



CATALOGUE PRODUITS





AGIR ENSEMBLE POUR UN FUTUR DURABLE

La fondation Cocoa Horizons est une organisation indépendante à but non lucratif fondée en 2015 par Barry Callebaut. Supervisée par l'Autorité fédérale de surveillance des fondations, le programme fait l'objet d'une vérification externe par PwC. Elle intervient sur trois piliers : **Productivité, Agriculture durable & entrepreneuriale et Développement communautaire.**



Distribution de fournitures végétales

Depuis 2015, plus de 10 millions de plants de cacao et d'autres essences non-cacaoyères (arbres forestiers et fruitiers) ont été fournis aux agriculteurs pour rajeunir les plantations de cacao et augmenter la durée de vie productive des cacaoyers grâce aux zones d'ombrages créées par les arbres non cacaoyers.

Identification des cas de travail des enfants

98% des groupes d'agriculteurs de notre chaîne d'approvisionnement directe ont mis en place des mesures de suivi et de remédiation du travail des enfants.



Recommandations agricoles pour les agriculteurs

En 2023, 26 333 agriculteurs ont bénéficié de conseils personnalisés pour optimiser leurs opérations agricoles et pour développer de meilleures pratiques pour la culture du cacao.

EUDR

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR SUR LA NOUVELLE LOI EUROPÉENNE !

Le Règlement Européen sur la Déforestation (EUDR), qui entre en application le 30 décembre 2025, est une initiative de l'Union européenne visant à lutter contre la déforestation et la dégradation des forêts, deux enjeux majeurs à l'origine des crises climatiques et de l'érosion de la biodiversité.

X 7 MATIÈRES PREMIÈRES SONT CONCERNÉES : le bétail, le cacao, le café, l'huile de palme, le soja, le bois et le caoutchouc. Pour chaque matière première, une liste de produits dérivés relevant du règlement est établie.

X LA LOI S'APPLIQUE : aux importations vers l'UE, aux produits commercialisés dans l'UE et aux exportations depuis l'UE. Les exigences du règlement s'appliquent aux importateurs (Barry Callebaut) et aux entreprises mettant ces produits sur le marché de l'UE (clients Barry Callebaut).

X SANCTIONS EN CAS DE NON-CONFORMITÉ : des actions correctives peuvent être prises, notamment le rappel des produits sur le marché et des amendes.



SOMMAIRE

CACAO BARRY®	4-19
/ La gamme Origine	6-7
/ La gamme Pureté	8
/ La gamme Héritage	9-10
/ Les Produits résistants à la cuisson	11
/ Les Produits 100 % cacao	12
/ La collection de Poudres de cacao	13
/ La gamme Fruits secs	10
/ Les Giandujas & le Sablage	15
/ Les Produits de services	16-17
/ Les Moules	18-19
CALLEBAUT®	20-33
/ Les Chocolats d'Origine	22
/ Les Chocolats noirs	23
/ Les Chocolats au lait	24
/ Les Chocolats blancs, caramel & Ruby	25
/ Les Chocolats sans sucre ajouté	26
/ Les Chocolats résistants à la cuisson	27
/ Les Callets™	28
/ Les Préparations Chocolatées & Produit pur cacao	29
/ Les Produits à base de fruits secs	30
/ Les Fourrages & Crèmes	31
/ Décoration	32
CHOCOVIC	34-37
/ Les Chocolats	34-35
/ Les Produits résistants à la cuisson & Praliné	36
/ Les Pâtes à glacer & Fourrages	37
MONA LISA®	38-41
/ Les Contenants #façonner	38
/ Les Décors #façonner	39
/ Les Décors #texturer	40-41
VAN HOUTEN	42
/ Les Poudres pour vos boissons chocolatées	42-43



Matsiro 70%

La rencontre entre le terroir et l'héritage français

Un chocolat aux notes aromatiques préservées, fruité et acidulé, pour une expérience délicieusement intense ! Matsiro capture l'essence unique de Madagascar, avec seulement trois ingrédients.



EXPRIMEZ VOTRE VRAIE NATURE™

Innovateur & explorateur de l'excellence gustative du cacao

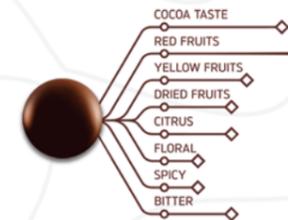
Protecteurs de sa diversité et acteurs de la gastronomie française depuis 1842, Cacao Barry partage avec les planteurs et les chef.fe.s toute l'expérience du fruit de cacao, de la nature à l'assiette.



Ellipse par Ramon Morato



Matsiro
70% Min. Cacao
CHD-P70MATS-EX-U68 6 x 1kg
PROFIL GUSTATIF
Framboise, cerise, zeste d'agrumes, figue, notes florales.



70% min. cacao | 42% min. matières grasses | Fluidité -●●●○○+ | DLUO 24 mois





La gamme Origine



Redécouvrez ici les terroirs du cacao à travers le monde. Les fèves de cacao sélectionnées pour les chocolats de couverture d'Origine proviennent d'un seul pays afin de vous offrir des chocolats exceptionnels avec une forte personnalité. Explorez les sept Origines et les deux Sélection d'Origines aux caractéristiques bien distinctes.

LES CHOCOLATS DE COUVERTURE NOIRS D'ORIGINE

Équateur

76 % Min. Cacao

CHD-Q76EQU-E1-U68 6 x 1 kg

VARIÉTÉ DES FÈVES - Trinitario

PROFIL GUSTATIF Banane tropicale, pointe de réglisse, forte amertume.

GOÛT CACAO: GRILLÉ, AMER, ACIDULÉ, ÉPICÉ, FRUITÉ, BOISÉ, FLORAL

Moulage, Tablette, Enrobage

76 % min. cacao | 44 % min. matières grasses | Fluidité -◆◆◆◆◆+ | DLUO 24 mois

Venezuela

72 % Min. Cacao

CHD-P72VEN-E4-U70 4 x 2,5 kg
CHD-P72VEN-E1-U68 6 x 1 kg

VARIÉTÉ DES FÈVES - Trinitario

PROFIL GUSTATIF Notes d'olives noires, goût de vin, boisé intense.

GOÛT CACAO: GRILLÉ, AMER, ACIDULÉ, ÉPICÉ, FRUITÉ, BOISÉ, FLORAL

Moulage, Tablette, Enrobage

72 % min. cacao | 42 % min. matières grasses | Fluidité -◆◆◆◆◆+ | DLUO 24 mois

Saint Domingue

70 % Min. Cacao

CHD-Q70SDO-E4-U70 4 x 2,5 kg
CHD-Q70SDO-E1-U68 6 x 1 kg

VARIÉTÉ DES FÈVES - Forastero

PROFIL GUSTATIF Épices florales, notes d'olive, vin fruité.

GOÛT CACAO: GRILLÉ, AMER, ACIDULÉ, ÉPICÉ, FRUITÉ, BOISÉ, FLORAL

Moulage, Tablette, Enrobage

70 % min. cacao | 42 % min. matières grasses | Fluidité -◆◆◆◆◆+ | DLUO 24 mois

Mexique

66 % Min. Cacao

CHD-N66MEX-E4-U70 4 x 2,5 kg
CHD-N66MEX-E1-U68 6 x 1 kg

VARIÉTÉ DES FÈVES - Forastero

PROFIL GUSTATIF Parfum de fruits secs, notes fruitées, note subtile de pain d'épices.

GOÛT CACAO: GRILLÉ, AMER, ACIDULÉ, ÉPICÉ, FRUITÉ, BOISÉ, FLORAL

Moulage, Tablette, Enrobage

66 % min. cacao | 37 % min. matières grasses | Fluidité -◆◆◆◆◆+ | DLUO 24 mois

Tanzanie

75 % Min. Cacao

CHD-Q75TAZ-E4-U70 4 x 2,5 kg
CHD-Q75TAZ-E1-U68 6 x 1 kg

VARIÉTÉ DES FÈVES - Criollo, Trinitario, Forastero

PROFIL GUSTATIF Amertume de cacao, notes florales, intensément fruité.

GOÛT CACAO: GRILLÉ, AMER, ACIDULÉ, ÉPICÉ, FRUITÉ, BOISÉ, FLORAL

Moulage, Tablette, Enrobage

75 % min. cacao | 45 % min. matières grasses | Fluidité -◆◆◆◆◆+ | DLUO 24 mois

LE CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR DE PLANTATION

Alto el Sol

MILLÉSIME - 65 % Min. Cacao

CHD-P65ALTN-E1-U68 6 x 1 kg

PARC NATUREL RIO ABISEO / PÉROU

PROFIL GUSTATIF Acidité dominante, notes de fruits rouges, longueur en bouche.

VARIÉTÉ DES FÈVES Criollo Amazonia (Trinitario).

GOÛT CACAO: GRILLÉ, AMER, ACIDULÉ, ÉPICÉ, FRUITÉ, BOISÉ, FLORAL

Moulage, Tablette, Enrobage

65 % min. cacao | 37 % min. matières grasses | Fluidité -◆◆◆◆◆+ | DLUO 24 mois

LES CHOCOLATS DE COUVERTURE AU LAIT D'ORIGINE

Ghana

40 % Min. Cacao

CHM-P40GHA-E4-U70 4 x 2,5 kg
CHM-P40GHA-E1-U68 6 x 1 kg

VARIÉTÉ DES FÈVES - Forastero

PROFIL GUSTATIF Châtaigne douce, pointe de fruits rouges, notes caramel.

GOÛT CACAO: BISCUITÉ, DOUX, VANILLE, CARAMEL, LACTÉ, CRÉMEUX, FRUITÉ

Moulage, Tablette, Enrobage

40 % min. cacao | 21 % min. lait | 39 % min. M.G. | Fluidité -◆◆◆◆◆+ | DLUO 18 mois

Papouasie

35 % Min. Cacao

CHM-Q35PAP-E4-U70 4 x 2,5 kg
CHM-Q35PAP-E1-U68 6 x 1 kg

VARIÉTÉ DES FÈVES - Forastero

PROFIL GUSTATIF Noisette aromatique, crémeux, pointe de caramel.

