable





# NUESTRO SABOR

## CLÁSICO Y RECONOCIDO

## INTENSO Y BALANCEADO

### UNA MEZCLA PERFECTA PARA UNA EXPERIENCIA COMPLETA EN EL PALADAR:

**GHANA**  
NOTAS  
FRUTALES

**C. MARFIL**  
CACAO

**ECUADOR**  
NOTAS  
AMARGAS

# SABOR

## REMASTERIZADO

### BALANCE PERFECTO, MAYOR INTENSIDAD



Estudio Callebaut en 2019 (resultados de pruebas ciegas llevadas a cabo con la receta mejorada de 811, 823 Vs. marcas similares en Bélgica, Inglaterra y Canadá).

# MANEJABILIDAD

**EXCELENTE**  
PARA TODAS LAS  
APLICACIONES,  
SENCILLAS O COMPLEJAS

**EXCELENTE**  
**RESULTADOS**

**COLOR**  
ATRACTIVO y  
**UNIFORME**



# RESULTADOS FINALES PERFECTOS

Al perfeccionar la fluidez y  
cristalización de nuestros  
chocolates:

MÁS BRILLO  
FACIL DERRETIMIENTO  
GRAN RESISTENCIA AL  
FAT BLOOM



Estudio Callebaut en 2019 (resultados de pruebas  
ciegas llevadas a cabo con la receta mejorada de 811, 823 Vs.  
marcas similares en Bélgica, Inglaterra y Canadá).

# EL EMPAQUE TAMBIEN EVOLUCIONA



- Claim de proceso único** (Unique process claim)
- Claim denominación de origen** (Origin denomination claim)
- Nombre de producto** (Product name)
- Guía de aplicaciones** (Application guide)
- Info del producto** (Product info)
- Posicionamiento** (Positioning)
- Sabor** (Flavor)

En la parte frontal de la bolsa aparece la fluidez de la aplicación principal, y en el costado la fluidez de otras aplicaciones en los diferentes segmentos.

## Modo de uso y almacenamiento

**PROCESO - PREPARACION - USUARIOS - USUARIOS**

- MIXING - MEZCLADORA**  
 1. MELTING - FUSION (45°C / 113°F)  
 2. CRYSTALLIZATION - COQUE - COQUE O CRYSTALLIZATION - CRYSTALLIZACION (27°C / 80.6°F)
- COOLING - REFRIGERACION**  
 1. HOLDING - MOLDING (18°C / 64.4°F)  
 2. COOLING - REFRIGERATION (10°C / 50°F)
- STORAGE - CONSERVACION**  
 1. COOLING (10°C / 50°F)

Callebaut is the trademark of the Barry Callebaut group.  
 Barry Callebaut S.p.A. - Via Salaria 1100 - 00198 Roma (RM) - Italy  
 UK - Distributors Barry Callebaut Ltd Ltd  
 Women's Professional Bakery (WCB) Ltd - Bury

**CRAFT AT YOUR BEST**  
 WE MAKE OUR CHOCOLATE FROM BEAN TO BAR IN BELGIUM, SINCE 1911

**DISCOVER HOW WE MAKE**  
 THE ORIGINAL TASTE OF BELGIUM



WE GUARANTEE N°1 WORKABILITY FOR YOU TO CRAFT AT YOUR BEST

WE INVEST IN SUSTAINABLE COCOA FARMING

MADE WITH 100% COCOA BUTTER NO OTHER VEGETABLE FATS

NATURAL ORIGIN

THE BERRY-LIKE FLAVOUR AND RED COLOUR COME FROM THE RUBY COCOA BEAN

NO ARTIFICIAL COLOURS OR FLAVOURS ADDED

**APPLICATIONS**

	VERY THICK FLUIDITY	THICK FLUIDITY	MEDIUM FLUIDITY	THIN FLUIDITY	VERY THIN FLUIDITY
<b>PASTRY/DESSERT</b>	FLAVOURING	FLAVOURING	MIXING	GLAZING	SPRAYING
<b>BAKERY</b>	BAKING	FLAVOURING	FLAVOURING	COATING	
<b>CHOCOLATERIE</b>	FLAVOURING	FLAVOURING	PANNING	FINE PANNING	FINE PANNING
	LARGE MOULDING	MOULDING	ENROBING	FINE ENROBING	SPRAYING
				FINE MOULDING	



