

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 Origine	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
---	----



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 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 intenses fruitées.



75 % min. de cacao

45 % min. mat. grasses | DLUO 24 mois | ●●●●●



Venezuela

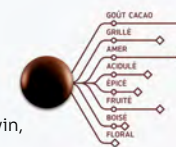
CHD-P72VEN-E4-U70 / 4 x 2,5 kg
CHD-P72VEN-E1-U68 / 6 x 1 kg

Variété des fèves

- Criollo
- Trinitario

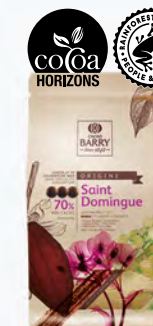
Profil gustatif

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



72 % min. de cacao

42 % min. mat. grasses | DLUO 24 mois | ●●●●●



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 | ●●●●●



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 | ●●●●●



Matsiro

70 % Min. Cacao

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

Profil gustatif

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

70 % min. cacao | 42 % min. matières grasses

DLUO 24 mois | ●●●●●



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 | ●●●●●



Le chocolat de couverture noir sélection d'origines



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. mat. grasses | DLUO 24 mois | ●●●●●



PRINCIPALES ORIGINES
• Java*
• Côte d'Ivoire*
• Ghana*

La gamme Pureté



Les chocolats de couverture noirs



Ocoa™



CHD-N70OCCA-804 / 1 x 20 kg
CHD-N70OCCA-E4-U72 / 4 x 5 kg
CHD-N70OCCA-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 | ●●●●●



Moulage Enrobage



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 | ●●●●●



Mousse Ganache Moelleux

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 | ●●●●●



Moulage Intérieur Enrobage



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 | ●●●●●



Moulage Intérieur

Les chocolats de couverture au lait

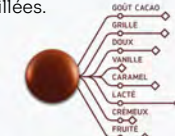


Élysée



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 | ●●●●●



Moulage Intérieur



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 | ●●●●●



Moulage Mousse Enrobage

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 | ●●●●●



Moulage Mousse Enrobage



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 | ●●●●●



Moulage Mousse Ganache



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 | ●●●●●



Moulage Mousse Intérieur



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



Le chocolats blancs



Zéphyr™



CHW-N34ZEPH-01B / 2 x 10 kg

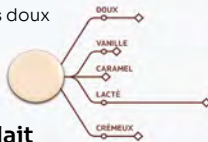
DLUO 12 mois

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 | ●●●●●



Ganache Pâtisserie



Mousse



Glace



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 | ●●●●●



Moulage



Intérieur



Enrobage

Le chocolats noirs



Chocolat Amer



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



Intérieur



Ganache



Mousse



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 | ●●●●●



Intérieur



Ganache



Mousse

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 produits

100 % cacao



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



Intérieur



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

100 % de cacao
DLUO 12 mois



Intérieur



Mousse



Cuisson



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



Intérieur



Sauce



Mousse



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



Biscuit



Décor



Intérieur

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-MX50CBYE4-19A / 6 x 1 kg
PRN-MX50CBYE4-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 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-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 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



