



EXPRESS YOUR
TRUE NATURE™

¿Por qué conformarse
con **UNO** solo?

Cuando existe un nuevo
universo de posibilidades

THE CACAO POWDERS
COLLECTION



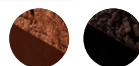
Extra
Brute Rouge
Ultime Plein
Arôme

UNIVERSELLE



Nature
Fruitée

NATURELLE



Décor
Cacao Noir
Intense

PERFORMANTE



Explora
la colección
de cacao
en polvo

www.cacao-barry.com
[@cacaobarryofficial](https://www.instagram.com/cacaobarryofficial)



INTRODUCIENDO

THE CACAO POWDERS

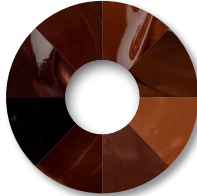
COLLECTION

ENCUENTRA EL MEJOR CACAO EN POLVO
PARA TUS NECESIDADES

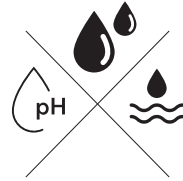
COLECCIÓN 100% DE CACAOS EN POLVO,
CACAO BARRY® AMPLIA LAS POSIBILIDADES PARA QUE LOS
CHEFS EXPRESEN SU VERDADERA NATURALEZA:



/ Una excitante colección de **sabores finos de cacao** que incluye opciones orgánicas y de origen único, abriendo vías creativas ilimitadas de maridaje para los chefs.



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



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

¡SEA RESPETUOSO CON EL PLANETA RECICLANDO
ESTA BOLSA!

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

¡Mantén fresco tu cacao puro!

Toda la colección está elaborada con granos de cacao de origen sostenible



NUEVO CIERRE EN ZIP



Fácil de reciclar
monomateriales

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



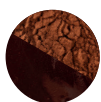
UNIVERSELLE



PAREVE GLUTEN FREE

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

Extra Brute



22-24%
MATERIA GRASA

100% Cacao
Polvo alcalinizado

pH
7.7 - 8.1



Plein Arôme



22-24%
MATERIA GRASA

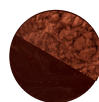
100% Cacao
Polvo alcalinizado

pH
6.8 - 7.2



Rouge Ultime

Origen
Camerún



20-22%
MATERIA GRASA

100% Cacao
Polvo alcalinizado

pH
7.6 - 8.4



SKU 1KG DCP-22EXBRU-E0-89B
SKU 5KG DCP-22EXBRU-91B
VIDA ÚTIL 24 Meses

SKU 1KG DCP-22PLARO-E0-89B
SKU 5KG DCP-22PLARO-E0-91B
VIDA ÚTIL 24 Meses

SKU 1KG DCP-20RULTI-89B
VIDA ÚTIL 24 Meses

Reconocido por los mejores chefs como el mejor cacao en polvo

- / Sabor equilibrado a chocolate negro
- / Toque picante y amaderado
- / Tonos marrones rojizos vibrantes

Polvo icónico que evoca el pastel de chocolate de la infancia

- / Sabor a chocolate agradable y fascinante
- / Toques de caramelo, leche entera y almendra
- / Marrón otoñal brillante y cálido

Nuestro nuevo nº1 con su color rojo procedente de las habas de Camerún

- / Sabor a cacao intenso y complejo
- / Toques ahumados con matices de frutos secos
- / Rojo caoba oscuro y brillante

MARIDAJE DE INGREDIENTES



MARIDAJE CON CHOCOLATE

MARIDAJE DE INGREDIENTES



MARIDAJE CON CHOCOLATE

MARIDAJE DE INGREDIENTES



MARIDAJE CON CHOCOLATE



BOLLERIA



BIZCOCHOS



GLASEADOS



HELADOS



POSTRES



UNTABLES



LÁCTEOS Y BEBIDAS



MASAS

NATURELLE

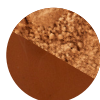


PAREVE GLUTEN FREE

Naturelle de Cacao Barry® es un delicioso e innovador **cacao en polvo natural 100%** que ofrece un sabor fino y excepcional y que además es una opción orgánica y de origen único. Es el aliado perfecto para recetas veganas para las que el atributo «natural» es esencial, sin comprometer el sabor.

Nature Fuitée

Santo Domingo Origin



10-12%
MATERIA GRASA



100% Cacao
Polvo Natural
Polvo no alcalinizado

pH
Max. 6.0



SKU 1KG NCP-10NATFR-E0-89B
VIDA ÚTIL 24 Meses

Etiqueta limpia 100% cacao en polvo ecológico de Santo Domingo

- / Sabor único a chocolate ácido y afrutado
- / Toques cítricos y de especias dulces
- / Beige claro natural y bonito

MARIDAJE DE INGREDIENTES



MARIDAJE CON CHOCOLATE



BIZCOCHOS



MASAS



GALLETAS



HELADOS



LÁCTEOS Y BEBIDAS



POSTRES



GLASEADOS



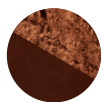
UNTABLES

PERFORMANTE



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

Décor Cacao



20-22%
MATERIA GRASA

100% Cacao
Polvo alcalinizado



SKU 1KG DCP-20DECOR-E0-89B
VIDA ÚTIL 24 Meses

Excepcional cacao en polvo insoluble para recetas con alto contenido en humedad

- / Sabor a galleta de chocolate
- / Toques de cereales y caramelo
- / Color marrón rojizo aterciopelado duradero

Noir Intense



10-12%
MATERIA GRASA

100% Cacao
Polvo alcalinizado



SKU 1KG DCP-10BLACK-89B
VIDA ÚTIL 24 Meses

Notable cacao en polvo de color negro intenso y brillante para sus recetas oscuras

- / Sabor a cacao fuerte y amargo
- / Toques de galleta y un toque floral y de sésamo
- / Color negro carbón oscuro

MARIDAJE DE INGREDIENTES



MARIDAJE CON CHOCOLATE



MARIDAJE DE INGREDIENTES



MARIDAJE CON CHOCOLATE





EXPRESS YOUR
TRUE NATURE™

NEW



CONOCE TU CACAO 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 deseas:**

- / 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 reseña completa de la nueva colección de **6 cacaos** de Cacao Barry



Próximamente **Cacao Alphabet** en cacao-barry.com