PRODUCTOS QUE NOS  
DIFERENCIAN



**CALLEBAUT**<sup>®</sup>

BELGIUM 1911



# RUBY RB1

TE AYUDARÁ  
A INNOVAR  
Y A CRECER  
TU NEGOCIO

ENCIENDE TU  
CREATIVIDAD  
CON **RUBY  
RB1**



# RUBY RB1 ES UN PRODUCTO GANADOR



ORIGEN NATURAL Y SABOR ÚNICO



DELEITA LA VISTA Y EL PALADAR



GRAN VERSATILIDAD  
EN APLICACIONES Y MARIDAJE



AMPLIAS POSIBILIDADES  
DE CREAR E INNOVAR



**LAS  
CREACIONES**



**BARRAS  
Y TABLETAS**



**BOMBONES**



**PANNING**

**REPOSTERÍA**



**DECORACIONES**





## PLATILLOS SALADOS



## POSTRES AL PLATO



## HELADOS Y BEBIDAS



## GLASEADOS



## PANADERÍA FINA



## LAS CREACIONES

# RUBY RB1

Brillante color y sabor obtenido naturalmente de los granos de cacao Ruby

El secreto está en la selección y procesamiento de los granos de cacao Ruby

Intenso sabor afrutado con notas frescas y ácidas

Chocolate Premium sin saborizantes ni colorantes artificiales

Dirigido a la nueva tendencia de Indulgencia hedonista

Oportunidad de nuevas combinaciones y texturas

## EL 4TO. TIPO DE CHOCOLATE, UN REGALO DE LA NATURAEZA



# GOLD





**GOLD**

NO ES CHOCOLATE  
CON CAMELO



EL CHOCOLATE ESTÁ  
**CAMELIZADO**  
**NATURALMENTE**



# Chocolate Callebaut GOLD

EL CARAMELO ESTÁ  
EN TODAS PARTES

¿Por qué incorporar  
Callebaut GOLD  
a tus creaciones?

Para los consumidores



CONFORT / RECUERDOS  
DE LA INFANCIA



9 DE CADA 10  
PIENSAN QUE

Chocolate + Caramelo



ES UNA COMBINACIÓN  
GANADORA

 MÁS PROPENSOS A COMPRAR

 GASTARÍAN 50% MÁS,  
SI EL POSTRE TIENE  
CHOCOLATE CARAMELIZADO



SI TIENES POSTRES DE  
CARAMELO EN TU  
VITRINA



# GOLD

Chocolate blanco caramelizado naturalmente para obtener notas a caramelo, mantequilla, crema y sal



**FORMATO PRESENTACIÓN VIDA DE ANAQUEL**

Callets®

2.5 kg

12 meses

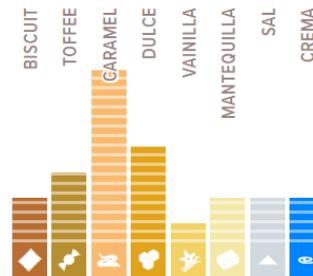
## Composición

<b>% MIN. CACAO</b> <b>30.4</b>	<b>% MIN. LECHE</b> <b>28.3</b>	<b>% MATERIA GRASA</b> <b>37.1</b>
<b>% MANTECA DE CACAO</b> <b>30.4</b>	<b>% GRASA LACTEA</b> <b>6.7</b> <b>% LECHE DESNATADA</b> <b>21.6</b>	<b>% MANTECA DE CACAO</b> <b>30.4</b> <b>% GRASA LACTEA</b> <b>6.7</b>

## Fluidez



## Notas de sabor



## Maridaje

Vainilla, haba tonka, manzana, naranja, piña, cereza, chabacano, dátil, limón, almendra, matcha, café, chocolate amargo, palomitas