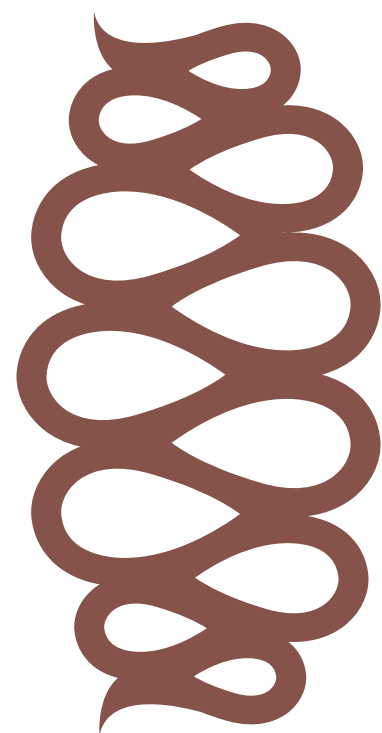
NAN-CR-HA5013-T66
/ 3 x 1 kg



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

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

100 % pur beurre
DLUO 12 mois

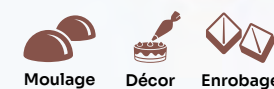


Pâte à glacer Brune

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 |

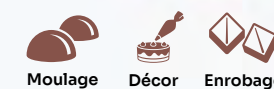


Pâte à glacer Blonde

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 |

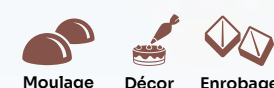


Pâte à glacer Ivoire

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 Pâques



NOUVEAU

Poussin Tricot 10 cm

MLD-090668-M00
Poids moulage 80 g
Dimensions 100 x 75 x 40 mm
Nombre d'empreintes 4
Nombre de plaques 2
Numéro de colis 317



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

<https://qrco.de/moules26>

Poule Tricot 15 cm

MLD-090663-M00
Poids moulage 135 g
Dimensions 150 x 125 x 92 mm
Nombre d'empreintes 2
Nombre de plaques 2
Numéro de colis 314



Lapin Origami 11 cm

MLD-090615-M00
Poids moulage 30 g
Dimensions 110 x 82 x 35 mm
Nombre d'empreintes 2
Nombre de plaques 2
Numéro de colis 292



Duo Cloches

CLOCHES 3,5 & 15 cm
MLD-090555-M00
Poids moulage 27 g et 80 g
Nombre d'empreintes 4
Nombre de plaques 4
Numéro de colis 61

CLOCHES 7,5 & 12,5 cm
MLD-090518-M00
Poids moulage 40 g et 90 g
Dimensions 75 et 125 mm
Nombre d'empreintes 4
Nombre de plaques 4
Numéro de colis 52



L'Ours Tricot 12 cm

MLD-090665-M00
Poids moulage 80 g
Dimensions 120 x 90 x 60 mm
Nombre d'empreintes 2
Nombre de plaques 2
Numéro de colis 315

Œufs

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

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



Œuf Origami 18 cm

MLD-090613-M00
Poids moulage 125 g
Dimensions 180 x 130 mm
Nombre d'empreintes 2
Nombre de plaques 2
Numéro de colis 290



Bonbon Œuf Strié

MLD-090499-M00
Poids moulage 5 g
Dimensions 33 x 24 mm
Nombre d'empreintes 36
Nombre de plaques 10
Numéro de colis 5



Fritures Animaux de Pâques

MLD-090507-M00
Poids moulage 10 g
Nombre d'empreintes 15
Nombre de plaques 2
Numéro de colis 193



Moule Chocoloop

TABLETTE RONDE
MLD-090632-M00
Poids moulage +/- 93 g
Diamètre extérieur 150
Diamètre intérieur 90 mm
Nombre d'empreintes 1
Nombre de plaques par boîte 2
Numéro de colis 299