GOÛT CACAO: BISCUITÉ, DOUX, VANILLE, CARAMEL, LACTÉ, CRÉMEUX, FRUITÉ

Moulage, Tablette, Enrobage

35 % min. cacao | 23 % min. lait | 37 % min. M.G. | Fluidité -◆◆◆◆◆+ | DLUO 18 mois

SÉLECTION D'ORIGINES

LES CHOCOLATS DE COUVERTURE NOIRS D'ORIGINE

Fleur de Cao™

70 % Min. Cacao

CHD-O70FLEU-804 1 x 20 kg
CHD-O70FLEU-E4-U72 4 x 5 kg

VARIÉTÉ DES FÈVES - Forastero

PROFIL GUSTATIF Arôme floral, amertume intense, notes boisées.

GOÛT CACAO: GRILLÉ, AMER, ACIDULÉ, ÉPICÉ, FRUITÉ, BOISÉ, FLORAL

Moulage, Mousse, Intérieur

PRINCIPALES ORIGINES - Équateur*, Côte d'Ivoire*, Tanzanie*

70 % min. cacao | 41 % min. matières grasses | Fluidité -◆◆◆◆◆+ | DLUO 24 mois

SÉLECTION D'ORIGINES

LES CHOCOLATS DE COUVERTURE AU LAIT D'ORIGINE

Ambre Java™

36 % Min. Cacao

CHM-R36AMJA-E4-U72 4 x 5 kg

VARIÉTÉ DES FÈVES - Criollo, Trinitario, Forastero

PROFIL GUSTATIF Douceur crémeuse, notes de noisette, pointe de fruit.

GOÛT CACAO: BISCUITÉ, DOUX, VANILLE, CARAMEL, LACTÉ, CRÉMEUX, FRUITÉ

Moulage, Mousse, Enrobage

PRINCIPALES ORIGINES - Java*, Côte d'Ivoire*, Ghana*

36 % min. cacao | 24 % min. lait | 36 % min. M.G. | Fluidité -◆◆◆◆◆+ | DLUO 18 mois

*Rapprochez-vous de votre interlocuteur commercial pour savoir l'origine actuelle.



La gamme Pureté



LES CHOCOLATS DE COUVERTURE NOIRS PURETÉ

Ocoa™
70 % Min. Cacao

CHD-N700COA-804 1 x 20 kg
CHD-N700COA-E4-U72 4 x 5 kg
CHD-N700COA-E1-U68 6 x 1 kg

Grâce à son cœur cacaoté intense, ce chocolat de couverture noir offre aux chefs d'innombrables sources d'inspiration pour un chocolat peu sucré dérivant une belle amertume.

GOÛT CACAO
GRILLÉ
AMER
ACIDULE
ÉPICE
FRUITÉ
BOISÉ
FLORAL

Moulage Enrobage

70 % min. cacao | 39 % min. matières grasses | Fluidité -●●●●○+ | DLUO 24 mois

Inaya™
65 % Min. Cacao

CHD-S65INAY-804 1 x 20 kg
CHD-S65INAY-E4-U72 4 x 5 kg
CHD-S65INAY-E1-U68 6 x 1 kg

Par sa puissance cacao, ce chocolat offre une amertume agréable, des notes grillées et légèrement acidulées afin de libérer la créativité des chefs pour créer des recettes de caractère.

GOÛT CACAO
GRILLÉ
AMER
ACIDULE
ÉPICE
FRUITÉ
BOISÉ
FLORAL

Mousse Ganache Moelleux

65 % min. cacao | 31 % min. matières grasses | Fluidité -●●●○●+ | DLUO 24 mois

Extra-Bitter Guayaquil
64 % Min. Cacao

CHD-P64EBPU-804 1 x 20 kg
CHD-P64EBPU-E4-U72 4 x 5 kg

Ce chocolat de couverture noir amer aux notes grillées a un goût puissant de cacao délicatement relevé par une pointe de café et de châtaigne.

GOÛT CACAO
GRILLÉ
AMER
ACIDULE
ÉPICE
FRUITÉ
BOISÉ
FLORAL

Moulage Intérieur Enrobage

64 % min. cacao | 41 % min. matières grasses | Fluidité -●●●●○+ | DLUO 24 mois

Excellence
55 % Min. Cacao

CHD-R55EXEL-804 1 x 20 kg
CHD-R55EXEL-E4-U72 4 x 5 kg

Un véritable goût équilibré et une douceur cacaotée permettant aux chefs de créer d'innombrables recettes.

GOÛT CACAO
GRILLÉ
AMER
ACIDULE
ÉPICE
FRUITÉ
BOISÉ
FLORAL

Multi-Applications

55 % min. cacao | 36 % min. matières grasses | Fluidité -●●●○●+ | DLUO 24 mois

LES CHOCOLATS DE COUVERTURE AU LAIT PURETÉ

Lactée Supérieure
38 % Min. Cacao

CHM-O38LSUP-804 1 x 20 kg
CHM-O38LSUP-E4-U72 4 x 5 kg

Goût pur de cacao. Lacté intense. Bouquet de notes aromatiques.

GOÛT CACAO
GRILLÉ
DOUX
VANILLE
CARAMEL
LACTÉ
CRÉMEUX
FRUITÉ

Moulage Mousse Enrobage

38 % min. cacao | 23 % min. lait | 38 % min. M.G. | Fluidité -●●●●○+ | DLUO 18 mois

Alunga™
41 % Min. Cacao

CHM-Q41ALUN-804 1 x 20 kg
CHM-Q41ALUN-E4-U72 4 x 5 kg
CHM-Q41ALUN-E1-U68 6 x 1 kg

Un véritable goût cacaoté dominant, peu sucré ainsi que des notes lactées originales.

GOÛT CACAO
BISCUITE
DOUX
VANILLE
CARAMEL
LACTÉ
CRÉMEUX
FRUITÉ

Moulage Mousse Ganache

41 % min. cacao | 24 % min. lait | 35 % min. M.G. | Fluidité -●●●○●+ | DLUO 18 mois



La gamme Héritage



LES CHOCOLATS DE COUVERTURE NOIRS

Passy™
70 % Min. Cacao

CHD-N70PASS-LN-593 1 x 20 kg

Conditionnement en carton de 20 kg

À la fois très acide et amer, ce chocolat de couverture noir libère de belles notes aromatiques fruitées et un soupçon de réglisse.

GOÛT CACAO
GRILLÉ
AMER
ACIDULE
ÉPICE
FRUITÉ
BOISÉ
FLORAL

Moulage Intérieur Enrobage

70 % min. cacao | 41 % min. matières grasses | Fluidité -●●●●●+ | DLUO 24 mois

Mi-Amère
58 % Min. Cacao

CHD-Q58MIAM-804 1 x 20 kg
CHD-Q58MIAM-E4-U72 4 x 5 kg

Goût de cacao délicatement grillé relevé de subtiles touches d'acidité végétale.

GOÛT CACAO
GRILLÉ
AMER
ACIDULE
ÉPICE
FRUITÉ
BOISÉ
FLORAL

Moulage Intérieur

58 % min. cacao | 38 % min. matières grasses | Fluidité -●●●○●+ | DLUO 24 mois

LES CHOCOLATS DE COUVERTURE AU LAIT

Élysée
36 % Min. Cacao

CHM-P36ELYS-LN-804 1 x 20 kg

Conditionnement en carton de 20 kg

Ce chocolat de couverture assez clair, au goût prononcé de lait, est réhaussé par une pointe de caramel et des notes grillées.

GOÛT CACAO
GRILLÉ
DOUX
VANILLE
CARAMEL
LACTÉ
CRÉMEUX
FRUITÉ

Moulage Intérieur

36 % min. cacao | 22 % min. lait | 35 % min. M.G. | Fluidité -●●●●●+ | DLUO 18 mois

Lactée Barry
35 % Min. Cacao

CHM-P35LBAR-804 1 x 20 kg
CHM-P35LBAR-E4-U72 4 x 5 kg

Chocolat au lait clair au bon goût de lait, révélant une note biscuitée subtile.

GOÛT CACAO
GRILLÉ
DOUX
VANILLE
CARAMEL
LACTÉ
CRÉMEUX
FRUITÉ

Moulage Mousse Enrobage

35 % min. cacao | 29 % min. lait | 38 % min. M.G. | Fluidité -●●●●○+ | DLUO 18 mois

LES CHOCOLATS DE COUVERTURE AU LAIT AROMATISÉS

Lactée Caramel
31 % Min. Cacao

CHF-N31LCAR-E4-U72 4 x 5 kg
CHF-N31LCAR-E1-U68 6 x 1 kg

Ce chocolat de couverture au lait tendre et généreux, exprime un vrai goût de caramel gourmand.

GOÛT CACAO
DOUX
LACTÉE
CARAMEL
GRILLÉ
FRUITÉ
CRÉMEUX

Moulage Mousse Intérieur

31 % min. cacao | 25 % min. lait | 35 % min. M.G. | Fluidité -●●●●○+ | DLUO 12 mois



La gamme Héritage

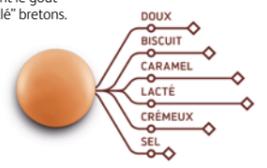


LE CHOCOLAT BLANC AU CAMEL

Zéphyr™ Caramel / **KD**
35% Min. Cacao

CHK-N35ZECA-E4-U70 4 x 2,5 kg

Un chocolat blanc subtil à la texture soyeuse et au goût prononcé de lait au caramel, rappelant le goût des "caramels au beurre salé" bretons.