# APLICACIONES

TABLETAS



BOMBONES



DECORACIONES



GANACHE



PANADERÍA



PASTELERÍA



GLASEADOS



FIGURAS



HELADOS



BEBIDAS



# APLI CACIO NES





# BOMBONERÍA



# PASTELERÍA





# PANADERÍA





**HELADERÍA**

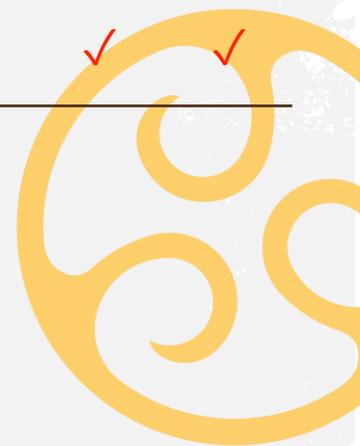
# PORTAFOLIO





# Callebaut | Especialidades

				Aplicaciones								
Producto	Descripción	Presentación	Imagen	Moldear	Bañar	Ganache	Repostería	Decoración	Glaseado	Relleno	Heladería	Inclusión
<b>Praliné de Avellanas</b>	100% Pasta de avellanas caramelizadas	5 kg					✓	✓	✓	✓	✓	✓
<b>Gianduja</b>	Pasta de avellanas con chocolate	5 kg					✓	✓	✓	✓	✓	✓





MoNA  
LISA®

# HAZLO EXTRAORDINARIO

Todas tus decoraciones favoritas  
bajo **una sola marca de especialidades**

MoNA  
LISA®

NUESTRO PRÓPOSITO

**AYUDANDO A LOS  
CHEFS  
A CREAR  
MÁS VALOR**

Mona Lisa ofrece a los chefs una amplia gama de decoraciones de alta calidad.

Nuestras decoraciones ayudan a los chefs a resaltar sus creaciones volviéndolas **ATRACTIVAS** y **MULTISENSORIALES**, incluso cuando el tiempo y los recursos son escasos.

Simplemente porque las delicias de gran apariencia **impulsan las ventas**.



MoNA  
LISA



Nuestro principal ingrediente es el **chocolate de alta calidad** para lograr estímulos multi-sensoriales en cada postre.

**SABOR**



Combina **gastronomía y tecnología** en múltiples formas, para crear un **efecto ¡WOW!** con experiencias nunca antes vistas.

**FORMAS**



Las texturas **añaden** dimensión al **sabor**. Con ellas los Chefs pueden **elegir su creatividad**.

**TEXTURAS**



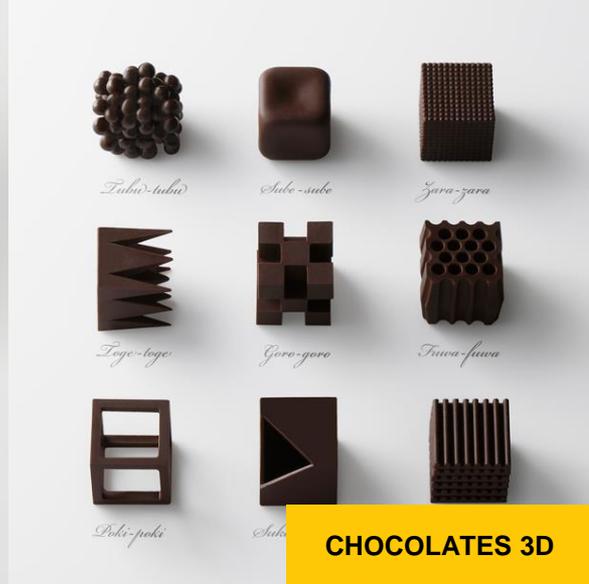
Mona Lisa realiza la imaginación de los Chefs y **añade atractivo visual** con los **5 colores de chocolate**.

**COLOR**

TENDENCIAS EN  
**#FORMAS**



MINIATURAS DE CHOCOLATE DE VASIJAS ITALIANAS



CHOCOLATES 3D



LEGOCHOCOLATE



TURRONES CON FIGURAS ORIENTALES



TACITAS CRUJIENTES



TARTA GEOMÉTRICA



GALLETAS JARDÍN DE TULIPAN

TENDENCIAS  
**#TEXTURA**





**AEREADAS**



**MERENGUE  
CRUJIENTE**



**MINI SNACK CON  
TEXTURAS ATREVIDAS**



**TEXTURA REFRESCANTE Y  
LIGERA EN RASPADO**



TENDENCIAS EN  
**#TEXTURA**

**STATE-OF  
THE-ART**

TENDENCIAS

**#COLOR**



**INSTAGRAMABLE**

**TRUFAS DE COLORES CON  
INGREDIENTES ESTIMULANTES**



**RUBY**



**TENDENCIAS EN  
#COLOR**



**DORADO Y  
NEGRO**



**MACARRONES CON  
ACUARELA**



**ECLAIRS  
BRILLANTES**



MoNA  
LISA



## AYUDAR A LOS CHEFS A IMPRESIONAR

Queremos empoderar a los chefs para impresionar y complacer a sus clientes con creaciones extraordinarias.

