

Catalogue Produits



CHOCOVIC





Créer. Partager. Progresser.™

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.



www.cacao-barry.com

@cacaobarryofficial



Sommaire

CACAO BARRY®	4-15
La gamme Rare	4
La gamme Origine	4-5
La gamme Pureté	6
La gamme Héritage	7-8
Les Produits résistants à la cuisson	9
Les Produits 100 % cacao	9
Les Produits à base de Fruits secs	10-11
Les Giandujas & le Sablage	11
Les Produits de services	12-13
Les Moules	14-15
CALLEBAUT®	16-37
La Roue Sensorielle	17
Les Chocolats d'Origine	18-19
Les Chocolats noirs	20-21
Les Chocolats au lait	22-23
Les Chocolats blancs, caramel & ruby	24-25
Les Chocolats sans sucre ajouté	26
Les Chocolats résistants à la cuisson	27
Les Poudres de Cacao	28-29
Les Préparations Chocolatées & Produit pur cacao	30
Les Fourrages & Crèmes	31
Les Produits à base de Fruits secs	32
Les Callets	33
Les Décorations	34 - 37
CHOCOVIC	38-41
Les Chocolats	38-39
Les Produits résistants à la cuisson	40
Le Praliné, les Pâtes à glacer & le Fourrage	41
VAN HOUTEN	42
Les Poudres pour vos boissons chocolatées	42



Ce logo signifie que le produit soutient la fondation Cocoa Horizons www.cocoa Horizons.org



Créer. Partager. Progresser™

Nous y sommes.

Des siècles après l'influence d'Antonin Carême sur la pâtisserie française. Près de 200 ans après que Charles Barry ait établi les fondations de notre marque. Deux siècles de partenariats étroits avec les Chefs, travaillant côte à côte pour faire évoluer la pâtisserie française avec plaisir, fierté et progrès.

Notre rôle ?

Cacao Barry soutient les Chefs en leur apportant son expertise, une écoute attentive et des offres pertinentes pour les aider à créer, innover et avancer.

La gamme Rare

Matsiro



CHD-P70MATS-EX-U68 / 6 x 1 kg

Matsiro révèle l'essence du terroir malgache avec des fèves du nord-ouest de Madagascar, aux notes aromatiques uniques.

Profil gustatif

Framboise, cerise, zeste d'agrumes, figue, notes florales.

70 % min. cacao

42 % min. mat. grasse | DLUO 24 mois



Multi-Applications



La gamme Origine



Les chocolats de couverture noirs



Tanzanie



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.



75 % min. de cacao

45 % min. mat. grasses | DLUO 24 mois



Venezuela



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

Variété des fèves

- Criollo
- Trinitario

Profil gustatif

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



72 % min. de cacao

42 % min. mat. grasses | DLUO 24 mois



La gamme Origine



Les chocolats de couverture noirs



Saint Domingue

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.



70 % min. de cacao

42 % min. mat. grasses | DLUO 24 mois



Le chocolat de couverture noir sélection d'origines



Mexique



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.



66 % min. de cacao

37 % min. mat. grasses | DLUO 24 mois



Fleur de Cao



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.



70 % min. de cacao | 41 % min. matières grasses

DLUO 24 mois



PRINCIPALES ORIGINES
Equateur*
Tanzanie*
Côte d'Ivoire*

Le chocolat de couverture au lait



Ghana



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.



40 % min. de cacao | 21 % min. de lait

39 % min. mat. grasses | DLUO 18 mois



Papouasie



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.



35 % min. de cacao | 23 % min. de lait

37 % min. mat. grasses | DLUO 18 mois



* Rapprochez-vous de votre interlocuteur commercial pour connaître le cocktail d'origines actuel.

La gamme Pureté



Les chocolats de couverture noirs



Ocoa™

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 délivrant une belle amertume.



70 % min. de cacao
39 % min. mat. grasses | DLUO 24 mois | ●●●●●



Inaya™

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.



65 % min. de cacao
31 % min. mat. grasses | DLUO 24 mois | ●●●●●



Extra-Bitter Guayaquil

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.



64 % min. de cacao
41 % min. mat. grasses | DLUO 24 mois | ●●●●●



Excellence

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.



55 % min. de cacao
36 % min. mat. grasses | DLUO 24 mois | ●●●●●



Les chocolats de couverture au lait



Lactée Supérieure

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.



38 % min. de cacao | 23 % min. de lait
38 % min. mat. grasses | DLUO 18 mois | ●●●●●



Alunga™

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.



41 % min. de cacao | 24 % min. de lait
35 % min. mat. grasses | DLUO 18 mois | ●●●●●



La gamme Héritage



Les chocolats de couverture noirs



Passy™

CHD-N70PASS-LN-593 / 1 x 20 kg
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.



70 % min. de cacao
41 % min. mat. grasses | DLUO 24 mois | ●●●●●



Mi-Amère

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.



58 % min. de cacao
38 % min. mat. grasses | DLUO 24 mois | ●●●●●



Les chocolats de couverture au lait



Élysée

CHM-P36ELYS-LN-804 / 1 x 20 kg
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.



36 % min. de cacao | 22 % min. de lait
35 % min. mat. grasses | DLUO 18 mois | ●●●●●



Lactée Barry

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.



35 % min. de cacao | 29 % min. de lait
38 % min. mat. grasses | DLUO 18 mois | ●●●●●



Lactée Caramel

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

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



31 % min. de cacao | 25 % min. de lait
35 % min. mat. grasses | DLUO 12 mois | ●●●●●



La gamme Héritage



Le chocolat blanc au caramel



Zéphyr™ Caramel

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.



35 % min. de cacao | 30 % min. de lait
39 % min. mat. grasses | DLUO 12 mois



Multi-Applications



Les produits résistants à la cuisson



Drops de Chocolat

CHD-DR-75Y5-E4-U72 / Boîte de 4 x 5 kg
soit 4 x 7500 Drops / kg
CHD-DR-75Y5-E1-U68 / Boîte de 6 x 1 kg
soit 6 x 7500 Drops / kg

Ces délicieux éclats de chocolat noir de qualité supérieure sont à cuire ou à incorporer dans les desserts.

50 % min. de cacao | DLUO 24 mois

Bâtons Boulangers Extrudés



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.

CHD-BB-308BY-357 / Carton de 15 boîtes de 1,6 kg
300 bâtons | 5 g* | 80 x 12 mm
CHD-BB-508BY-357 / Carton de 15 boîtes de 1,6 kg
500 bâtons | 3 g* | 80 x 9,5 mm

44 % min. de cacao | DLUO 24 mois

* Poids moyen

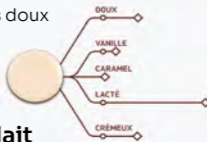
Les chocolats blancs



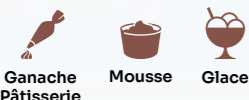
Zéphyr™

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. de cacao | 26 % min. de lait
40 % min. mat. grasses



Blanc Satin™

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. de cacao | 20 % min. de lait
33 % min. mat. grasses



Les chocolats noirs



Chocolat Amer

CHD-V60AMER-E4-U72 / 4 x 5 kg

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



60 % min. de cacao
32 % min. mat. grasses | DLUO 24 mois



Force Noire

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. de cacao
28 % min. mat. grasses | DLUO 24 mois



Beurre de cacao Désodorisé

NCB-HD703-BYEO-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.