Multi-Applications
35% min. cacao | 30% min. lait | 39% min. M.G. | Fluidité -◆◆◆◆◆+ | DLUO 12 mois

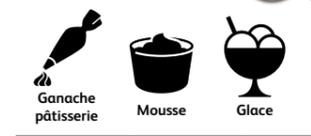
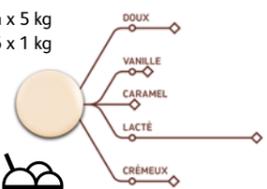
LES CHOCOLATS BLANCS

Zéphyr™ / **KD**
34% Min. Cacao

CHW-N34ZEPH-01B 2 x 10 kg
DLUO 12 mois

CHW-N34ZEPH-E4-U72 4 x 5 kg
CHW-N34ZEPH-E1-U68 6 x 1 kg
DLUO 18 mois

Un chocolat blanc très doux et peu sucré au goût intense de lait entier.



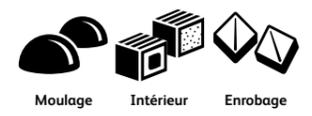
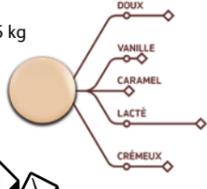
34% min. cacao | 26% min. lait | 40% min. M.G. | Fluidité -◆◆◆◆◆+ | DLUO 12/18 mois

Blanc Satin™ / **KD**
29% Min. Cacao

CHW-Q29SATI-01B 2 x 10 kg
DLUO 12 mois

CHW-Q29SATI-E4-U72 4 x 5 kg
DLUO 18 mois

Goût soyeux de lait associé à la douceur de la vanille Bourbon naturelle.



29% min. cacao | 20% min. lait | 33% min. M.G. | Fluidité -◆◆◆◆◆+ | DLUO 12/18 mois

LES CHOCOLATS NOIRS

Chocolat Amer / **KD**
60% Min. Cacao

CHD-V60AMER-E4-U72 4 x 5 kg

Le goût intense en cacao de ce chocolat noir s'agrément de subtiles notes fruitées et végétales.

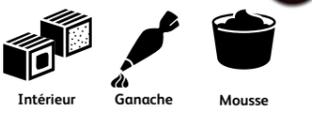


60% min. cacao | 32% min. matières grasses | Fluidité -◆◆◆◆◆+ | DLUO 24 mois

Force Noire / **KD**
50% Min. Cacao

CHD-X50FNOI-E4-U72 4 x 5 kg
CHD-X50FNOI-E1-U68 6 x 1 kg

Un chocolat noir facile d'utilisation, qui séduit par son goût équilibré offrant une belle rondeur en bouche.



50% min. cacao | 28% min. matières grasses | Fluidité -◆◆◆◆◆+ | DLUO 24 mois

Les produits résistants à la cuisson



En 1963, Cacao Barry® a inventé le bâton boulangier du célèbre pain au chocolat.

Découvrez les produits résistants à la cuisson pour des viennoiseries au bon goût de chocolat, ainsi que nos drops de chocolat pour des cookies parfaits.



Drops de Chocolat / **KD**
50% Min. Cacao

Ces délicieux éclats de chocolat noir de qualité supérieure (50% de cacao) sont à cuire ou à incorporer dans les desserts.



7500 Drops / kg
Boîte de 4 x 5 kg | soit 4 x 37500 Drops / kg | DLUO 24 mois

7500 Drops / kg
Boîte de 6 x 1 kg | soit 6 x 7500 Drops / kg | DLUO 24 mois

Bâtons Boulangers Extrudés / **KD**
44% Min. Cacao

Ces bâtons de chocolat de 8 cm, prêts à l'emploi et résistants à la cuisson, ont un format idéal pour la réalisation de pains au chocolat.



300 bâtons
Carton de 15 boîtes x 1,6 kg | 5 g* | 80 x 12 mm | DLUO 24 mois

500 bâtons
Carton de 15 boîtes x 1,6 kg | 3 g* | 80 x 9,5 mm | DLUO 24 mois

* Poids moyen



Les produits 100% cacao



Cacao Barry® a sélectionné les meilleures fèves de cacao pour proposer des masses de cacao, beurres de cacao de haute qualité. Idéal pour personnaliser l'intensité de vos recettes et réajuster la teneur en matières grasses.

La collection Poudres de cacao

Pour des résultats inégalés en application !

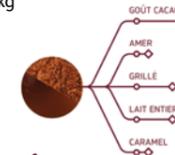


LA GAMME UNIVERSELLE

Plein Arôme / 100 % Cacao / Poudre de cacao riche en M.G. / Alcalinisée

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

Fabriquée à partir de fèves d'Afrique de l'Ouest, Plein Arôme se distingue par ses saveurs réconfortantes et familières avec une belle couleur brune automnale.



100 % cacao | 22/24 % matière grasse | DLUO 24 mois

Extra Brute / 100 % Cacao / Poudre de cacao riche en M.G. / Alcalinisée

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

Reconnue par les grands chefs comme la meilleure poudre de cacao au monde depuis des décennies, Extra Brute est le choix idéal pour un usage universel.



100 % cacao | 22/24 % matière grasse | DLUO 24 mois

LES BEURRES DE CACAO

Beurre de Cacao Désodorisé

100 % pur beurre de Cacao

NCB-HD703-BYE0-654 4 x 3 kg - sac (gouttes)
NCB-HD702-BYEX-U68 6 x 1 kg - sac (gouttes)

Ce beurre de cacao protège de l'humidité et permet aux confiseries de durcir. Il permet aussi de fluidifier le chocolat utilisé en pistolet pulvérisateur.



Intérieur

100 % pur beurre de cacao | DLUO 24 mois

Beurre de Cacao Mycryo®

100 % pur beurre de Cacao

NCB-HD706-BYEX-X55 8 x 550 g

Le beurre MYCRYO® est une poudre aux propriétés «isolantes» qui relève le goût naturel des aliments et préserve leur texture. Pour vos applications salées, et tempéage facile du chocolat, cette matière grasse désodorisée au goût neutre permet de limiter l'ajout de graisses.



Intérieur Mousse Cuisson

100 % pur beurre de cacao | DLUO 12 mois

LA MASSE DE CACAO

Grand Caraque / 100 % Cacao

NCL-4C501-BY-654 4 x 3 kg

Une masse de cacao pure (100 % cacao) qui donne aux fondants une profonde couleur de chocolat et atténue légèrement le goût sucré.



Intérieur Sauce Mousse

100 % cacao | 53 % beurre de cacao | DLUO 36 mois

LE GRUÉ DE CACAO

Grué de Cacao / 100 % Cacao

NIBS-S-609 4 x 1 kg

VARIÉTÉ DES FÈVES - Ghana

Des éclats de cacao pur torréfiés avec soin dans la plus grande tradition.



Biscuit Décor Intérieur

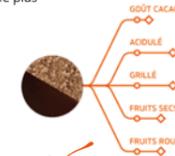
100 % cacao | 53 % beurre de cacao | DLUO 24 mois

LA GAMME PERFORMANTE

Légère 1 % / 100 % Cacao / Poudre de cacao dégraissée / Alcalinisée

DCP-01LEGER-E0-93B 6 x 750 g

Cette poudre fortement dégraissée donne plus de légèreté et une moindre densité, en comparaison avec les poudres de cacao standards. Idéale pour les recettes à base de blanc d'œuf comme les macarons, meringues ou mousses.



100 % cacao | Max 1 % matière grasse | DLUO 24 mois

Noir Intense / 100 % Cacao / Poudre de cacao pauvre en M.G. / Alcalinisée

DCP-10BLACK-E0-89B 6 x 1 kg

Revisitez vos recettes classiques (ex : cookies, muffins...) en y ajoutant une touche d'élégance avec Noir Intense, une poudre de cacao d'un noir profond et brillant remarquable !



100 % cacao | 10/12 % matière grasse | DLUO 24 mois

Décor Cacao / 100 % Cacao / Poudre de cacao riche en M.G. / Alcalinisée

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

La poudre insoluble Décor Cacao conserve sa couleur, sa saveur et son aspect de poudre sèche et mate beaucoup plus longtemps qu'une poudre de cacao traditionnelle (jusqu'à 3 semaines). Idéale pour le saupoudrage qui aromatise délicieusement préparations et biscuits (tiramisu, truffes...) et les produits qui condensent pendant le stockage.



100 % cacao | 20/22 % matière grasse | DLUO 24 mois

La gamme Fruits secs

Un procédé sophistiqué pour révéler la pureté des saveurs de la nature.
Les fruits secs Cacao Barry® sont issus d'une agriculture durable.

LES PURES PÂTES

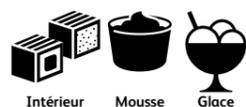
Pure Pâte Noisettes 100 % Noisettes

NPN-HA1BY-E4-T60 2 x 5 kg

100 % noisettes fraîches légèrement torréfiées pour révéler leurs arômes exceptionnels. Naturellement sucrée, cette pâte d'une subtile nuance dorée est idéale pour la pâtisserie et chocolaterie.

Applications & bénéfices :

/ Intérieur pâtisserie, chocolaterie
/ Réalisation de crémeux, mousses, glaces, sauces
/ Idéal pour désucre.



100 % noisettes | DLUO 12 mois



Pure Pâte Amandes 100 % Amandes

NPN-AL1BBY-T60 2 x 5 kg

Composée de 100 % d'amandes fraîches légèrement torréfiées, notre pâte d'une couleur caramel clair révèle des arômes délicats et puissants qui sublimeront toutes vos créations, des crémeux aux sauces en passant par les crèmes glacées.

Applications & bénéfices :

/ Intérieur pâtisserie, chocolaterie
/ Réalisation de crémeux, mousses, glaces, sauces
/ Idéal pour désucre.



100 % amandes | DLUO 12 mois



LES PRALINÉS ONCTUEUX CARAMÉLISÉS

Praliné 50 % Noisettes

PRN-HA50CBY-E0-T60 2 x 5 kg

Composé de noisettes caramélisées de première qualité, cet onctueux praliné 50 % moyennement torréfié révèle des arômes complexes, une couleur dorée unique et une saveur délicatement sucrée.