## SER ACCESIBLE PARA TODOS LOS CHEFS

A todos los Chefs queremos ofrecerles las herramientas que faciliten su trabajo y búsqueda de la perfección.

## CUMPLIR NUESTRA PROMESA DE CALIDAD

Queremos que sorprendan con sus creaciones. Los Chefs pueden confiar en un **sabor** y una **calidad** constantes.

MoNA  
LISA



SEGMENTOS

## DECORACIONES CON UN ESTILO PROFESIONAL IDEALES PARA TODOS LOS SEGMENTOS



PANADERÍA & PASTELERÍA



HORECA



TRANSFORMADORES



HELADERÍAS

MoNA  
LISA®

**PORTFOLIO:**



**Crispearls**



**Blossoms**



**Sticks**

# Mona Lisa | Decors

## Aplicaciones

Producto	Descripción	Presentación	Empaque	Imagen	Moldear	Bañar	Ganache	Repostería	Decoración	Glaseado	Relleno	Heladería	Inclusión
<b>Crispearls</b>	Chocolate Amargo	800 g						✓	✓			✓	✓
<b>Crispearls</b>	Chocolate con leche	800 g						✓	✓			✓	✓
<b>Crispearls</b>	Chocolate blanco	800 g						✓	✓			✓	✓
<b>Crispearls</b>	Caramelo Salado	800 g						✓	✓			✓	✓
<b>Crispearls</b>	Chocolate Ruby	800 g						✓	✓			✓	✓
<b>Crispearls</b>	Mix	425 g						✓	✓			✓	✓
<b>Blossoms</b>	Chocolate Amargo	1 kg						✓	✓			✓	

# Mona Lisa | Decors

## Aplicaciones

Producto	Descripción	Presentación	empaque	Imagen	Moldear	Bañar	Ganache	Repostería	Decoración	Glaseado	Relleno	Heladería	Inclusión
<b>Blossoms</b>	Chocolate con leche	1 kg						✓	✓			✓	
<b>Blossoms</b>	Chocolate blanco	1 kg						✓	✓			✓	
<b>Blossoms</b>	Caramelo	1 kg						✓	✓			✓	
<b>Duo Chocolattos</b>	Bicolor (Chocolate Amargo & blanco)	100 unidades						✓	✓			✓	
<b>Slim pencils</b>	Chocolate amargo	200 unidades						✓	✓			✓	
<b>Slim pencils</b>	Caramelo	200 unidades						✓	✓			✓	

VAN LEER

CHOCOLATES

EST. 1949



# VAN LEER

CHOCOLATES

EST. 1949

- 🍫 MARCA AMERICANA CON MÁS DE 70 AÑOS EN EL MERCADO.
- 🍫 AMPLIO PORTAFOLIO: COBERTURAS, CHUNKS, SUCEDÁNEO, CHISPAS Y PRODUCTOS SIN AZÚCAR EN VARIOS FORMATOS.
- 🍫 PRESENTACIÓN ESPECIAL PARA PANADERÍA Y REPOSTERÍA (BAG IN BOX).