100 % pur beurre de cacao
DLUO 24 mois



Beurre de cacao Mycryo®

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 tempérées facile du chocolat, cette matière grasse désodorisée au goût neutre permet de limiter l'ajout de graisses.

100 % de cacao
DLUO 12 mois



La masse Grand Caraque

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.

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

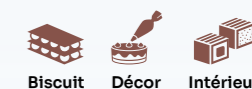


Grué de cacao

NIBS-S-609 / 4 x 1 kg

Variété des fèves - Ghana
Des éclats de cacao pur torréfiés avec soin dans la plus grande tradition.

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



Les produits à base de Fruits secs

Les pures pâtes



Pure Pâte 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 crèmeux, mousses, glaces, sauces
- Idéal pour désucre

100 % noisettes
DLUO 12 mois



Pure Pâte 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 crèmeux aux sauces en passant par les crèmes glacées.

Applications & bénéfices :

- Intérieur pâtisserie, chocolaterie
- Réalisation de crèmeux, 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 :

- Intérieur pâtisserie, chocolaterie
- Réalisation de crèmeux, mousses, glaces, sauces

50 % noisettes
50 % sucre | DLUO 12 mois



Praliné 50 % Amandes

PRN-AL50BCBY-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 et de la profondeur, il sublime les mousses, crèmes glacées et sauces et peut également être utilisé pour la décoration.

Applications & bénéfices :

- Intérieur pâtisserie, chocolaterie
- Réalisation de crèmeux, 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-MX50CBE4-685 / 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 crèmeux, mousses, glaces, sauces
- Idéal pour réaliser des Paris-Brest

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



Le praliné à l'ancienne



Héritage 65 % Amandes / Noisettes caramélisées

PRN-MX65CBE4-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 goût pur fruit



Praliné 50 % Noisettes Piémont

PRN-PIE502BY-T60
/ 2 x 5 kg



La noisette du Piémont est un délicieux fruit sec 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 crèmeux, 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 Valence 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 crèmeux, 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 crèmeux, crèmes glacées et sauces.

Applications & bénéfices :

- Fourrage en pâtisserie, chocolaterie
- Réalisation de crèmeux, mousses, glaces, sauces.

70 % pistaches
30 % sucre | DLUO 12 mois



Giandujas & Sablages



Gianduja Noir

M-6GD-N-E4-606
/ 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. grasses | DLUO 18 mois



Gianduja Plaisir Lait

GIM-PIPLAIS-LN-606
/ 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. grasses | DLUO 18 mois



Praliné Grains

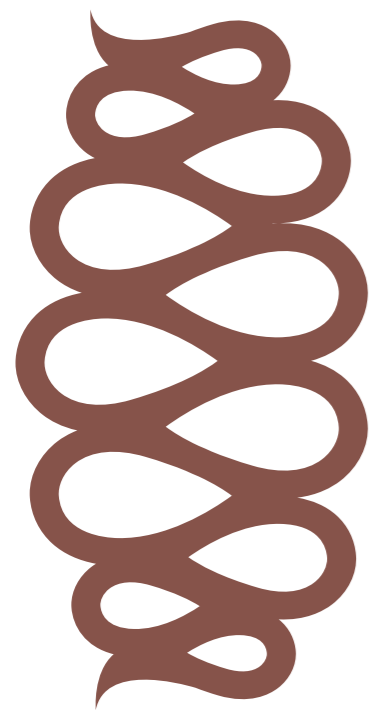
NAN-CR-HA5013-T66
/ 3 x 1 kg



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

La Texture



Cara Crakine™

FNF-CARACR-E4-19A / 6 x 1 kg
FNF-CARACR-E4-656 / 4 x 5 kg

Un fourrage 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.

11 % céréales biscuitées toastées
DLUO 12 mois



Pralin Feuilletine™

FNN-X23PFBO-E4-19A / 6 x 1 kg
FNN-X23PFBO-656 / 4 x 5 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.

12 % Pailleté Feuilletine™
12 % Noisettes
12 % Amandes

DLUO 12 mois



Pailleté Feuilletine™

Brisures de crêpes dentelles

BIG-PF-1BO-401 / 4 x 2,5 kg

Croustillant iconique issu de la crêpe dentelle Gavottes®. Fabriqué en France, pur beurre, aux notes biscuitées et caramélisées. Texture fine, croustillant longue tenue. Idéal pour décors, pralinés, bonbons et pâtisserie.



100 % pur beurre
DLUO 12 mois



Le Glaçage

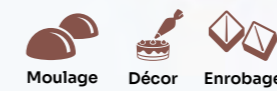


Pâte à glacer Brune

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
DLUO 18 mois |

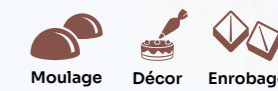


Pâte à glacer Blonde

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
DLUO 18 mois |

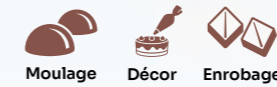


Pâte à glacer Ivoire

M-9DBV-656 / 4 x 5 kg

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

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 % min. cacao | DLUO 24 mois



L'Aromatisation

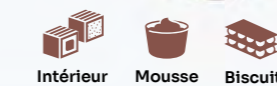


K d'Arôme Cacao

FND-J44CACAO-603 / 4 x 5 kg

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

44 % cacao | DLUO 12 mois



La Sélection des Moules de Noël

NOUVEAU

ChocoBreak 10 cm

MLD-090669-M00
Poids moulage 30 g
Dimensions 106 x 23 x 14 mm
Nombre d'empreintes 10
Nombre de plaques 2
Numéro de colis 318



Sapin Origami 11 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



Lutin Tricot 10 cm

MLD-090666-M00
Poids moulage 50 g
Dimensions 100 x 61 x 51 mm
Nombre d'empreintes 4
Nombre de plaques 2
Numéro de colis 316



Père Noël Origami 15 cm

MLD-090656-M00
Poids moulage ± 110 g
Dimensions 150 x 100 x 83 mm
Nombre d'empreintes 2
Nombre de plaques 2
Numéro de colis 311



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



qrco.de/moulesCB

Tablette Longue 100 g

PLV-090531-M00
Poids moulage 100 g
Dimensions 245 x 67 x 6 mm
Nombre d'empreintes 2
Nombre de plaques par boîte 5
Numéro de colis 179