Applications & bénéfices :

/ Fourrage en pâtisserie, chocolaterie
/ Réalisation de crémeux, mousses, glaces, sauces.



50 % noisettes | 50 % sucre | DLUO 12 mois



Praliné 50 % Amandes

PRN-AL50CBY-T60 2 x 5 kg

Composé de 50 % d'amandes légèrement torréfiées, ce praliné amande séduit par sa saveur délicate et sa nuance or pâle. Idéal pour apporter de l'intensité amandes caramélisées et de la profondeur, il sublime les mousses, crèmes glacées et sauces et peut également être utilisé pour la décoration des créations pâtisseries.

Applications & bénéfices :

/ Fourrage en pâtisserie, chocolaterie
/ Réalisation de crémeux, mousses, glaces, sauces.



50 % amandes | 50 % sucre | DLUO 12 mois



Praliné 50 % Amandes / Noisettes

PRN-MX50CBE4-19A 6 x 1 kg

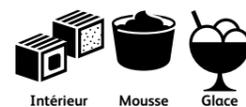
PRN-MX50CBE4-T60 2 x 5 kg

PRN-MX50CBY-685 2 x 10 kg

Composé d'un mélange velouté d'amandes et de noisettes ultra-fraîches, ce praliné 50 % moyennement torréfié présente une chaleureuse couleur dorée. Par ses arômes puissants, parfaitement équilibrés, et sa texture onctueuse, il constituera la base idéale d'un Paris-Brest.

Applications & bénéfices :

/ Fourrage en pâtisserie, chocolaterie
/ Réalisation de crémeux, mousses, glaces, sauces
/ Idéal pour réaliser des Paris-Brest



25 % amandes | 25 % noisettes | 50 % sucre | DLUO 12 mois



LE PRALINÉ À L'ANCIENNE

Héritage (texturé) 65 % Amandes Noisettes Caramélisées

PRN-MX65CBY-T60 2 x 5 kg

Composé d'un savoureux mélange de noisettes et d'amandes caramélisées, ce praliné 65 % moyennement torréfié offre un parfait équilibre d'arômes. Ce praliné est composé d'éclats croustillants de fruits secs caramélisés offrant une délicate robe aux reflets intensément dorés pour apporter de la texture à toutes les réalisations.

Applications & bénéfices :

/ Texture vos créations
/ Chocolaterie



32 % amandes | 32 % noisettes | 35 % sucre | DLUO 12 mois



LES PRALINÉS ONCTUEUX GOUTS PUR FRUIT

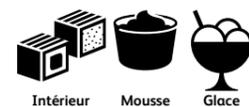
Praliné 50 % Noisettes Piémont

PRN-PIE502BY-T60 2 x 5 kg

La noisette du Piémont est un fruit sec délicieux au goût subtil qui naît et grandit au cœur des collines Piémontaises. Elle est aujourd'hui reconnue par les gourmets du monde entier comme l'indiscutable «Reine Mondiale des Noisettes». Ce praliné 50 % ultra fin doit sa couleur caramel à sa torréfaction d'intensité moyenne. Par ses arômes uniques, il se prête à toutes les créations gourmandes.

Applications & bénéfices :

/ Fourrage en pâtisserie, chocolaterie
/ Réalisation de crémeux, mousses, glaces, sauces.



50 % noisettes Piémont | 50 % sucre | DLUO 12 mois



Praliné 50 % Amandes Valencia

PRN-VAL50BBY-T60 2 x 5 kg

Ce praliné unique est composé d'amandes aromatiques de Valencia légèrement torréfiées. Par ses notes pures, sa couleur subtilement dorée et sa texture onctueuse, il constitue une base idéale pour les chefs pâtisseries comme pour les maîtres chocolatiers.

Applications & bénéfices :

/ Fourrage en pâtisserie, chocolaterie
/ Réalisation de crémeux, mousses, glaces, sauces.



50 % amandes Valencia | 50 % sucre | DLUO 12 mois



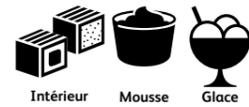
Praliné 70 % Pistaches

PRO-PI701BY-19A 6 x 1 kg

Composé de pistaches cultivées en Espagne et en Iran, ce délicieux praliné 70 % se distingue par sa couleur d'un vert intense. Légèrement torréfié pour souligner ses arômes frais et authentiques, il se prête parfaitement à la réalisation des crémeux, crèmes glacées et sauces.

Applications & bénéfices :

/ Fourrage en pâtisserie, chocolaterie
/ Réalisation de crémeux, mousses, glaces, sauces.



70 % pistaches | 30 % sucre | DLUO 12 mois



Les Giandujas & le Sablage



LES GIANDUJAS

Gianduja Noir

M-6GD-N-E4-606

Conditionnement : 8 x 2,5 kg

L'alliance parfaite d'un puissant chocolat noir et d'une véritable pâte de noisettes.



22 % min. cacao | 31 % noisettes | 36 % mat. grasse | DLUO 18 mois



Gianduja Plaisir Lait

GIM-P1PLAIS-LN-606

Conditionnement : 8 x 2,5 kg

Un mélange raffiné de chocolat au lait et de noisettes subtilement grillées.



24 % min. cacao | 20 % noisettes | 19 % min. lait | 38 % sucre | 37 % mat. grasse | DLUO 18 mois



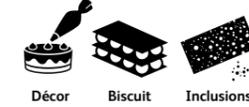
LE SABLAGE CARAMÉLISÉ

Praliné Grains

NAN-CR-HA5013-T66

Conditionnement : 3 x 1 kg

Une délicieuse préparation croquante à base de noisettes légèrement caramélisées, sans apport de conservateurs.



50 % noisettes | 50 % sucre | DLUO 9 mois





Les Produits de services

LES PRODUITS DE TEXTURE

Des préparations et inclusions gourmandes idéales pour apporter de la saveur et de la texture à vos créations.

Cara Crakine™

FN-F-CARACR-E4-656 4 x 5 kg
FN-F-CARACR-E4-19A 6 x 1 kg

Un fourage prêt à l'emploi au chocolat au lait caramélisé combiné à de délicieuses billes de céréales toastées croquantes. Sa texture exceptionnelle fera croustiller vos créations. Idéal pour l'intérieur de vos bonbons et entremets.



Intérieur

11 % céréales biscuitées toastées

DLUO 12 mois

Pralin Feuilletine™

FN-N-X23PFBO-656 4 x 5 kg
FN-N-X23PFBO-E4-19A 6 x 1 kg

Une préparation gourmande et croustillante prête à l'emploi composée de brisures de crêpes dentelle, de praliné amandes-noisettes et d'un chocolat de couverture au lait.



Intérieur

23 % Pailleté Feuilletine™ 12 % noisettes 12 % amandes DLUO 12 mois

Pailleté Feuilletine™

Brisures de crêpes dentelle

BIG-PF-1B0-401 4 x 2,5 kg

Des brisures de crêpes dentelle croustillantes pour pralinés, bonbons et pâtisseries.



100% PUR BEURRE



Biscuit



Décor

100 % pur beurre

DLUO 12 mois

LES PRODUITS DE GLAÇAGE

Ces produits sont faciles d'utilisation, et ne nécessitent pas de tempérage. Une densité et un brillant parfaits pour enrober vos créations et y plonger des fruits frais.

Pâte à Glacer Brune

Brune

M-9VSBR-E0-656 4 x 5 kg

Une pâte à glacer sans tempérage, d'un noir intense, qui apportera un brillant parfait à vos créations.



18 % cacao

Fluidité -◆◆◆○◇+

DLUO 18 mois

Pâte à Glacer Blonde

Blonde

M-9VBL-656 4 x 5 kg

De couleur claire, cette pâte à glacer ne nécessite pas de tempérage et permet un bel enrobage de vos gâteaux.



6 % cacao

Fluidité -◆◆◆○◇+

DLUO 18 mois

Pâte à Glacer Ivoire

Ivoire

M-9DBV-656 4 x 5 kg

Une pâte à glacer de couleur ivoire, sans tempérage, dont le brillant parfait enrobiera harmonieusement vos desserts.



Fluidité -◆◆◆○◇+

DLUO 12 mois

Brillance Noire

FWD-295-613 4 x 2 kg

Ce glaçage au chocolat noir prêt à l'emploi, facile à étaler donne à vos pâtisseries une belle couleur foncée et brillante. La Brillance Noire peut également être facilement utilisée en décors d'assiettes.



39 % cacao

DLUO 12 mois

LE PRODUIT D'AROMATISATION

K d'Arôme Cacao

FND-J44CACAO-603 4 x 5 kg

Une pâte peu sucrée très cacao, sans graisse hydrogénée, qui viendra délicatement aromatiser crèmes, biscuits et fondants.



44 % cacao

DLUO 12 mois

LE CHOCOLAT EN POUDRE

Chocolat en Poudre

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

Pour vos boissons, petits-déjeuners et en-cas.



32 % min. cacao

7 % mat. grasse

DLUO 24 mois

La sélection des Moules de Noël



qrco.de/CAT-25

Découvrez
l'intégralité
de nos moules
en téléchargeant
le catalogue !