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

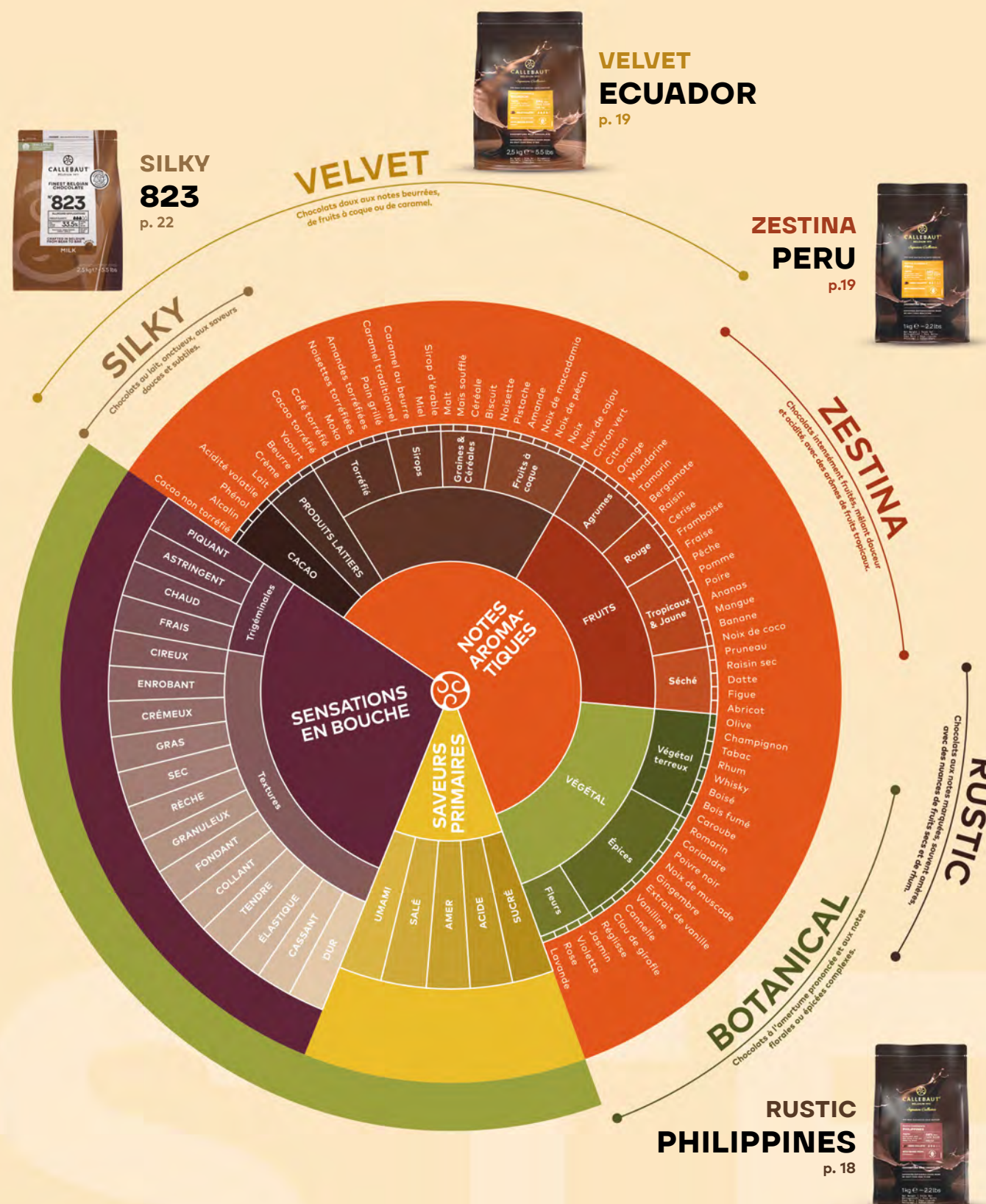
MASTERS OF TASTE

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



www.callebaut.com

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



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



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



Enrobage

Profil de goût

Cacao torréfié | Café torréfié
Raisins | Notes boisées

Lécithine

Colza / Tournesol

SILKY 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

Entobage fin



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

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-120 / 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 70-30 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

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-120 / 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 70-30 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

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
 Moulage
 Enrobage

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
 Moulage fin
 Enrobage 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
 Moulage
 Enrobage

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
 Moulage
 Enrobage

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
Enrobage

Moulage

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
Enrobage fin

Moulage

Profil de goût
Goût fruité et acidulé
Couleur Ruby intense
Sans colorant
& sans arôme de fruits rouge

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



Applications

Mélange
Aromatisation
Enrobage

Moulage

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
Enrobage

Moulage

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-123 / 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 %

Min. de mat. grasses
22 - 24 %

Profil
Goût de cacao torréfié | Couleur rouge brun.