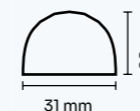
Flocons

MLD-090537-M00
Poids moulage 6 g
Dimensions 5 cm
Nombre d'empreintes 15
Nombre de plaques 2
Numéro de colis 276



Bonbon Diamant

MLD-090546-M00
Poids moulage 11 g
Dimensions Ø 31 x 20 mm
Nombre d'empreintes 28
Nombre de plaques 5
Numéro de colis 29



Fritures de Noël

MLD-090504-M00
Poids moulage 7 g
Nombre d'empreintes 24
Nombre de plaques 5
Numéro de colis 128



Œufs

MLD-090526-M00
Poids moulage 30 g
Dimensions 105 x 70 mm
Nombre d'empreintes 4
Nombre de plaques 2
Numéro de colis 265



MLD-090529-M00
Poids moulage 10 g
Dimensions 40 x 30 mm
Nombre d'empreintes 25
Nombre de plaques 2
Numéro de colis 269



Sphère Géante

MLD-090502-M00
Poids moulage 170 g
Diamètre Ø 125 mm
Nombre d'empreintes 2
Nombre de plaques 4
Numéro de colis 96



Demi-Sphère

MLD-090513-M00
Poids moulage 6 g
Dimensions Ø 25 mm
Nombre d'empreintes 40
Nombre de plaques 2
Numéro de colis 227

MLD-090525-M00
Poids moulage ± 7 g
Dimensions Ø 60 mm
Nombre d'empreintes 8
Nombre de plaques 2
Numéro de colis 228

MLD-090503-M00
Poids moulage ± 5 g
Dimensions Ø 50 mm
Nombre d'empreintes 8
Nombre de plaques 5
Numéro de colis 165

MLD-090497-M00
Poids moulage ± 10 g
Diamètre Ø 70 mm
Nombre d'empreintes 6
Nombre de plaques 5
Numéro de colis 166



MASTERS OF TASTE

LE GOÛT EST UN LANGAGE UNIVERSEL, COMPRIS INSTINCTIVEMENT PAR CHACUN.

Il aiguise notre curiosité, affine notre art et guide chacune de nos décisions. Chez Callebaut, le goût est au cœur de notre savoir-faire.

Cette quête de maîtrise du goût nous a conduit à créer la Roue Sensorielle Callebaut. Bien plus qu'un simple outil, elle incarne notre expertise du chocolat. De Silky à Velvet, de Zestina à Rustic ou Botanical, elle décode les notes aromatiques et tisse un lien entre inspiration, compréhension et création. Elle offre un langage commun pour donner vie à votre vision, redéfinissant la manière dont le chocolat est perçu, interprété et sublimé.


CALLEBAUT®
 BELGIUM 1911



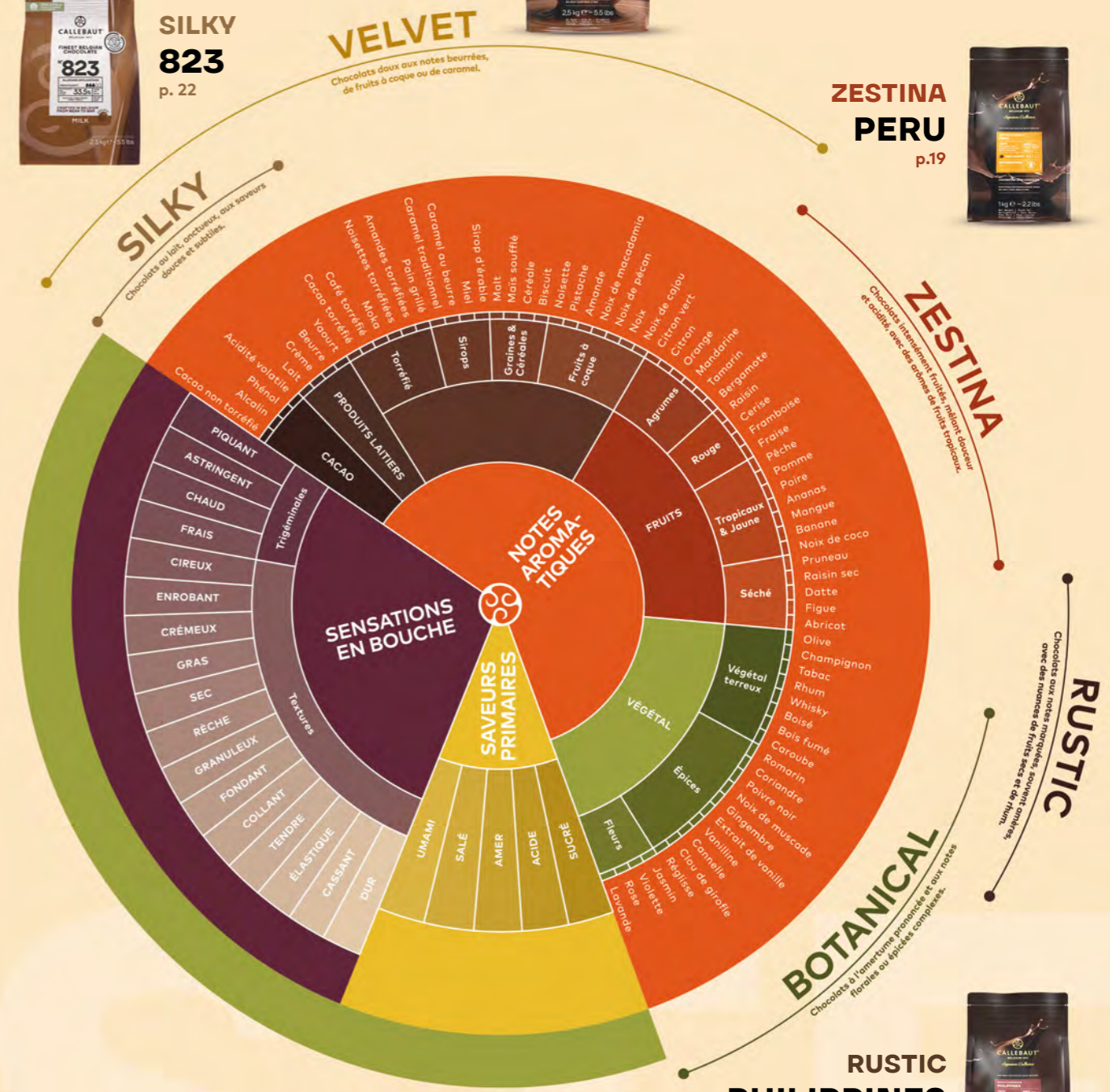
SILKY
823
 p. 22



VELVET
ECUADOR
 p. 19



ZESTINA
PERU
 p.19



www.callebaut.com



RUSTIC
PHILIPPINES
 p. 18

LES CHOCOLATS D'ORIGINE

Nos chocolats Pure Origine intègrent désormais la Collection Signature, créée pour les chefs et les artisans en quête d'authenticité dans chacune de leurs créations. Issus de terroirs rigoureusement sélectionnés, chaque chocolat révèle la richesse et la singularité de son origine, offrant une profondeur et une intensité incomparables.