NOUVEAU

Lutin Tricot 10 cm

MLD-090666-M00

Poids moulage : 50 g
Dimensions : 10 x 6,1 x 5,1 cm
Nombre d'empreintes : 4
Nombre de plaques : 2
Numéro de colis : 316

Ours Origami / 18 cm

MLD-090651-M00

Poids moulage : 150 g
Dimensions : 107,3 x 79,6 x 180 mm
Nombre d'empreintes : 2
Nombre de plaques : 2
Numéro de colis : 308



Père Noël Origami / 15 cm

MLD-090656-M00

Poids moulage : ± 100 g
Dimensions : 150 x 100 x 83 mm
Nombre d'empreintes : 2
Nombre de plaques : 2
Numéro de colis : 311



Boules de Noël

MLD-090551-M00

Poids moulage : 40 g
Dimensions : 75 mm
Nombre d'empreintes : 6
Nombre de plaques : 2
Numéro de colis : 239



Sapin Origami / 14 cm

MLD-090662-M00

Poids moulage : ± 110 g
Dimensions : 139 x 94 mm
Nombre d'empreintes : 3
Nombre de plaques : 2
Numéro de colis : 313



Père Noël / 12 cm

MLD-090539-M00

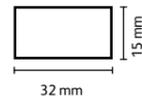
Poids moulage : 37 g
Dimensions : 120 x 76 mm
Nombre d'empreintes : 4
Nombre de plaques : 3
Numéro de colis : 169



Mini-Bonbon Bûche

MLD-090570-M00

Poids moulage : 5 g
Dimensions : 30 x 15 x 12 mm
Nombre d'empreintes : 40
Nombre de plaques : 2
Numéro de colis : 199



Sucette Renne

MLD-090605-M00

Poids moulage : 20 g
Dimensions : 69 x 58 mm
Nombre d'empreintes : 4
Nombre de plaques : 2
Numéro de colis : 286



Petite Toupie Azèque

MLD-090630-M00

(jusqu'à épaisseur des stocks)
Poids moulage : 12 g
Dimensions : 60 x 50 mm
Nombre d'empreintes : 12
Nombre de plaques : 2
Numéro de colis : 298



Étoiles

MLD-090548-M00

Poids moulage : 1 g
Dimensions : 3 cm
Nombre d'empreintes : 35
Nombre de plaques : 2
Numéro de colis : 278



Flocons

MLD-090537-M00

Poids moulage : 6 g
Dimensions : 5 cm
Nombre d'empreintes : 15
Nombre de plaques : 2
Numéro de colis : 276



Friture de Noël

MLD-090504-M00

Poids moulage : 7 g
Nombre d'empreintes : 24
Nombre de plaques : 5
Numéro de colis : 128



Décor Bûche II

MLD-090543-M00

Poids moulage : 3,5 g
Nombre d'empreintes : 15
Nombre de plaques : 5
Numéro de colis : 171



LES CALENDRIERS DE L'AVENT CACAO BARRY®

Le Paradis des Jouets

Code : MKT-090664-M00

Dimensions : 280 x 380 x 15 mm

Kit pour : 10 calendriers (étuis et plaques)

Plaques en thermoformés PET avec 24 empreintes en relief, permettant la création de bonbons de chocolat "bi-couches".



Distribution des Rennes

Code : MKT-090661-M00

Dimensions : 280 x 380 x 15 mm

Kit pour : 10 calendriers (étuis et plaques)

Plaques en thermoformés PET avec 24 empreintes en relief, permettant la création de bonbons de chocolat "bi-couches".

NOUVELLE
RECETTE!

LIBÉREZ TOUT VOTRE POTENTIEL



ÉLEVEZ VOS CRÉATIONS
AVEC RUBY RB2
UN GOÛT & UNE COULEUR
PLUS INTENSES




CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

TOUJOURS A LA RECHERCHE DU MEILLEUR

✓ **NOS MEILLEURS
CHOCOLATS BELGES**

Fort de 100 ans de collaboration avec des artisans du monde entier, Callebaut® s'améliore chaque jour pour vous offrir le meilleur. Nous sommes fiers de vous présenter nos Finest Belgian Chocolates.

✓ **FABRIQUÉS À PARTIR DE FÈVES DE CACAO SÉLECTIONNÉES ET TRAÇABLES,**

100 % DURABLES et qui soutiennent le programme Cocoa Horizons

✓ **UN GOÛT PLUS ÉQUILIBRÉ,**
préférés par 8 chefs sur 10

✓ **N° 1 EN MANIABILITÉ,**
testé et préféré par les chefs



LES CHOCOLATS NOIRS D'ORIGINE

Chaque "Origine Unique" provient d'un pays ou d'une région particulière. Les chocolats d'origine présentent des notes aromatiques uniques allant de floral à épicé et reflétant les caractéristiques naturelles du terroir.



LES CHOCOLATS NOIRS

De qualité supérieure, nos chocolats de couverture noirs garantissent des résultats excellents.



ORIGINE UNIQUE NOIR



	Fluidité	Idéal pour	Description	Composition	Origine des fèves	Type de pack	Unités	Poids par unité	Référence	DLUO	K	D	PAR
Couverture Sao Thomé	3 gouttes	Aromatisation, glaçage, émulsion, enrobage, moulage	Chocolat au goût riche, avec des notes de fruits rouges et jaunes.	% min. cacao 70% % mat grasse 39,4%	Fèves de Sao Thomé, variété Forastero (Amelonado).	Callets™ sachet	4x	2,5 kg	SAOTHOME-E4-U70	24 mois	✓	✓	✓
Couverture Madagascar	3 gouttes	Aromatisation, glaçage, émulsion, enrobage, moulage	Goût de cacao affirmé et ample aux notes de framboises et de myrtilles.	% min. cacao 67,4% % mat grasse 39,5%	Fèves de Madagascar, principalement de variétés Forastero, Criollo et Trinitario	Callets™ sachet	4x	2,5 kg	CHD-Q67MAD-E4-U70	24 mois	✓	-	✓

NOIR



	Fluidité	Idéal pour	Description	Composition	Type de pack	Unités	Poids par unité	Référence	DLUO	K	D	PAR
Couverture 70-30-38	2 gouttes	Aromatisation, émulsion, moulage gros	Chocolat noir amer, avec une forte teneur en cacao torréfié et des notes fruitées.	% min. cacao 70,5% % mat grasse 39%	Callets™ sachet	1x	10 kg	70-30-38NV-01B	24 mois	✓	-	✓
					Callets™ sachet	8x	2,5 kg	70-30-38-E4-U71		✓	-	✓
					Callets™ sachet	7x	400 g	70-30-38-E0-D94		✓	-	✓
Couverture 70-30-44	4 gouttes	Dragéification, enrobage fin, moulage fin		% min. cacao 70,3% % mat grasse 44%	Callets™ sachet	1x	10 kg	70-30-44NV-01B	24 mois	✓	-	✓
L60-40	1 goutte	Cuisson	Chocolat noir et amer, forte teneur en cacao.	% min. cacao 60,6% % mat grasse 30%	Callets™ sachet	1x	10 kg	L-60-40NV-01B	24 mois	✓	-	✓
Couverture 60-40-41	4 gouttes	Dragéification, enrobage fin, moulage fin	Chocolat noir et amer, forte teneur en cacao.	% min. cacao 60,3% % mat grasse 41%	Bloc (emballé)	5x	5 kg	60-40-41NV-120	24 mois	✓	-	✓
Couverture 2815	4 gouttes	Dragéification, enrobage fin, moulage fin	Fort goût en cacao et amertume agréable.	% min. cacao 57,9% % mat grasse 39%	Callets™ sachet	1x	10 kg	2815NV-01B	24 mois	✓	-	✓
					Callets™ sachet	8x	2,5 kg	2815-E4-U71		✓	-	✓
Couverture 811	3 gouttes	Aromatisation, glaçage, émulsion, enrobage, moulage	Chocolat sucré et équilibré, avec une subtile touche de vanille.	% min. cacao 54,5% % mat grasse 37%	Bloc (emballé)	5x	5 kg	811NV-120	24 mois	-	✓	✓
					Callets™ sachet	1x	10 kg	811NV-01B		✓	-	✓
					Callets™ sachet	8x	2,5 kg	811-E4-U71		✓	-	✓
					Callets™ sachet	6x	1 kg	811-E1-U68		✓	-	✓
					Callets™ sachet	7x	400 g	811-E0-D94	✓	-	✓	
L811	1 goutte	Cuisson		% min. cacao 48,2% % mat grasse 28%	Callets™ sachet	1x	10 kg	L811NV-01B	24 mois	✓	-	✓
Power 80	2 gouttes	Aromatisation, émulsion, enrobage, moulage	Cacao puissant, extra-amer, torréfié et fruité.	% min. cacao 80,5% % mat grasse 45%	Callets™ sachet	8x	2,5 kg	80-20-44-E4-U71	24 mois	✓	-	✓

LES CHOCOLATS AU LAIT

Une vaste gamme de chocolats au lait allant du goût prononcé de cacao, au goût lisse et crémeux du lait, ou avec des notes de caramel.



LES CHOCOLATS BLANCS, CARAMEL & RUBY



LAIT



Indice coloriel	Fluidité	Idéal pour	Description	Composition	Type de pack	Unités	Poids par unité	Référence	DLUO	KD&PAR
Couverture 823 ●●●●●	●●●	Aromatisation, glaçage, émulsion, enrobage, moulage	Parfaite alliance de cacao, lait et caramel.	% min. cacao 33,6% % lait 21,7% % mat grasse 36%	Bloc (emballé)	5x	5 kg	823NV-120	18 mois	✓ - ✓
					Callets™ sachet	1x	10 kg	823NV-01B		
					Callets™ sachet	8x	2,5 kg	823-E4-U71		
					Callets™ sachet	6x	1 kg	823-E1-U68		
Couverture 2665 ●●●●●	●●●●●	Dragéification, enrobage fin, moulage fin	Couleur claire, doux et crémeux.	% min. cacao 32,9% % lait 25,7% % mat grasse 38%	Callets™ sachet	8x	2,5 kg	2665-E4-U71	18 mois	✓ - ✓
					Callets™ sachet	1x	10 kg	665NV-01B		
Couverture 665 ●●●●●	●●●	Aromatisation, glaçage, émulsion, enrobage, moulage		% min. cacao 30,7% % lait 26,4% % mat grasse 36%	Callets™ sachet	1x	10 kg	665NV-01B	18 mois	✓ - ✓
Couverture 845 ●●●●●	●●●	Aromatisation, glaçage, émulsion, enrobage, moulage	Chocolat au lait corsé, avec goût intense de lait, et des notes de caramel.	% min. cacao 32,7% % lait 28,6% % mat grasse 37%	Callets™ sachet	1x	10 kg	845NV-01B	18 mois	✓ - ✓