**EL ALIADO  
CONFIABLE Y  
FÁCIL DE USAR.**

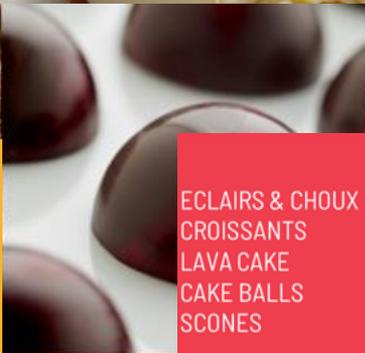
**APOYANDO TUS  
CREACIONES  
DIARIAS.**



GALLETAS  
DONAS  
PASTELES  
PASTELILLOS  
CUPCAKES  
PAYS  
MACARRONES

## PANADERÍA

SEMI-INDUSTRIAL,  
IN-STORE, ARTESANAL



ECLAIRS & CHOUX  
CROISSANTS  
LAVA CAKE  
CAKE BALLS  
SCONES

## CHOCOLATERÍA

SEMI-INDUSTRIAL,  
ARTESANAL



PAN DULCE  
ENTREMETS  
BABKA  
BROWNIES  
TARTAS

## HELADERÍA

SEMI-INDUSTRIAL,  
ARTESANAL

# ENTENDIENDO EL NEGOCIO DE VAN LEER

- Confiable y fácil de usar
- Productos convenientes y versátiles
- Hecho en EUA: Productos Premium a buen precio

**SOLUCIONES  
CUSTOMIZADAS**

**PARA TODOS LOS  
SEGMENTOS**



**APOYA A LA  
FUNDACIÓN  
COCOA  
HORIZONS**



**AL USAR PRODUCTOS VAN LEER, PUEDES  
COMUNICAR QUE TUS PRODUCTOS ESTÁN  
ELABORADOS CON CACAO SUSTENTABLE  
Y QUE APOYAS A LA FUNDACIÓN COCOA  
HORIZONS, UNA ONG DEDICADA A  
ALCANZAR ESTOS OBJETIVOS PARA 2025:**

**NO DEFORESTACIÓN &  
EMISIONES POSITIVAS  
DE CARBONO**



**CERO TRABAJO  
INFANTIL**



**AGRICULTORES  
PRÓSPEROS**



**BARRY CALLEBAUT**



# VAN LEER

CHOCOLATES

EST. 1949





# Van Leer | Chocolate

				Aplicaciones								
Producto	Descripción	Presentación	Imagen	Moldear	Bañar	Ganache	Panadería	Decoración	Glaseado	Relleno	Heladería	Inclusión
<b>Dark Snaps</b>	Snaps sabor chocolate semiamargo	13.6 kg		✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓
<b>Milk Snaps</b>	Snaps sabor chocolate con leche	13.6 kg		✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓
<b>White Snaps</b>	Snap sabor chocolate blanco	13.6 kg		✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓

# Van Leer | Especialidades

## Aplicaciones

Producto	Descripción	Presentación	Imagen	Moldear	Bañar	Ganache	Panadería	Decoración	Glaseado	Relleno	Heladería	Inclusión
<b>Dark Chocolate Drops 4M</b>	Chispas de chocolate amargo 4M	13.6 kg					✓	✓			✓	✓
<b>Dark Chunks</b>	Trozos de chocolate amargo	13.6 kg					✓	✓			✓	✓
<b>White Chocolate Drops 4M</b>	Chispas de chocolate blanco 4M	13.6 kg					✓	✓			✓	✓



# CHOCOLATE & SUCEDÁNEO





**Chocolate hecho en México que ofrece un amplio portafolio de productos de chocolate desarrollados especialmente para el mercado latinoamericano**





## Lo que nos distingue

- **Chocolate hecho en México, desarrollado especialmente para el paladar latinoamericano.**
- **Posee un sabor intenso a cacao con dulzor equilibrado.**
- **Colabora con la obtención de cacao 100% sustentable.**
- **Línea de Sucédáneos con un delicioso sabor y calidad garantizada.**
- **Ideal para todas las aplicaciones de chocolatería, confitería, panadería y repostería.**
- **Excelente costo-beneficio.**
- **Empaques resellables de aluminio que garantizan una óptima frescura y conservación del producto.**
- **Líneas: Chocolate amargo, Chocolate con leche, Chocolate blanco, Sucédáneo y Especialidades.**

## Certificaciones



- 🌱 SUSTENTABLE
- 🌱 Sabor intenso a cacao, con dulzor equilibrado
- 🌱 Ideal para aplicaciones de panadería, chocolatería y confitería
- 🌱 Excelente costo-beneficio
- 🌱 Hechos con la experiencia y tradición de Barry Callebaut de más de 150 años en la producción de chocolate de alta calidad
- 🌱 Empaques resellables
- 🌱 Líneas: Chocolate, sucedáneo y especialidades

Chocolate que ahora es sustentable, con un sabor intenso a cacao y dulzor equilibrado. Excelente costo-beneficio.