RUSTIC NOUVEAU PHILIPPINES



Sac de Callets™
CHD-Q1RUPHI-E1-U68 / 6 x 1 kg

Min. de cacao
68 %

Min. de mat. grasses
41 %

DLUO
24 mois

Applications

Mélange Aromatisation Moulage

Enrobage

Profil de goût

Cacao torréfié | Fruits séchés
Fruits rouges | Notes de rhum

Lécithine

Colza / Tournesol

ZESTINA PERU



Sac de Callets™
CHD-S1ZPEBIOE1-U68 / 6 x 1 kg

Min. de cacao
65 %

Min. de mat. grasses
38 %

DLUO
24 mois

Applications

Mélange Aromatisation Moulage

Enrobage

Profil de goût
Cacao torréfié | Fruits séchés
Fruits rouges

Lécithine

Tournesol

RUSTIC SÃO TOMÉ



Sac de Callets™
CHD-Q1RUSTO-E1-U68 / 6 x 1 kg

Min. de cacao
70 %

Min. de mat. grasses
42 %

DLUO
24 mois

Applications

Mélange Aromatisation Moulage

Enrobage

Profil de goût

Cacao torréfié | Café torréfié
Raisins | Notes boisées

Lécithine

Colza / Tournesol

VELVET NOUVEAU ECUADOR



Sac de Callets™
CHM-P1VEECU-E4-U70 / 4 x 2,5 kg

Min. de cacao
39 %

Min. de mat. grasses
39 %

Min. de lait
24 %

DLUO
18 mois

Applications

Enrobage fin Moulage fin

Enrobage

Profil de goût
Notes lactées | Cacao torréfié
Caramel classique

Lécithine

Colza / Tournesol



LES CHOCOLATS NOIRS

Que vous penchiez pour une certaine douceur cacaotée ou que vous assumiez pleinement l'amertume, ces chocolats de couverture noirs apporteront la saveur et la texture idéales pour sublimer vos créations.

POWER 80



Sac de Callets™
80-20-44-E4-U71 / 8 x 2,5 kg

Min. de cacao
80 %

Min. de mat. grasses
44,5 %

DLUO
24 mois

Applications

Mélange Aromatisation Moulage

Profil de goût

Cacao Robuste | Boisé | Extra-amer

70-30-38



Sac de Callets™
70-30-38NV-01B / 1 x 10 kg
70-30-38-E4-U71 / 8 x 2,5 kg
70-30-38-E0-D94 / 7 x 400 g

Min. de cacao
70,5 %

Min. de mat. grasses
38,9 %

DLUO
24 mois

Applications

Mélange Aromatisation Moulage

Profil de goût

Cacao torréfié | Amertume
Légère acidité

D'autres options de fluidité de la référence 70-30 pour vos applications spécifiques

70-30-44

70-30-44NV-01B / 1 x 10 kg
Sac de Callets™



70,3 % min. de cacao

43,8 % min. de mat. grasses

DLUO
24 mois

60-40-41



Bloc (emballé)
60-40-41NV-51C / 5 x 5 kg

Min. de cacao
60,3 %

Min. de mat. grasses
41 %

DLUO
24 mois

Applications

Mélange Aromatisation Moulage fin

Enrobage fin

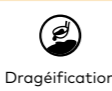
Profil de goût

Goût rond | Légère amertume

D'autres options de fluidité de la référence 60-40 pour vos applications spécifiques

L-60-40

L-60-40NV-01B / 1 x 10 kg
Sac de Callets™



60,6 % min. de cacao

30,3 % min. de mat. grasses

DLUO
24 mois

811



Sac de Callets™

811NV-01B / 1 x 10 kg
811-E4-U71 / 8 x 2,5 kg
811-E0-D94 / 7 x 400 g
811NV-51C / 5 x 5 kg (Bloc emballé) (K)P
811-E1-U68 / 6 x 1 kg

Min. de cacao
54,5 %

Min. de mat. grasses
36,6 %

DLUO
24 mois

Applications

Mélange Aromatisation Moulage

Enrobage

Profil de goût

Sucré & équilibré | Pointe de malt
Baies noires sauvages

D'autres options de fluidité de la référence 811 pour vos applications spécifiques

L811

L811NV-01B / 1 x 10 kg
Sac de Callets™



48,2 % min. de cacao

28,2 % min. de mat. grasses

DLUO
24 mois

2815



Sac de Callets™

2815NV-01B / 1 x 10 kg
2815-E4-U71 / 8 x 2,5 kg

Min. de cacao
57,9 %

Min. de mat. grasses
39 %

DLUO
24 mois

Applications

Mélange Aromatisation Moulage

Enrobage

Profil de goût

Sucré & équilibré | Note de Moka



LES CHOCOLATS AU LAIT

Nos chocolats au lait offrent une large palette de profils aromatiques, d'intensités cacaotées variées et divers niveaux de douceur. Chaque chocolat a été pensé pour s'adapter à toutes les techniques et vos applications, même les plus exigeantes.

665 ●●●●



Sac de Callets™
665NV-01B / 1 x 10 kg

Min. de cacao
30,7 %

Min. de mat. grasses
36 %

Min. de lait
26,4 %

DLUO
18 mois

Applications

- Mélange
- Aromatisation
- Enrobage
- Moulage

Profil de goût
Doux | Crémeux



2665 ●●●●



Sac de Callets™
2665-E4-U71 / 8 x 2,5 kg

Min. de cacao
32,9 %

Min. de mat. grasses
38 %

Min. de lait
25,7 %

DLUO
18 mois

Applications

- Mélange
- Aromatisation
- Enrobage fin
- Moulage fin

Profil de goût
Doux | Crémeux



823 ●●●●



Sac de Callets™
823NV-01B / 1 x 10 kg
823-E4-U71 / 8 x 2,5 kg
823-E0-D94 / 7 x 400 g

Min. de cacao
33,6 %

Min. de mat. grasses
36,2 %

Min. de lait
20,8 %

DLUO
18 mois

Applications

- Mélange
- Aromatisation
- Enrobage
- Moulage

Profil de goût
Cacao | Caramel ambré
Vanille | Crémeux



845 ●●●●



Sac de Callets™
845NV-01B / 1 x 10 kg

Min. de cacao
32,6 %

Min. de mat. grasses
37 %

Min. de lait
27,3 %

DLUO
18 mois

Applications

- Mélange
- Aromatisation
- Enrobage
- Moulage

Profil de goût
Notes de cacao torréfié
Goût intense de lait



LES CHOCOLATS BLANCS, Caramel & RUBY

VELVET



Sac de Callets™
W3-E4-U71 / 8 x 2,5 kg





Min. de cacao
32 %

Min. de mat. grasses
40 %

Min. de lait
22,3 %

DLUO
18 mois

Applications

 Mélange
 Aromatisation  Moulage
 Enrobage

Profil de goût

Lacté | Crémeux & doux
Moins sucré



RUBY RB2



Sac de Callets™
CHR-Q37RB2-2B-U75 / 4 x 2,5 kg





Min. de cacao
32,8 %

Min. de mat. grasses
36,8 %

Min. de lait
20,6 %

DLUO
12 mois

Applications

 Mélange
 Aromatisation  Moulage
 Enrobage fin

Profil de goût

Goût fruité et acidulé
Couleur Ruby intense
Sans colorant
& sans arôme de fruits rouges