BLANC



Fluidité	Idéal pour	Description	Composition	Type de pack	Unités	Poids par unité	Référence	DLUO	KD&PAR
W2 ●●●	Aromatisation, glaçage, émulsion, enrobage, moulage	Goût de crème et de lait équilibré, avec de subtiles notes de vanille.	% min. cacao 28% % lait 22% % mat grasse 36%	Bloc (emballé)	5x	5 kg	W2NV-120	18 mois	✓ - ✓
				Callets™ sachet	1x	10 kg	W2NV-01B		
				Callets™ sachet	8x	2,5 kg	W2-E4-U71		
				Callets™ sachet	6x	1 kg	W2-E1-U68		
VELVET ●●●	Aromatisation, glaçage, émulsion, enrobage, moulage	Saveur crémeuse et riche, goût de lait intense, avec un soupçon de sucre.	% min. cacao 33,1% % lait 23,2% % mat grasse 40%	Callets™ sachet	8x	2,5 kg	W3-E4-U71	18 mois	✓ - ✓

GOLD



Fluidité	Idéal pour	Description	Composition	Type de pack	Unités	Poids par unité	Référence	DLUO	KD&PAR
GOLD ●●●	Aromatisation, glaçage, émulsion, enrobage, moulage	Chocolat blanc au caramel au goût équilibré et intense	% min. cacao 30,4% % lait 28% % mat grasse 37,1%	Callets™ sachet	7x	400 g	CHK-R30GOLD-E0-D94	12 mois	✓ - ✓

RUBY



Fluidité	Idéal pour	Description	Composition	Type de pack	Unités	Poids par unité	Référence	DLUO	KD&PAR
COUVERTURE RUBY RB2 ●●●	Aromatisation, glaçage, émulsion, enrobage, moulage	Un goût fruité et une couleur Ruby plus intenses. Notes acidulées. Sans colorant, sans arôme de fruits rouges ajoutés.	% min. cacao 32,8% % lait 20,6% % mat grasse 37%	Callets™ sachet	4x	2,5 kg	CHR-Q37RB2-2B-U75	12 mois	✓ - ✓

LES CHOCOLATS SANS SUCRE AJOUTÉ

Créez des barres chocolatées, des gâteaux de voyage ou des biscuits plus sains avec un chocolat au goût intense fait à partir de fèves de cacao de première qualité, de pur beurre de cacao (100 %) et de vanille Bourbon naturelle.

Grâce à la gamme Malchoc, mettez en avant des créations "Sans sucres ajoutés"* !

* ou "à base de chocolat sans sucres ajoutés" si votre recette en contient par ailleurs.



LES CHOCOLATS RÉSISTANTS À LA CUISSON

Bâtons, drops et chunks sont résistants à la cuisson pour des viennoiseries toujours plus gourmandes.



NOIR



	Fluidité	Idéal pour	Description	Composition	Type de pack	Unités	Poids par unité	Référence	DLUO	K	D
MALCHOC-D		Aromatisation, glaçage, émulsion, enrobage, moulage	Chocolat noir au goût intense, équilibré et affirmé. Le sucre est remplacé par du maltitol en guise d'édulcorant.	% min. cacao 54% % mat grasse 36%	NOUVEAU FORMAT CALLETS™	1x	10 kg	CSD-Q54MAL-471	24 mois	✓	✓

LAIT



	Fluidité	Idéal pour	Description	Composition	Type de pack	Unités	Poids par unité	Référence	DLUO	K	D
MALCHOC-M		Aromatisation, glaçage, émulsion, enrobage, moulage	Chocolat au lait avec parfait équilibre entre le goût du cacao, du lait et du goût sucré, sans qu'il n'y ait de sucre ajouté.	% min. cacao 34,1% % mat grasse 36,6% % lait 21,3%	NOUVEAU FORMAT CALLETS™	1x	10 kg	CSM-Q34MAL-471	18 mois	✓	✓

BLANC



	Fluidité	Idéal pour	Description	Composition	Type de pack	Unités	Poids par unité	Référence	DLUO	K	D
MALCHOC-W		Aromatisation, glaçage, émulsion, enrobage, moulage	Chocolat blanc avec une saveur crémeuse et riche, des notes de caramel, sans sucre ajouté.	% min. cacao 30,7% % mat grasse 38,3% % lait 22,2%	Bloc	5x	5 kg	MALCHOC-W-123	12 mois	✓	✓

DROPS



	Description	Composition	Quantité	Type de pack	Unités	Poids par unité	Référence	DLUO	K	D
LAIT L	Drops de chocolat au lait pour cuisson, délicieusement croustillantes et riches en cacao.	% min. cacao 28,3% % lait 14%	±7 500 /kg	Sachet	4x	2,5 kg	CHM-DR-75X3-E4-U70	18 mois	-	-

CHUNKS



	Description	Composition	Dimensions	Type de pack	Unités	Poids par unité	Référence	DLUO
NOIR M	Chocolat noir très intense, qui reste croquant, même après cuisson.	% min. cacao 39,1%	8x8x6 mm	Carton	1x	10 kg	CHD-CU-20X014-471	24 mois
NOIR L	Chocolat noir très intense, qui reste croquant, même après cuisson.	% min. cacao 45,5%	10x10x4 mm	Carton	4x	2,5 kg	CHD-CU-20V115N-552	24 mois
LAIT M	Chocolat au lait très intense avec notes de crème et de caramel. Reste croquant, même après cuisson.	% min. cacao 25% % lait 23,6%	8x8x6 mm	Carton	1x	10 kg	CHM-CU-20X023-471	18 mois
LAIT L	Chocolat au lait très intense avec notes de crème et de caramel. Reste croquant, même après cuisson.	% min. cacao 25,8% % lait 19,4%	10x10x4 mm	Carton	4x	2,5 kg	CHM-CU-17X259-552	18 mois
BLANC M	Chocolat blanc très intense et riche, qui reste croquant, même après cuisson.	% min. cacao 21% % lait 24,8%	8x8x6 mm	Carton	1x	10 kg	CHW-CU-20V001-471	12 mois
BLANC L	Chocolat blanc très intense et riche, qui reste croquant, même après cuisson.	% min. cacao 22,5% % lait 23,9%	10x10x4 mm	Carton	4x	2,5 kg	CHW-CU-18V02NV-552	12 mois

LES CALLETS™

Les savoureux Callets™, confiserie colorée, offrent la même maniabilité que les chocolats Callebaut® classiques, avec des résultats parfaits à chaque utilisation.



LES PRÉPARATIONS CHOCOLATÉES & PRODUIT PUR CACAO



COLORÉS & AROMATISÉS



	Fluidité	Idéal pour	Description	Type de pack	Unités	Poids par unité	Référence	DLUO	K D
		Aromatisation, émulsion, moulage gros	Callets™ de couleur verte au goût crémeux avec de fortes saveurs citronnées.	Callets™ sachet	4x	2,5 kg	LEMON-E4-U70	12 mois	-
		Aromatisation, glaçage, émulsion, enrobage, moulage	Callets™ couleur orange au goût crémeux avec des saveurs d'orange et d'amertume prononcées.	Callets™ sachet	4x	2,5 kg	ORANGE-E4-U70	12 mois	-
		Aromatisation, glaçage, émulsion, enrobage, moulage	Callets™ couleur rose à la fraise et à la texture fondante.	Callets™ sachet	4x	2,5 kg	STRAWBERRY-E4-U70	12 mois	-
		Aromatisation, glaçage, émulsion, enrobage, moulage	Callets™ au lait tendre et généreux qui offre un authentique goût de caramel.	Callets™ sachet	4x	2,5 kg	CHF-N3438CARE4-U70	12 mois	-
		Aromatisation, émulsion, moulage gros	Callets™ au bon goût de cappuccino.	Callets™ sachet	4x	2,5 kg	CAPPUCCINO-E4-U70	18 mois	✓
		Aromatisation, glaçage, émulsion, enrobage, moulage	Callets™ 100% chocolat au lait au miel véritable.	Callets™ sachet	4x	2,5 kg	CHF-Q1HONEY-E4-U70	18 mois	✓

CHOCOLAT NOIR POUR FONTAINE



Fluidité	Idéal pour	Description	Composition	Type de pack	Unités	Poids par unité	Référence	DLUO	K D
	Pulvérisation (spray), dragéification fine	Goût intense avec parfait équilibre entre sa forte teneur en cacao et sa saveur sucrée.	% min. cacao 57,6% % mat grasse 41,1%	Callets™ sachet	8x	2,5 kg	CHD-N811FOUNE4-U71	24 mois	-

POUDRE DE MOUSSE AU CHOCOLAT



Description	Composition	Type de pack	Unités	Poids par unité	Référence	DLUO
 NOIR Poudre à mélanger pour la préparation instantanée de mousse au chocolat noir.	% min. cacao 75%	Sac	10x	800 g	CHD-MO-D-E0-X27	18 mois

PUR CACAO



Description	Type de pack	Unités	Poids par unité	Référence	DLUO	K D
MASSE DE CACAO 100 % pure masse de cacao. L'essence, pure et non sucrée, de votre chocolat.	Callets™ sachet	4x	2,5 kg	CM-CAL-E4-U70	24 mois	✓ ✓

LES PRODUITS À BASE DE FRUITS SECS

Nos produits à base de fruits secs sont fabriqués avec des fruits cueillis à pleine maturité, stockés dans les meilleures conditions. Décortiqués au maximum 12 h avant la torréfaction pour préserver leur fraîcheur et leurs saveurs délicates et fruitées. Mélangez-les avec du chocolat pour créer une garniture pour vos desserts, ou aromatisez vos crèmes, mousses et glaces.