## Portafolio de productos

- Chocolate** – Amargo 70% y 52% sólidos de cacao, leche y blanco en presentaciones de wafers en bolsa de 1 y 5 kg.
- Sucedáneo** – Sabor semiamargo, leche y en presentaciones de chispas y bloques.
- Especialidades de chocolate** – Granillo de chocolate semiamargo, leche y blanco. Barritas horneables de chocolate semiamargo. **Hechos con chocolate real.**
- Especialidades de compound** – Chispas horneables sabor semiamargo y **cobertura de pastelería sabor semiamargo (cubeta).**



SICAO colabora en la obtención de cacao 100% sustentable a través de Cocoa Horizons.

- El cacao sustentable es aquel obtenido a través de prácticas que aseguran la no deforestación, emisiones positivas de carbono, optimizar la productividad con comunidades de agricultores prósperos y cero trabajo infantil.
- Cocoa Horizons es una fundación enfocada en buscar la prosperidad de los productores de cacao, apoyando en la formación de comunidades agricultoras sostenibles que protejan a la naturaleza y a los niños.
- De esta manera buscamos garantizar que haya chocolate por siempre.



**¡GRACIAS  
POR AYUDARNOS  
A TENER  
CHOCOLATE  
POR SIEMPRE!**



Colaboramos directamente con los **PRODUCTORES DE CACAO** y **GRUPOS DE AGRICULTORES**



**CULTIVO DE CACAO 100% SUSTENTABLE**, a través de la Fundación Cocoa Horizons



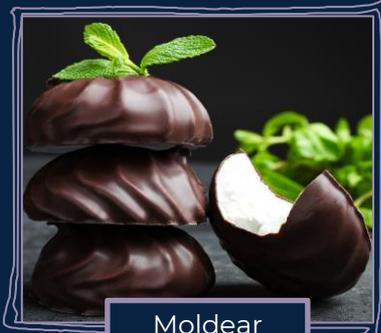
**APOYAMOS** a las comunidades productoras de cacao

¡Crea más con Sicao!