W2



Sac de Callets™
W2NV-01B / 1 x 10 kg*
W2-E4-U71 / 8 x 2,5 kg
W2-E0-D94 / 7 x 400 g*

Min. de cacao
28 %





Min. de mat. grasses
35,8 %

Min. de lait
22 %

DLUO
18 mois
*12 mois

W2NV-51C / 5 x 5 kg (Bloc emballé)
W2-E1-U68 / 6 x 1 kg

Applications

 Mélange
 Aromatisation  Moulage
 Enrobage

Profil de goût

Goût de lait équilibré & crémeux
Sucré | Vanille | Caramel léger



GOLD



Sac de Callets™
CHK-R30GOLD-E0-D94 / 7 x 400 g




Min. de cacao
30,4 %

Min. de mat. grasses
37,1 %

Min. de lait
28,3 %

DLUO
12 mois

Applications

 Mélange
 Aromatisation  Moulage
 Enrobage

Profil de goût

Chocolat blanc au caramel
Goût intense de caramel toffee



LES CHOCOLATS SANS SUCRE AJOUTÉS

Créez des applications plus saines avec cette gamme de chocolats sans sucres ajoutés, fabriqués à partir de fèves de cacao de première qualité, de pur beurre de cacao (100 %) et de vanille Bourbon naturelle.

LES CHOCOLATS RÉSISTANTS À LA CUISSON

Des inclusions pour des viennoiseries et des desserts toujours plus gourmands.

MALCHOC-D



Carton Callets™
CSD-Q54MAL-471 / 1 x 10 kg

Min. de cacao
54 %

Min. de mat. grasses
36 %

DLUO
24 mois

Description

Chocolat noir au goût intense, équilibré et affirmé. Le sucre est remplacé par du maltitol en guise d'édulcorant.

Applications

- Mélange
- Aromatisation
- Moulage
- Enrobage

DROPS LAIT L



Sac
CHM-DR-75X3-E4-U70 / 4 x 2,5 kg

Min. de cacao
28,3 %

Min. de mat. grasses
16 %

DLUO
18 mois

Description

Des pépites de chocolat au lait pour cuisson, délicieusement croustillantes et riches en cacao.

Quantité

+/- 6 500 chunks/kg

MALCHOC-M



Carton Callets™
CSM-Q34MAL-471 / 1 x 10 kg

Min. de cacao
34 %

Min. de mat. grasses
36,6 %

Min. de lait
20,5 %

DLUO
18 mois

Description

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.

Applications

- Mélange
- Aromatisation
- Moulage
- Enrobage

CHUNKS

Restent croquants, même après cuisson.



NOIR M

Carton
CHD-CU-20X014-471 / 1 x 10 kg

Description
Chocolat noir très intense.

Min. de cacao
39,1 %

Dimensions
8 x 8 x 6 mm

DLUO
24 mois

LAIT M

Carton
CHM-CU-20X023-471 / 1 x 10 kg

Description
Chocolat au lait très intense avec notes de crème et de caramel.

Min. de cacao
25 %

Dimensions
8 x 8 x 6 mm

Min. de lait
23,6 %

DLUO
24 mois

BLANC M

Carton
CHW-CU-20V001-471 / 1 x 10 kg

Description
Chocolat blanc très intense et riche.

Min. de cacao
21 %

Dimensions
8 x 8 x 6 mm

Min. de lait
24,8 %

DLUO
12 mois

NOIR L

Carton
CHD-CU-20V115N-552 / 4 x 2,5 kg

Description
Chocolat noir très intense.

Min. de cacao
45,5 %

Dimensions
10 x 10 x 4 mm

DLUO
24 mois

LAIT L

Carton
CHM-CU-17X259-552 / 4 x 2,5 kg

Description
Chocolat au lait très intense avec notes de crème et de caramel.

Min. de cacao
25,8 %

Dimensions
10 x 10 x 4 mm

Min. de lait
19,4 %

DLUO
24 mois

BLANC L

Carton
CHW-CU-18V02NV-552 / 4 x 2,5 kg

Description
Chocolat blanc très intense et riche.

Min. de cacao
22,5 %

Dimensions
10 x 10 x 4 mm

Min. de lait
23,9 %

DLUO
12 mois

MALCHOC-W



Bloc emballé
MALCHOC-W-51C / 5 x 5 kg

Min. de cacao
30,7 %

Min. de mat. grasses
38,3 %

Min. de lait
21,3 %

DLUO
12 mois

Description

Chocolat blanc avec une saveur crémeuse et riche, des notes de caramel, sans sucre ajouté.

Applications

- Mélange
- Aromatisation
- Moulage
- Enrobage

LES POUDRES DE CACAO & LE CHOCOLAT EN POUDRE

La Collection Signature propose des poudres 100 % pures de cacao aux saveurs raffinées. Elle offre une palette unique de couleurs, de pH, de matières grasses et de pouvoir d'absorption. Les chefs peuvent ainsi libérer leur créativité, explorer des associations infinies et maîtriser toutes les techniques culinaires.

BOTANICAL EXTRA BRUTE



Sac de poudre de cacao pur
DCP-22BOEXB-91B / 2 x 5 kg
DCP-22BOEXB-E0-89B / 6 x 1 kg

pH max. 7,8 - 8,1
DLUO 24 mois

Min. de cacao
100 %

Profil
Goût de cacao torréfié | Couleur rouge brun.

Min. de mat. grasses
22 - 24 %

- Viennoiseries
- Glaces
- Boissons & Produits lactés
- Desserts
- Pâtes laminées
- Glaçages
- Pâtes à tartiner
- Pâtes

ZESTINA PLEIN ARÔME



Sac de poudre de cacao pur
DCP-22ZEPLA-E0-91B / 2 x 5 kg
DCP-22ZEPLA-E0-89B / 6 x 1 kg

pH max. 6,8 - 7,2
DLUO 24 mois

Min. de cacao
100 %

Profil
Goût de cacao torréfié | Fruité
Couleur brun automnal.