- 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 %

Min. de mat. grasses
10 - 12 %

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

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

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 %

Min. de mat. grasses
max 1 %

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

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

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

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 %

Min. de mat. grasses
22 - 24 %

Profil
Goût de cacao torréfié | Fruité
Couleur brun automnal.

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

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 %

Min. de mat. grasses
20 - 22 %

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).

- Tiramisu
- Confiserie
- Desserts réfrigérés
- Glaçages
- Glaces

SILKY CHOCOLAT EN POUDRE



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



DLUO
24 mois

Min. de cacao
31,7 %

Min. de mat. grasses
7 %

Profil
Goût de cacao torréfié | Noisettes.

- 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 NOIR



Sac

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

Min. de cacao

75 %

DLUO

18 mois

Description

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

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-144 / 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 coque 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.

PRALINÉ 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 ●●●●○ (K) D

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 ●●●●○ (K) D

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	Hauteur 32,5 mm	Contenance 50 ml
DLUO 24 mois	Diamètre 65 mm	



CRAYONS EN CHOCOLAT NOIRS LARGES

Boîte CHD-PC-T1L-E0-999 / 215 pièces - Carton de 900 g	Longueur 100 mm
DLUO 24 mois	Diamètre 7 mm



CRAYONS EN CHOCOLAT MARBRÉS EXTRA-LARGES

Boîte CHX-PC-DWXL-E0-999 / 115 pièces - Carton de 900 g	Longueur 200 mm
DLUO 12 mois	Diamètre 7 mm



COUPES SNOBINETTES EN CHOCOLAT NOIR

Boîte CHD-CV-T1S-E0-999 / 90 pièces - Carton de 430 g	Hauteur 26 mm	Contenance 13 ml
DLUO 24 mois	Diamètre 23 - 27 mm	



COUPES MARIE-JOSÉ EN CHOCOLAT NOIR

Boîte CHD-CV-T1MJ-E0-999 / 132 pièces - Carton de 2,35 kg	Hauteur 45 mm	Contenance 50 ml
DLUO 24 mois	Diamètre 50 mm	



BOULES TRUFFES NOIR



LAIT



BLANC



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

Diamètre 25 mm
Contenance 6 ml



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

Diamètre 25 mm
Contenance 6 ml

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	Longueur 1,4 - 4,3 mm
DLUO 24 mois	Description Mélange pailletés fins & super fins



VERMICELLES CHOCOLAT NOIR

Sac CHD-VR-Z2S-E0-U68 / 6 x 1 kg	Longueur 0,8 - 2,7 mm
DLUO 24 mois	



CALLETS™ SENSATION MARBRÉ

Sac de perles CHM-SC-WD-E4-U70 / 4 x 2,5 kg	Description Perles de chocolat noir et blanc brillantes.
DLUO 12 mois	



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**
Min. de 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**
Min. de 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**
Min. de chocolat

84 %

Min. de cacao
25,2 %

Min. de biscuit croustillant
15 %



Diamètre
4 - 6mm
DLUO
12 mois

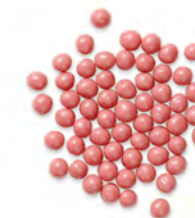
CARAMEL

Sachet refermable
CHF-CC-CRISE0-02B / **4 x 800 g**
Min. de 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**
Min. de 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



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



Chocovic soutient le cacao 100 % durable

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, accessibles 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.

LES PRODUITS RÉSISTANTS À LA CUISSON



DROPS 5 / 10 / 25 KG

Pépites de chocolat noir 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.
25 g / unité - 10 à12 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	APPLICATIONS								
Élevée	Fourrage pâtisserie	Fourrage bonbon	Enrobage glace	Cuisson	Moulage	Enrobage	Décoration	Pièces artistiques	
●●●●●				 		 			
Basse									
●									

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'utili-
sation 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.

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



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

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

NOUVEAU



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



Téléchargez notre book recettes de Pâques



<https://qrco.de/paques26>

Pour tout renseignement,
contactez votre représentant commercial.



www.cacao-barry.com

@cacaobarryofficial