LES FOURRAGES & CRÈMES

Notre gianduja et notre caramel sont élaborés avec des ingrédients de première qualité, tout comme le chocolat Callebaut®.

Avec leur texture douce, ils peuvent facilement être utilisés en confiserie en enrobage. Non seulement ils constituent un excellent fourrage, mais ils sont également parfaits pour aromatiser les glaces, pâtisseries et desserts.



BRÉSILIENNES



Description	Composition	Type de pack	Unités	Poids par unité	Référence	DLUO	K D		
NOISETTES BRÉSILIENNES	Éclats de noisettes torréfiées croustillantes, enrobées de sucre caramélisé. % noisettes 37%	Sac sous vide	4x	5 kg	NAN-CR-H3714E0-T64	9 mois		✓	

PRALINÉ



Description	Composition	Type de pack	Unités	Poids par unité	Référence	DLUO	K	D	شهادة
PRALINÉ AMANDES NOISETTES	Couleur dorée et chaude, et texture veloutée au goût agréablement sucré avec un subtil équilibre entre les arômes d'amandes grillées et de noisettes. % amandes 24% % noisettes 24%	Seau	2x	5 kg	PRAMANO-T14	12 mois	-	-	-

CREMA DELL'ARTIGIANO



Description	Composition	Type de pack	Unités	Poids par unité	Référence	DLUO	K D		
CREMA DELL'ARTIGIANO NOCCIOLA	Crème résistante à la chaleur, cuisson stable jusqu'à 200 °C, parfum et couleur de noisettes, à l'huile non-hydrogénée. % noisettes 12%	Seau	1x	10 kg	N05-OH40-T06	12 mois		✓	✓

CARAMEL



Description	Composition	Type de pack	Unités	Poids par unité	Référence	DLUO	K	D	شهادة	
FOURRAGE CARAMEL	Un fourrage au caramel universel pour pâtisseries, bonbons et desserts qui offre un bon goût de fait-maison. Colorants 0% Arômes artificiels 0%	Seau	4x 1x	5 kg	FWF-Z6CARA-X10 FWF-Z6CARA-D69	12 mois			✓	✓

GIANDUJA



Description	Composition	Type de pack	Unités	Poids par unité	Référence	DLUO	K	D	شهادة	
CLAIR	Mélange crémeux de chocolat et de pâte aux noisettes. % min. chocolat 75% % noisettes 25%	Bloc	5x	5 kg	GIA-144	18 mois			✓	✓

DÉCORATION

Pour décorer, nos Callets™ Sensation intemporels apportent la touche chic et gourmande.



CALLETS™ SENSATION



	Description	Composition	Type de pack	Unités	Poids par unité	Référence	DLUO	ⓀD				
 MARBRÉ	Perles de chocolat noir et blanc brillantes.	<table border="1"> <tr> <td>% chocolat noir</td> <td>% chocolat blanc</td> </tr> <tr> <td>25%</td> <td>75%</td> </tr> </table>	% chocolat noir	% chocolat blanc	25%	75%	Callets™ sachet	4x	2,5 kg	CHM-SC-WD-E4-U70	12 mois	✓
% chocolat noir	% chocolat blanc											
25%	75%											



(RE) DÉCOUVREZ LA CHOCOLATE ACADEMY™

Co-crétions, Formations, Journées inspirations, Démonstrations & Conférences, MasterClasses thématiques (...)

Un espace de prestations entièrement conçu, agencé et équipé pour favoriser la rencontre et l'émulation autour du chocolat.



- Un laboratoire de formation de 170 m² pour 40 personnes sur 8 tables de travail revêtement granit assorties de tous les équipements nécessaires.
- Un espace "Boissons" de 135 m² dédié à la mixologie des produits cacao.
- 15 marques partenaires (équipement et alimentation).

À votre disposition

- Une équipe de Chefs pour des échanges privilégiés
- Un espace de 750 m² à Hardricourt (78).
- Une salle de démonstration pour 40 personnes marbre de démo, sièges avec tablettes, régie intégrée (écrans, caméra, haut-parleurs...).





TWO
WAYS
SMILES



Chocovic, avec plus de 150 ans de savoir-faire en chocolaterie, propose une gamme de produits essentiels de qualité, fonctionnels et conçus pour permettre aux artisans d'exprimer pleinement leur personnalité.

Nos produits, accessible à tous, offrent une réponse adaptée aux besoins quotidiens des professionnels de la boulangerie et de la pâtisserie. Nous offrons un accompagnement personnalisé pour aider nos clients à choisir des produits qui allient qualité, efficacité et rentabilité.



SOUTIENT LE CACAO 100 % DURABLE



LES CHOCOLATS

Les Chocolats de couverture noirs

Produit	Description	Applications	Référence	Format	Packaging	Cacao min.	Beurre de cacao	Fluidité
TOBADO	Chocolat noir à la douce saveur de cacao offrant un équilibre parfait entre sucré et amer.		CHD-Q84TOBA-D38	Palets	Carton 2 x 5 kg	64,50 %	36,50 %	◆◆◆◆○
<i>Chocolat de couverture fluide, parfaitement adapté pour l'enrobage, notamment en machine, mais aussi pour de nombreuses applications : associations avec des pralinés, fourrages, décors... Température : 30 - 31 °C.</i>								
YAGARA	Chocolat noir très polyvalent offrant un bel équilibre cacao/sucre.		CHD-R69NIAG-D38	Palets	Carton 2 x 5 kg	59,50 %	36 %	◆◆◆◆○
<i>Chocolat fluide convenant particulièrement au moulage, ainsi qu'à d'autres applications : ganaches, mousses, décors... Température : 30 - 31 °C.</i>								
QUADOR	Chocolat noir à la saveur douce et sucrée.		CHD-R55EQUA-D38	Palets	Carton 2 x 5 kg	53 %	36,40 %	◆◆◆◆○
<i>Chocolat de couverture à la fluidité intermédiaire, facile d'utilisation notamment en pâtisserie : ganaches, mousses, mais aussi moulages ou fourrages de bonbons. Température : 30 °C.</i>								

Le Chocolat de couverture au lait

Produit	Description	Applications	Référence	Format	Packaging	Cacao min.	Min. lait	Beurre de cacao	Fluidité
SANKUAL	Une douce saveur de chocolat, légèrement sucrée		CHM-P3303SANK-D38	Palets	Carton 2 x 5 kg	34,90 %	21,31 %	32,60 %	◆◆◆◆○
<i>Chocolat de couverture au goût légèrement sucré, rehaussé de notes caramel, avec une saveur de cacao offrant une belle douceur en bouche. De par sa fluidité élevée, le SANKUAL convient parfaitement pour les enrobages, moulages et décorations.</i>									

Le Chocolat blanc

Produit	Description	Applications	Référence	Format	Packaging	Cacao min.	Min. lait	Beurre de cacao	Fluidité
ISTAK	Chocolat blanc onctueux aux notes de crème.		CHW-P1226ISTA-D38	Palets	Carton 2 x 5 kg	30,90 %	19,47 %	32,20 %	◆◆◆◆○
<i>Chocolat blanc à la texture très crémeuse et au bon goût de lait. L'ISTAK convient parfaitement pour les moulages, glaçages, décorations, fourrages.</i>									

Les Chocolats Laboratoire

Produit	Description	Applications	Référence	Format	Packaging	Cacao min.	Beurre de cacao	Fluidité	
SURI	Bon goût de chocolat noir.		CHD-Z13SURI-D38	Palets	Carton 2 x 5 kg	49,50 %	27,70 %	◆○◆◆○	
<i>Chocolat convenant particulièrement pour des ganaches, sauces et coulis forts en goût de cacao.</i>									
CHOCOLAT GANACHE	Chocolat noir au goût équilibré.		CHD-Y44CV-D38	Drops	Carton 2 x 5 kg	44 %	25,30 %	◆○◆◆○	
<i>Chocolat facile d'utilisation pour sauces, ganaches, mousses.</i>									





LES PRODUITS RÉSISTANTS À LA CUISSON

Produit	Description	Applications	Référence	Format	Packaging	Cacao min.	Min. lait	Beurre de cacao	Fluidité
DROPS 5 KG	Pépites de chocolat noir résistantes à la cuisson.		CHD-DR-75Y44CV-D38	Drops 7 500 gouttes/kg	Carton 2 x 5 kg	44 %	-	25,30 %	●○○○○
DROPS 10 KG	Pépites de chocolat noir résistantes à la cuisson.		CHD-DR-75Y44CV-568	Drops 7 500 gouttes/kg	Carton 2 x 10 kg	44 %	-	25,30 %	●○○○○
DROPS 25 KG	Pépites de chocolat noir résistantes à la cuisson.		CHD-DR-75Y44CV-377	Drops 7 500 gouttes/kg	Sac 25 kg	44 %	-	25,30 %	●○○○○
<i>S'incorporent facilement à vos desserts.</i>									
JAMAÏTA 900	Pépites de chocolat noir résistantes à la cuisson.		CHD-DR-90JAMA-D38	Drops 9 000 gouttes/kg	Carton 2 x 5 kg	43 %	-	26 %	●○○○○
ANDINA	Pépites blanches résistantes à la cuisson.		CHW-DR-90AN-ST-D38	Drops 9 000 gouttes/kg	Carton 2 x 5 kg	22,60 %	30 %	26 %	●○○○○
<i>Variez vos recettes de façon originale ! Offrez par exemple des cookies, muffins... Aux pépites blanches.</i>									
NOUVEAU BÂTONS BOULANGERS 38 CM	Bâtons boulangers grande longueur résistants à la cuisson. 25 g / unité - 10-12 mm.		CHD-BB-4438-44C	240 unités / carton	Carton 6 kg	44 %	-	24,1 %	●○○○○

LE PRALINÉ



Produit	Description	Applications	Référence	Packaging
PRALINÉ AMANDES-NOISETTES 50 %	Fourrage praliné amandes (25 %) et noisettes (25 %) avec un léger goût de caramel. Idéal en inclusion pour texturer et apporter de la gourmandise.		PRN-MX503-T61	Seau 3 x 5 kg

Idéal pour texturer et apporter de la gourmandise.