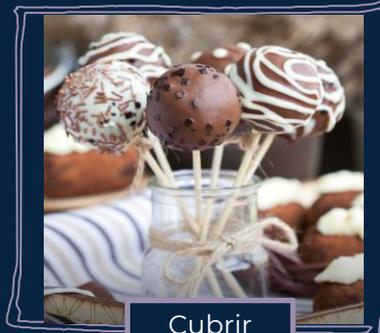
APLICACIONES



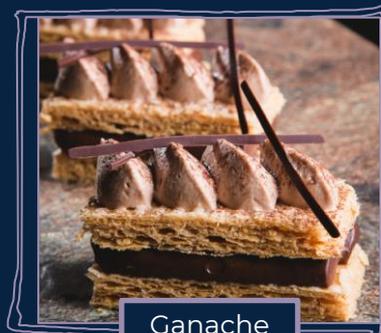
Rellenos



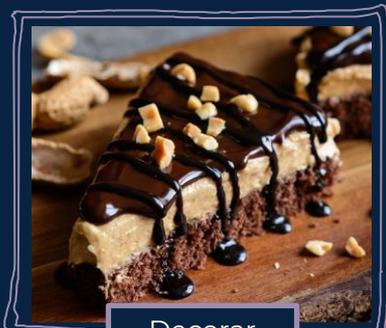
Moldear



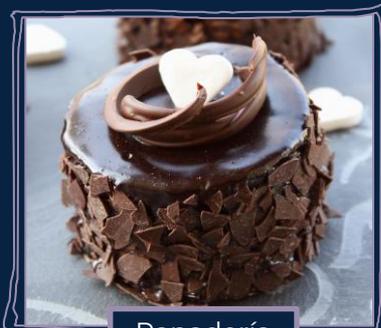
Cubrir



Ganache



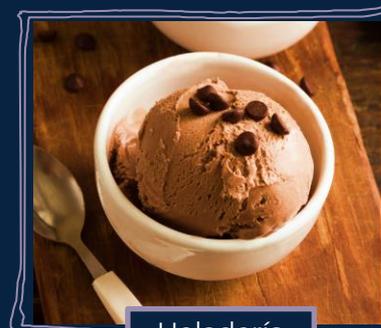
Decorar



Panadería



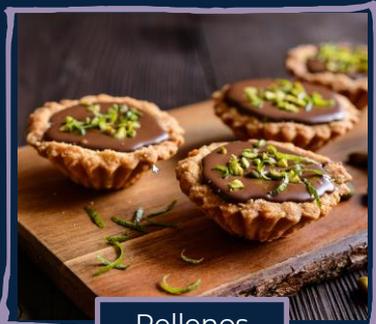
Glasear



Heladería

¡Crea más con Sicao!

APLICACIONES



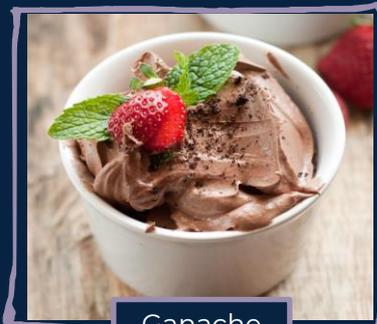
Rellenos



Moldear



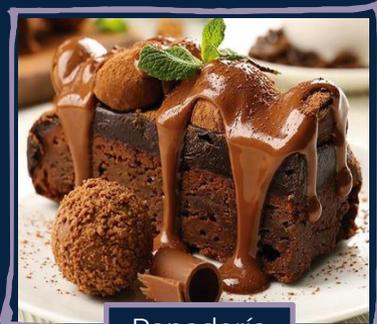
Cubrir



Ganache



Decorar



Panadería



Glasear



Heladería

# ¡Crea más con Sicao!

APLICACIONES



Rellenos



Moldear



Cubrir



Ganache



Decorar



Panadería



Glasear



Heladería

# Chocolate sin azúcar

**Chocolate  
amargo libre de  
azúcar,  
utilizando  
maltitol como  
sustituto.**



## COMPOSICIÓN

56.9%

SOLIDOS DE CACAO

## FLUIDEZ



3

## APLICACIONES

Confitería  
Moldeo  
Trampado  
Panadería y  
pastelería



Producto	Descripción	Presentación	Imagen	Aplicaciones								
				Moldear	Bañar	Ganache	Panadería	Decoración	Glaseado	Relleno	Heladería	Inclusión
<b>Cobertura sabor chocolate semiamargo</b>	Sucedáneo sabor chocolate semiamargo	10 kg / 5 kg		✓	✓		✓	✓	✓		✓	✓
<b>Cobertura sabor chocolate con leche</b>	Sucedáneo sabor chocolate con leche	10 kg / 5 kg		✓	✓		✓	✓	✓		✓	✓
<b>Cobertura sabor chocolate blanco</b>	Sucedáneo sabor chocolate blanco	10 kg / 5 kg		✓	✓		✓	✓	✓		✓	✓
<b>Chispas sabor chocolate semiamargo</b>	Chispas de sucedáneo semiamargo	500 g		✓	✓		✓	✓	✓		✓	✓
<b>Chispas sabor chocolate con leche</b>	Chispas de sucedáneo con leche	500 g		✓	✓		✓	✓	✓		✓	✓
<b>Chispas sabor chocolate blanco</b>	Chispas de sucedáneo blanco	500 g		✓	✓		✓	✓	✓		✓	✓

# SICAO | Sucédáneos

Nuevos!

## Aplicaciones

Producto	Descripción	Presentación	Imagen	Moldear	Bañar	Ganache	Panadería	Decoración	Glaseado	Relleno	Heladería	Inclusión
<b>Cobertura sabor chocolate semiamargo</b>	Sucedáneo sabor chocolate semiamargo	2 kg		✓	✓		✓	✓	✓		✓	✓
<b>Cobertura sabor chocolate con leche</b>	Sucedáneo sabor chocolate con leche	2 kg		✓	✓		✓	✓	✓		✓	✓
<b>Cobertura sabor chocolate blanco</b>	Sucedáneo sabor chocolate blanco	2 kg		✓	✓		✓	✓	✓		✓	✓
<b>Cobertura para pastelería amarga</b>	Cobertura para pastelería amarga	4 kg			✓							
<b>Cobertura para pastelería blanca</b>	Cobertura para pastelería blanca	4 kg			✓							
<b>Manga relleno horneable sabor chocolate</b>	Manga pastelera lista para usar sabor chocolate	1 kg								✓		
<b>Manga relleno horneable sabor avellana</b>	Manga pastelera lista para usar sabor avellana	1 kg								✓		