Min. de mat. grasses
22 - 24 %

- Viennoiseries
- Glaces
- Boissons & Produits lactés
- Desserts
- Pâtes laminées
- Glaçages
- Pâtes à tartiner
- Pâtes

BOTANICAL NOIR INTENSE



Sac de poudre de cacao pur
DCP-10BONOI-E0-89B / 6 x 1 kg

pH max. 6, 7 - 7,1
DLUO 24 mois

Min. de cacao
100 %

Profil
Une poudre de cacao d'un noir profond |
Goût de cacao alcalinisé & torréfié.

Min. de mat. grasses
10 - 12 %

- Pâtes
- Donuts
- Confiserie
- Biscuits
- Glaçages
- Pulvérisation

BOTANICAL DÉCOR CACAO



Sac de poudre de cacao pur
DCP-20BODEC-E0-89B / 6 x 1 kg

pH max. 4
DLUO 24 mois

Min. de cacao
100 %

Profil
Poudre insoluble | 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).

Min. de mat. grasses
20 - 22 %

- Tiramisu
- Confiserie
- Desserts réfrigérés
- Glaçages
- Glaces

VELVET LÉGÈRE 1 %



Sac de poudre de cacao pur
DCP-01VELEG-E0-93B / 6 x 750 g

pH max. 7, 6- 8,2
DLUO 24 mois

Min. de cacao
100 %

Profil
Une poudre de cacao fortement dégraissée
pour plus de légèreté et une moindre densité
que les poudres de cacao standards.

Min. de mat. grasses
max 1 %

Applications
Idéal pour les recettes à base de blanc d'œufs.

- Macarons
- Crèmes & Mousses
- Meringues
- Pâtes à Tartiner

SILKY CHOCOLAT EN POUDRE



Sac de préparation chocolatée
CHP-20SICHP-E0-760 / 6 x 1 kg

DLUO 24 mois

Min. de cacao
31,7 %

Profil
Goût de cacao torréfié | Noisettes.

Min. de mat. grasses
7 %

- Boissons & Produits lactés

LES PRÉPARATIONS CHOCOLATÉES & PRODUITS PUR CACAO

LES FOURRAGES & CRÈMES

Des fourrages et des crèmes d'exception, à la texture onctueuse et fondante. Leur polyvalence permet de les intégrer aussi bien en confiserie qu'en pâtisserie, dans les glaces ou les desserts à l'assiette.

CHOCOLAT NOIR POUR FONTAINE



Sac de Callets™

CHD-N811FOUNE4-U71 / 8 x 2,5 kg



Min. de cacao

57,6 %

Min. de mat. grasses

41,1 %

DLUO

24 mois

Description

Goût intense avec parfait équilibre entre sa forte teneur en cacao et sa saveur sucrée.

POUDRE DE MOUSSE AU CHOCOLAT



Sac

CHD-MO-D-E0-X27 / 10 x 800 g

Cacao

75 %

DLUO

18 mois

Description

Poudre à mélanger pour la préparation instantanée de mousse au chocolat.

MASSE DE CACAO



Sac de Callets™

CM-CAL-E4-U70 / 4 x 2,5 kg

Pure masse de cacao

100 %

DLUO

24 mois

Description

L'essence, pure et non sucrée, de votre chocolat.

CREMA DELL' ARTIGIANO NOCCIOLA



Seau

N05-OH40-T06 / 1 x 10 kg

Noisettes

11,7 %

DLUO

12 mois

Description

Crème résistante à la chaleur, cuisson stable jusqu'à 200 °C, parfum et couleur de noisettes, à l'huile non-hydrogénée.

FOURRAGE CARAMEL



Seau

FWF-Z6CARA-D69 / 1 x 5 kg

Colorants

Arômes artificiels

0 %

DLUO

12 mois

Description

Un fourrage au caramel universel pour pâtisseries, bonbons et desserts qui offre un bon goût de fait-maison.

GIANDUJA CLAIR



Bloc

GIA-53C / 5 x 5 kg

Min. de chocolat

75 %

Noisettes

25 %

DLUO

18 mois

Description

Mélange crémeux de chocolat et de pâte aux noisettes.

LES PRODUITS À BASE DE FRUITS SECS

Ces produits sont fabriqués avec des fruits à coques 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.

LES CALLETS™

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

NOISETTES BRÉSILIENNES



Sac sous vide
NAN-CR-H3714E0-T64 / 4 x 5 kg

Noisettes

37 %

DLUO

9 mois

Description

Éclats de noisettes torréfiées croustillantes, enrobées de sucre caramélisé.

FOURRAGE AMANDES NOISETTES



Seau
PRAMANO-T14 / 2 x 5 kg

DLUO

12 mois

Description

Une couleur dorée et chaude et une texture veloutée au goût agréablement sucré avec un subtil équilibre entre les arômes d'amandes grillées et de noisettes.

UNE PALETTE DE SAVEURS



CITRON ●●●●○

Sac de Callets™
LEMON-E4-U70 / 4 x 2,5 kg

Description
Callets™ de couleur verte au goût crémeux avec de fortes saveurs citronnées.

DLUO

12 mois

Aromatisation
 Émulsion

Moulage gros



ORANGE ●●●●○

Sac de Callets™
ORANGE-E4-U70 / 4 x 2,5 kg

Description
Callets™ couleur orange au goût crémeux avec des saveurs d'orange et d'amertume prononcées.

DLUO

12 mois

Aromatisation
 Émulsion
 Moulage

Glaçages
 Enrobage



FRAISE ●●●●○

Sac de Callets™
STRAWBERRY-E4-U70 / 4 x 2,5 kg

Description
Callets™ couleur rose à la fraise et à la texture fondante.

DLUO

12 mois

Aromatisation
 Émulsion
 Moulage

Glaçages
 Enrobage



CARAMEL ●●●●○

Sac de Callets™
CHF-N3438CARE4-U70 / 4 x 2,5 kg

Description
Callets™ au lait tendre et généreux qui offre un authentique goût de caramel.

DLUO

12 mois

Aromatisation
 Émulsion
 Moulage

Glaçages
 Enrobage



CAPPUCCINO ●●●●○ (KD)

Sac de Callets™
CAPPUCCINO-E4-U70 / 4 x 2,5 kg

Description
Callets™ au bon goût de cappuccino.

DLUO

12 mois

Aromatisation
 Émulsion

Moulage gros



MIEL ●●●●○ (KD)

Sac de Callets™
CHF-Q1HONEY-E4-U70 / 4 x 2,5 kg

Description
Callets™ 100 % chocolat au lait au miel véritable.

DLUO

18 mois

Aromatisation
 Émulsion
 Moulage

Glaçages
 Enrobage

LES DÉCORATIONS

Découvrez la gamme Sélection de Décors prêts à l'emploi, entièrement à base de chocolat, pour sublimer toutes vos créations. Retrouvez toute la profondeur, la complexité et la qualité signature qui définissent notre chocolat Callebaut.