LES PÂTES À GLACER



Produit	Description	Référence	Format	Packaging	Fluidité	Couleur
SUPERBRILL 250 (EASY MELT)	Pâte à glacer brune 24,5 % cacao. Fond facilement en bouche.	ILD-N25SU25-U58	Palets	Carton 10 kg	●●●●○	

Pâte à glacer brune avec un fort pourcentage de cacao qui apporte un goût fort en chocolat. Couleur foncée.

Le conditionnement sous forme de palets facilite l'utilisation de vos pâtes à glacer.

LES FOURRAGES



Produit	Description	Applications	Référence	Packaging	Fluidité
IROKO	Fourrage chocolat noisettes parfait pour des créations gourmandes grâce à son pourcentage élevé en noisettes (11 %).		FNN-O61IROK-838 FNN-O61IROK-T60	Seau 10 kg Seau 5 kg	●●●●○ ●●●●○

Idéal pour fourrage de beignets, crêpes...



FLUIDITÉ	APPLICATIONS										
Élevée ●●●●●	Fourrage pâtisserie	Fourrage bonbon	Enrobage glace	Cuisson	Moulage	Enrobage	Décoration	Pièces artistiques			
Basse ●	Chocolat										
	Crème					Chocolat	Pâte à glacer	Crème			

MONA LISA®



RENDEZ VOS CRÉATIONS EXTRAORDINAIRES AVEC LES DÉCORATIONS MONA LISA !

Nous proposons une gamme diversifiée de décorations prêtes à l'emploi, réalisées avec du chocolat de haute qualité. Nos décorations stimulent les 4 sens, en mettant particulièrement l'accent sur le goût, la forme, la texture et la couleur.



Tous nos produits à base de cacao contribuent à une filière cacao durable. En savoir plus : www.cocoa Horizons.org

LES CONTENANTS #FAÇONNER



BOULES TRUFFES

Boîte de 504 pièces / Contenance : 6ml
 Noir / DLUO : 24 mois / CHD-TS-22350E0-999
 Lait / DLUO : 18 mois / CHM-TS-22351E0-999
 Blanc / DLUO : 12 mois / CHW-TS-22352E0-999



COUPES SNOBINETTES EN CHOCOLAT NOIR

DLUO : 24 mois / Contenance : 13 ml
 Boîte de 270 pièces
 CHD-CV-22476E0-999



DÔME - DEMI-SPHÈRE EN CHOCOLAT NOIR

DLUO : 24 mois / Contenance : 50 ml
 5 x Boîte de 28 pièces CHD-CM-21428E0-999



COUPES TARTELETTES EN CHOCOLAT NOIR

Ouverture ø base 30mm
 DLUO : 24 mois / Contenance : 12ml
 Boîte de 390 pièces CHD-CM-19841E0-999
 Jusqu'à épuisement des stocks



COUPES MARIE-JOSÉ EN CHOCOLAT NOIR

DLUO : 24 mois / Contenance : 50 ml
 Boîte de 132 pièces
 CHD-CV-22477E0-999

LES DÉCORS #TEXTURER

LES CRISPEARLS™

Petites perles brillantes au chocolat enrobant un biscuit croustillant.

4 x Sachet refermable de 800 g - DLUO : 12 mois



NOIR
 CHD-CC-CRISPE0-02B
 84,0 % min. chocolat
 50,2 % min. cacao
 15,0 % min. biscuit croustillant

LAIT
 CHM-CC-CRISPE0-02B
 84,0 % min. chocolat
 28,7 % min. cacao
 15,0 % min. biscuit croustillant

BLANC
 CHW-CC-CRISPE0-02B
 84,0 % min. chocolat
 25,2 % min. cacao
 15,0 % min. biscuit croustillant

RUBY
 CHR-CC-2CRISE0-02B
 84,0% min. chocolat
 47,3 % min. cacao
 15,0 % min. biscuit croustillant

CARAMEL SALÉ
 CHF-CC-CCRISE0-02B
 84,0 % min. chocolat
 30,6 % min. cacao
 15,0 % min. biscuit croustillant



LES DÉCORS #TEXTURER

COPEAUX

EN CHOCOLAT



COPEAUX LAMY NOIR
DLUO : 24 mois
Boîte de 2,5 kg CHD-SV-22290E0-11B



COPEAUX LAMY BLANC
DLUO : 12 mois
Boîte de 2,5 kg CHW-SV-22292E0-11B

MICRO-COPEAUX

EN CHOCOLAT



NOIR DLUO : 24 mois
4 x Seau de 1kg CHD-BS-22270E0-07B
Carton de 2,5kg CHD-BS-19850E0-74A



BLANC DLUO : 12 mois
4 x Seau de 1kg CHW-BS-22280E0-07B



LAIT DLUO : 18 mois
4 x Seau de 1kg CHM-BS-22277E0-07B

CHOCROCKS™

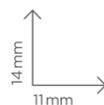


CHOCROCKS™ BRONZE CHOCOLAT NOIR
DLUO 24 mois
4 x Saupoudreuse de 600g
CHK-GL-22125E0-999

CHOCOLATE COFFEE BEANS



GRAINS DE CAFÉ AU CHOCOLAT
Sans allergènes de fruits à coques
Recette basée sur un véritable extrait de café
6 x Seau de 1 kg CHF-3D-22678-999



LES PAILLETÉS & VERMICELLES



PAILLETÉS SUPER FINS CHOCOLAT
DLUO : 24 mois
6 x Sac de 1kg
CHD-SP-3Z1-E0-U68



PAILLETÉS FINS CHOCOLAT
DLUO : 24 mois
6 x Sac de 1kg
CHD-SP-5Z1-E0-U68
4 x Sac de 5kg
CHD-SP-5Z1-E0-U72



VERMICELLES FINS CHOCOLAT
Moins de sucre, plus de cacao !
DLUO : 24 mois
6 x Sac de 1kg
CHD-VR-1Z2-E0-U68



LES CRAYONS



EN CHOCOLAT MARBRÉ EXTRA-LARGE
L : 200 mm / DLUO : 12 mois
4 x Boîte de 115 pièces
CHX-PC-19943E0-999



EN CHOCOLAT NOIR LARGE
L : 100 mm / DLUO : 24 mois
4 x Boîte de 215 pièces CHD-PC-19938E0-999
EXTRA-LARGE
L : 200 mm / DLUO : 24 mois
4 x Boîte de 115 pièces CHD-PC-19940E0-999

ENCORE PLUS D'INSPIRATIONS & DE DÉCORATIONS PERSONNALISÉES AVEC MONA LISA STUDIO™

Commandes et Livraisons en direct - contact :
Sales_mlstudio@barry-callebaut.com

SCANNEZ-MOI ▶
FLASHEZ CE QR CODE
POUR TÉLÉCHARGER
LE CATALOGUE !



<https://qrco.de/ALLCAT>



VH
VAN HOUTEN
 PIONNIERS DU CACAO DEPUIS 1828

DIFFÉRENCIEZ VOTRE OFFRE !
 SURPRENEZ VOS CLIENTS AVEC DES BOISSONS GOURMANDES
 INSPIRÉES DE L'ART DES BARISTAS.



LA POUDRE SPÉCIAL BAR 34 %

AUTHENTICITÉ & RÉCONFORT
 Un Chocolat Chaud à la texture onctueuse
 et aux saveurs riches et intenses.
 Rondeur et gourmandise seront au rendez-vous !

- Cacao approvisionné **de manière durable** et qui soutient la **Fondation Cocoa Horizons**.
- Appellation **chocolat chaud**.
- **Préparation facile** avec du lait, à la main ou en machine à café.
- **Réf. : VM-72144-V17 / Poids : 1 kg**



LE CHOCOLAT CHAUD

LA POUDRE VH2 34 % CACAO
 Cacao approvisionné **de manière durable**
 et qui soutient la **Fondation Cocoa Horizons**.

- Appellation **chocolat chaud**.
- Arôme intense de chocolat noir.
- **Préparation facile** avec de l'eau chaude.
- **Réf. : VM-75969-V17 / Poids : 1 kg**

PRÉPARATION CLASSIQUE

Mélanger	19-22 g	Poudre de cacao VH2 ou VH10
Avec	150 ml	Eau chaude
Servir chaud ou froid.		



LA BOISSON CHOCOLATÉE EN DOSETTES

POUDRE VH6 15 % CACAO EN DOSETTES

- Cacao approvisionné **de manière durable** et qui soutient la **Fondation Cocoa Horizons**.
- **100 dosettes individuelles** de boisson cacaotée (23 g par sachet).
- Idéal pour les **chambres d'hôtel, les buffets** ou un usage domestique.
- Préparation facile à la main, **il suffit d'eau chaude** pour préparer une délicieuse boisson chocolatée !
- **Réf. : VM-72146-V85 / Poids : 100 sachets de 23 g**

PRÉPARATION AVEC DOSETTES

Dissoudre	1	Dosette de poudre de cacao VH6 (23 g)
Dans	160 ml	Eau chaude
Servir chaud ou froid.		



POUDRE VH1

LE GRAND CLASSIQUE !

- Cacao approvisionné **de manière durable** et qui soutient la **Fondation Cocoa Horizons**.
- Une boisson au cacao et au lait, parfaitement équilibrée avec des saveurs corsées de cacao.
- **La boisson préférée des consommateurs Européens !**
- **Réf. : VM-75977-V17 / Poids : 1 kg**

／ DÉCOUVREZ NOTRE NOUVEAU CARNET DE RECETTES



TÉLÉCHARGEZ-LE VITE !
EN SCANNANT CE QR CODE



qrco.de/CarnetNoel2025

Pour tout renseignement,
contactez votre représentant commercial.



www.cacao-barry.com

@cacaobarryofficial