# SICAO | Especialidades

Producto	Descripción	Presentación	Imagen	Aplicaciones									
				Moldear	Bañar	Ganache	Panadería	Decoración	Glaseado	Relleno	Heladería	Inclusión	
<b>Baking sticks de chocolate semiamargo</b>	Barritas horneables de chocolate 46%	2 kg					✓	✓					✓
<b>Chispa horneable sabor chocolate</b>	Chispa horneable sabor chocolate semiamargo	1 kg					✓						✓
<b>Cocoa Natural Sicao</b>	Cocoa Natural 10/12%	1 kg					✓	✓	✓	✓	✓		
<b>Granillo de Chocolate Semiamargo</b>	Granillo de Chocolate Semiamargo	1 kg					✓	✓				✓	
<b>Granillo de Chocolate con leche</b>	Granillo de Chocolate con leche	1 kg					✓	✓				✓	
<b>Granillo de Chocolate blanco</b>	Granillo de Chocolate blanco	1 kg					✓	✓				✓	
<b>Cobertura para pastelería</b>	Cobertura para pastelería	20 kg					✓						

NUEVO

 **SICAO**®

*Selecto*





*Selecto*

Es la extensión de línea Gourmet de SICAO, nuestra SELECCIÓN ESPECIAL.

¿Por qué es diferente?

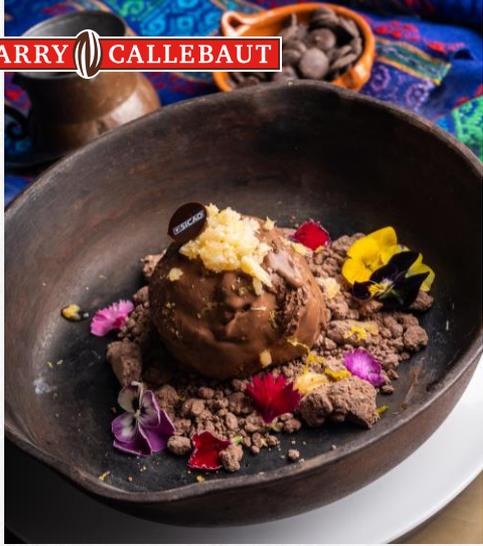
- ✎ Extensión de línea que contendrá un portafolio de especialidades Premium
- ✎ Chocolate hecho en México, elaborado con cacao 100% mexicano originario de los estados de Tabasco y Chiapas.
- ✎ Para esos usuarios que buscan productos diferenciados
- ✎ Innovación.
- ✎ Diferenciación en: Sabor extraordinario, Funcionalidad superior, Calidad Gourmet, Empaques resellables, Origen.

# CHOCOLATE AMARGO 66.5% CACAO



# CHOCOLATE CON LECHE 44% CACAO





 **SICA**<sup>®</sup>

*Selecto*



# SICAO Selecto | Chocolate

Producto	Descripción	Presentación	Imagen	Aplicaciones								
				Moldear	Bañar	Ganache	Panadería	Decoración	Glaseado	Relleno	Heladería	Inclusión
<b>Chocolate Amargo con cacao mexicano</b>	Chocolate amargo 66.5% cacao	1 kg		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<b>Chocolate con Leche con cacao mexicano</b>	Chocolate con leche 44% cacao	1 kg		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



**BARRY CALLEBAUT**

**Gracias**

-  [Callebaut.la](https://www.facebook.com/Callebaut.la)
  -  [Sicao.lat](https://www.facebook.com/Sicao.lat)
  -  [Sicao.lat](https://www.instagram.com/Sicao.lat)
  -   [Monalisadeco.la](https://www.facebook.com/Monalisadeco.la)
- [www.barry-callebaut.com](http://www.barry-callebaut.com)