DÔME DEMI-SPHÈRE CHOCOLAT NOIR

Boîte
CHD-CM-P64-E0-999
/ 28 pièces - Carton de 5 boîtes
DLUO
24 mois

Hauteur
32,5 mm
Diamètre
65 mm

Contenance
50 ml



CRAYONS EN CHOCOLAT NOIRS LARGES

Boîte
CHD-PC-T1L-E0-999
/ 215 pièces - Carton de 900 g
DLUO
24 mois

Longueur
100 mm
Diamètre
7 mm



CRAYONS EN CHOCOLAT MARBRÉS EXTRA-LARGES

Boîte
CHX-PC-DWXL-E0-999
/ 115 pièces - Carton de 900 g
DLUO
12 mois

Longueur
200 mm
Diamètre
7 mm



COUPES SNOBINETTES EN CHOCOLAT NOIR

Boîte
CHD-CV-T1L-E0-999
/ 270 pièces - Carton de 1,3 kg
DLUO
24 mois

Hauteur
26 mm
Diamètre
23 - 27 mm
Contenance
13 ml



COUPES MARIE-JOSÉ EN CHOCOLAT NOIR

Boîte
CHD-CV-T1MJ-E0-999
/ 132 pièces - Carton de 2,35 kg
DLUO
24 mois

Hauteur
45 mm
Diamètre
50 mm
Contenance
50 ml



BOULES TRUFFES NOIR



Boîte
CHD-TS-O05-E0-999
/ 504 pièces - Carton de 1,36 kg
DLUO
24 mois

Diamètre
25 mm
Contenance
6 ml



LAIT



Boîte
CHM-TS-P23-E0-999
/ 504 pièces - Carton de 1,36 kg
DLUO
18 mois

Diamètre
25 mm
Contenance
6 ml

BLANC



Boîte
CHW-TS-P2-E0-999
/ 504 pièces - Carton de 1,36 kg
DLUO
12 mois

Diamètre
25 mm
Contenance
6 ml

PAILLETÉS CHOCOLAT NOIR

Sac
CHD-SP-Z1S-E0-U68 / 6 x 1 kg
CHD-SP-Z1S-E0-U72 / 2 x 5 kg
DLUO
24 mois

Longueur
1,4 - 4,3 mm
Description
Mélange pailletés fins & super fins



VERMICELLES CHOCOLAT NOIR

Sac
CHD-VR-Z2S-E0-U68 / 6 x 1 kg
DLUO
24 mois

Longueur
0,8 - 2,7 mm



CALLETSTM SENSATION MARBRÉ

Sac de perles
CHM-SC-WD-E4-U70 / 4 x 2,5 kg
DLUO
12 mois

Description
Perles de chocolat noir et blanc brillantes.



Chocolat noir
25 %
Chocolat blanc
75 %



LES DÉCORATIONS

MICRO-COPEAUX CHOCOLAT NOIR



CHD-BS-9U48-E0-07B / **Seau de 1 kg**
 CHD-BS-9U48-E0-74A / **Carton de 2.5 kg**
DLUO
 24 mois



Longueur
 7,5 - 10,5 mm
Largeur
 4 - 6 mm

MICRO-COPEAUX CHOCOLAT LAIT



CHM-BS-9U15-E0-07B / **Seau de 1 kg**
DLUO
 18 mois



Longueur
 7,5 - 10,5 mm
Largeur
 4 - 6 mm

MICRO-COPEAUX CHOCOLAT BLANC



CHW-BS-9U2-E0-07B / **Seau de 1 kg**
 CHW-BS-9U2-E0-74A / **Carton de 2,5 kg**
DLUO
 12 mois



Longueur
 7,5 - 10,5 mm
Largeur
 4 - 6 mm

COPEAUX CHOCOLAT NOIR



CHD-SV-V05L-E0-11B / **Carton de 2,5 kg**
DLUO
 24 mois



COPEAUX CHOCOLAT BLANC



CHW-SV-U2L-E0-11B / **Carton de 2,5 kg**
DLUO
 12 mois



CRISPEARLS™



Diamètre
 4 - 6mm
DLUO
 12 mois

NOIR

Sachet refermable
 CHD-CC-CRISE0-02B / **4 x 800 g**
Chocolat
84 %
Min. de cacao
 50,2 %
Min. de biscuit croustillant
 15 %



Diamètre
 4 - 6mm
DLUO
 12 mois

LAIT

Sachet refermable
 CHM-CC-CRISE0-02B / **4 x 800 g**
Chocolat
84 %
Min. de cacao
 28,7 %
Min. de biscuit croustillant
 15 %



Diamètre
 4 - 6mm
DLUO
 12 mois

BLANC

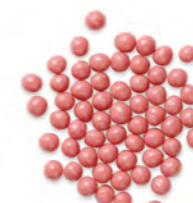
Sachet refermable
 CHW-CC-CRISE0-02B / **4 x 800 g**
Chocolat
84 %
Min. de cacao
 25,2 %
Min. de biscuit croustillant
 15 %



Diamètre
 4 - 6mm
DLUO
 12 mois

CARAMEL

Sachet refermable
 CHF-CC-CRISE0-02B / **4 x 800 g**
Chocolat
84 %
Min. de cacao
 30,6 %
Min. de biscuit croustillant
 15 %



Diamètre
 4 - 6mm
DLUO
 12 mois

RUBY

Sachet refermable
 CHR-CC-CRISE0-02B / **4 x 800 g**
Chocolat
84 %
Min. de cacao
 47,3 %
Min. de biscuit croustillant
 15 %

GRAINS DE CAFÉ AU CHOCOLAT



Seau
 CHF-3D-COF1K-999 / **6 x 1 kg**
DLUO
 24 mois

Longueur
 14 mm

Hauteur
 5 mm

Largeur
 11 mm

Recette basée sur un véritable extrait de café
 Sans allergènes de fruits à coques



CHOCOLATE AT HEART

CHOCOVIC

LES CHOCOLATS NOIRS



TOBADO

Chocolat noir à la douce saveur de cacao offrant un équilibre parfait entre sucré et amer.

Cacao min 64,50 %
Beurre de cacao 36,50 %
Référence CHD-Q84TOBA-D38
Packaging Carton 2 x 5 kg
Format Palets

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 Fluidité ●●●●○ Applications



YAGARA

Chocolat noir très polyvalent offrant un bel équilibre cacao/sucre.

Cacao min 59,50 %
Beurre de cacao 36 %
Référence CHD-R69NIAG-D38
Packaging Carton 2 x 5 kg
Format Palets

Chocolat fluide convenant particulièrement au moulage, ainsi qu'à d'autres applications : ganaches, mousses, décors...

Température 30-31°C Fluidité ●●●●○ Applications

LE CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT



SANKUAL

Une douce saveur de chocolat, légèrement sucrée rehaussée de notes caramel.

Cacao min 34,90 %
Lait min 21,31 %
Beurre de cacao 32,60 %
Référence CHM-P3303SANK-D38
Packaging Carton 2 x 5 kg
Format Palets

De par sa fluidité élevée, le SANKUAL convient parfaitement pour les enrobages, moulages et décorations.

Fluidité ●●●●○ Applications

LE CHOCOLAT BLANC



ISTAK

Chocolat blanc onctueux aux notes de crème.

Cacao min 30,90 %
Lait min 19,47 %
Beurre de cacao 32,20 %
Référence CHW-P1226ISTA-D38
Packaging Carton 2 x 5 kg
Format Palets

Chocolat blanc à la texture très crémeuse et au bon goût de lait. L'ISTAK convient parfaitement pour les moulages, glaçages, décorations et fourrages.

Fluidité ●●●●○ Applications

LES CHOCOLATS LABORATOIRE



QUADOR

Chocolat noir à la saveur douce et sucrée.

Cacao min 53 %
Beurre de cacao 36,40 %
Référence CHD-R55EQUA-D38
Packaging Carton 2 x 5 kg
Format Palets

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 Fluidité ●●●●○ Applications



SURI

Bon goût de chocolat noir.

Cacao min 49,50 %
Beurre de cacao 27,70 %
Référence CHD-Z13SURI-D38
Packaging Carton 2 x 5 kg
Format Palets

Chocolat convenant particulièrement pour des ganaches, sauces et coulis forts en goût de cacao.

Fluidité ●○○○○ Applications



CHOCOLAT GANACHE

Chocolat noir au goût équilibré.

Cacao min 44 %
Beurre de cacao 25,30 %
Référence CHD-Y44CV-D38
Packaging Carton 2 x 5 kg
Format Drops

Chocolat facile d'utilisation pour sauces, ganaches, mousses.

Fluidité ●○○○○ Applications



LES PRODUITS RÉSISTANTS À LA CUISSON



DROPS 5 / 10 / 25 KG

Pépites de chocolat résistantes à la cuisson. S'incorporent facilement à vos desserts

Cacao min 44 %

Beurre de cacao 25,30 %

Référence CHD-DR-75Y44CV-D38

Packaging Carton 2 x 5 kg

Format Drops - 7 500 gouttes/kg

Référence CHD-DR-75Y44CV-568

Packaging Carton 2 x 10 kg

Format Drops - 7 500 gouttes/kg

Référence CHD-DR-75Y44CV-377

Packaging Sac 25 kg

Format Drops - 7 500 gouttes/kg

Fluidité ●○○○○

Applications



JAMAÏTA 900

Pépites de chocolat noir résistantes à la cuisson.

Cacao min 43 %

Beurre de cacao 26 %

Référence CHD-DR-90JAMA-D38

Packaging Carton 2 x 5 kg

Format Drops - 9 000 gouttes/kg

Fluidité ●○○○○

Applications



ANDINA

Pépites de chocolat blanc résistantes à la cuisson.

Cacao min 22,6 %

Lait min 30 %

Beurre de cacao 26 %

Référence CHW-DR-90AN-ST-D38

Packaging Carton 2 x 5 kg

Format Drops - 9 000 gouttes/kg

Fluidité ●○○○○

Applications



BÂTONS BOULANGERS 38 CM

Bâtons boulangers grande longueur résistants à la cuisson.

Poids : 25 g / unité - Largeur : 10 à 12 mm



Cacao min 44 %

Beurre de cacao 24,1 %

Référence CHD-BB-4438-44C

Packaging Carton 6 kg

Format 240 unités / carton

Fluidité ●○○○○

Applications



LÉGENDES

FLUIDITÉ

Élevée

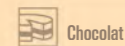
●●●●●

Basse

●

APPLICATIONS

Fourrage pâtisserie



Crème

Fourrage bonbon



Enrobage glace



Cuisson



Moulage



Enrobage



Chocolat



Pâte à glacer



Crème



Décoration



Pièces artistiques



LE PRALINÉ

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.

Référence PRN-MX503-T61

Packaging Seau 3 x 5 kg

Idéal pour texturer et apporter de la gourmandise.

Applications



LA PÂTE À GLACER

SUPERBRILL 250 (EASY MELT)

Pâte à glacer avec un fort pourcentage de cacao (24,5 %) qui confère une un goût de chocolat intense et une couleur foncée.



Référence ILD-N25SU25-U58

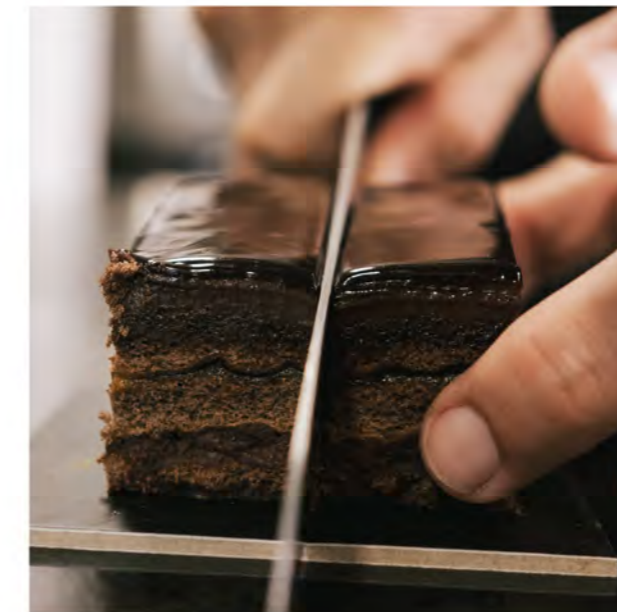
Packaging Carton 10 kg

Format Palets

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

Fluidité ●●●●○

Applications



LE FOURRAGE

IROKO

Fourrage chocolat noisettes parfait pour des créations gourmandes grâce à son pourcentage élevé en noisettes (11 %).

Référence FNN-061IROK-T60

Packaging Seau 5 kg

Référence FNN-061IROK-838

Packaging Seau 10 kg

Idéal pour fourrage de beignets, crêpes...

Fluidité ●●●●○

Applications





VAN HOUTEN
PIONNIERS DU CACAO DEPUIS 1828

DIFFÉRENCIEZ VOTRE OFFRE !

Cacao approvisionné de manière durable et qui soutient la Fondation Cocoa Horizons.



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 !

- 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

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

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

- **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

POUDRE VH1

LE GRAND CLASSIQUE !

- 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



CALLEBAUT
BELGIUM 1911

RETROUVEZ
DÉSORMAIS TOUTES
VOS POUDRES
ET DÉCORATIONS
SOUS UNE SEULE MARQUE !

Nouveau packaging sous la marque Callebaut
Nouveau code SAP & EAN
Même recette et conditionnement

NOUVEAU



Téléchargez notre carnet recettes de Noël



<https://qrco.de/noel26>

**Pour tout renseignement,
contactez votre représentant commercial.**



www.cacao-barry.com

@cacaobarryofficial