



EXPRIMEZ VOTRE
VRAIE NATURE™

Nouveauté ! Deux Poudres de Cacao rejoignent la collection : Noir Intense et Nature Fruitée



- Après la sortie de deux nouvelles poudres de cacao en janvier dernier (Décor Cacao, aux propriétés hydrophobes exceptionnelles et Légère 1%, très pauvre en matière grasse, idéale pour les recettes à base de blancs en neige), Cacao Barry® continue d'innover. **Deux nouvelles poudres aux caractéristiques extraordinaires** rejoignent la Collection : la poudre **Nature Fruitée**, certifiée biologique et pure origine Saint Domingue et la poudre **Noir Intense**, l'alliée des créations élégantes.
- La collection des poudres de cacao de Cacao Barry est fabriquée à partir de **fèves issues de sources durables** soutenant le programme Cocoa Horizons.
- Les sachets de la collection offrent deux nouveautés et avantages dans le domaine des poudres de cacao :
 - Un zip pour conserver la fraîcheur du produit une fois ouvert,
 - Un mono-matériau recyclable respectueux de l'environnement
- La nouvelle collection de poudres extra-fines 100% cacao de Cacao Barry offre un univers de possibilités et permet aux chefs d'atteindre une liberté de création et des résultats inégalés.

Focus sur les 2 nouvelles poudres :

Nature Fruitée de la Gamme Naturelle et Noir Intense de la Gamme Performante



Nature Fruitée | Gamme Naturelle

Biologique et Pure Origine Saint Domingue !



Nature Fruitée (10-12% M.G.) : cette poudre certifiée Biologique est non alcalinisée, ce qui lui confère une couleur beige claire naturelle. Pure Origine Saint Domingue, elle offre des saveurs uniques de chocolat fruité et acidulé, des notes d'agrumes et d'épices douces, dues à sa provenance exclusive d'un seul terroir. La poudre Nature Fruitée saura aromatiser et texturer toutes vos recettes de biscuits, pâtes, sorbets, gâteaux etc...

Noir Intense | Gamme Performante

Osez le noir !

Noir Intense (10-12% M.G.) : avec sa couleur noire charbonnée intense, cette poudre garantit un résultat visuel d'un noir profond, luxueux & élégant. Son goût puissant de cacao amer avec des notes de cookie et sésame fait d'elle une poudre idéale pour la coloration aussi bien sucrée (biscuits, cornets, glaçages, chocolats) que salée (sauce, pâte).





C'est en s'interrogeant "**pourquoi utilisons-nous toujours la même poudre de cacao alors que nous utilisons différents chocolats selon nos besoins ?**" que les chefs Cacao Barry ont eu l'idée d'explorer l'univers des poudres de cacao jusqu'à présent encore méconnu des chefs pâtisseries et chocolatiers.

"*La connaissance des poudres de cacao n'est pas un savoir transmis dans la profession aujourd'hui, c'est un domaine qu'on découvre peu à peu, qui est très technique et qui vaut la peine d'être maîtrisé afin d'être plus libre de créer, de choisir le bon ingrédient pour le meilleur résultat désiré.*" explique **Ramon Morató**, Chef et directeur créatif Cacao Barry. Il ajoute : "*J'ai été très surpris des différences obtenues et des options qui s'ouvrent à moi et à tous les chefs, maintenant que nous bénéficions de cette collection de poudres 100% cacao et des connaissances acquises pour guider nos choix selon ce que chacun veut accomplir. Il est temps de changer notre perception sur les poudres afin de maîtriser ce nouvel univers*".

Après avoir établi auprès des professionnels les deux poudres de références des 20 dernières années, **Extra Brute** et **Plein Arôme**, Cacao Barry invite les chefs à explorer davantage l'univers encore méconnu des poudres de cacao, pour atteindre des résultats inégalés. Cacao Barry dévoile donc une **nouvelle collection de poudres de cacao extra-fines innovantes** développées en collaboration avec des chefs créatifs de la Chocolate Academy™ et des experts du laboratoire de poudre de cacao de Louviers en France. Ils ont soigneusement sélectionné les meilleures poudres de cacao, qui ensemble, satisfont autant les utilisations et besoins en constante évolution des chefs dans leurs labos que les nouveaux styles de vie et aspirations des consommateurs dans notre société actuelle (Bio, végétalien, casher, santé, plant-based, sans-gluten, fabriqué en France, cacao d'Origine...).

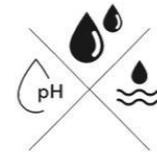
La collection Cacao Barry 100% cacao rassemble toutes les solutions et innovations pour offrir aux chefs une vraie liberté d'exécution :



Une collection stimulante de fines saveurs de cacao, incluant une option d'origine unique et bio, offrant aux chefs des associations créatives illimitées.



Une palette de couleurs incomparable, alcalinisée ou naturelle, pour laisser libre court à la créativité et à l'imagination des chefs.



Une sélection incontournable de pH, de teneurs en matières grasses et de niveaux d'absorption d'eau pour réaliser toutes les recettes et favoriser les techniques de pointe.

Une collection de trois gammes comprenant six poudres de cacao pour satisfaire tous les besoins et réussir chaque utilisation.

Grâce à ces trois gammes de poudres Cacao Barry, **Universelle**, **Naturelle** et **Performante**, les chefs peuvent maintenant exprimer librement leur vraie nature en repoussant les limites de leur créativité. "*La collection des poudres de cacao innove aussi par son souci de guider correctement les chefs vers la poudre adéquate pour obtenir les meilleurs résultats selon leurs besoins, de par sa catégorisation en trois gammes distinctes aux noms évocateurs, chacune avec ses caractéristiques et bénéfiques propres*" indique Tiphaine Pichon, chef de la marque Cacao Barry Monde qui a piloté ce développement avec les chefs. "*Les chefs peuvent ainsi rapidement repérer les poudres dont ils ont besoin selon le moment et identifier les attributs de chacune*".



Universelle : La gamme Universelle de Cacao Barry est la collection ultime de poudres de cacao polyvalentes, fondée sur un savoir-faire français emblématique et perfectionné pour être fiable et convenir à tous les usages. Elle comprend des poudres de cacao à haute teneur en matières grasses, alcalinisées qui révèlent des couleurs intenses, des saveurs puissantes de cacao et des textures onctueuses.

<p>Extra Brute : Goût : saveurs équilibrées de cacao, notes épicées et boisées Nuances de brun rouge</p> <p>1 kg-5kg</p>	<p>Plein Arôme : Goût : saveurs cacao ronde, notes de caramel, de lait entier et d'amande Brun vif et chaleureux</p> <p>1 kg-5kg</p>



Performante : La gamme Performante de Cacao Barry est une collection de poudres de cacao uniques sélectionnées pour leurs caractéristiques exceptionnelles parfaitement adaptées à une utilisation spécifique pour des résultats inégalés. Avec des teneurs en matières grasses variées, différents niveaux de pH ou des caractéristiques singulières, comme par exemple une **poudre hydrophobe**, cette gamme repousse les limites offertes par les poudres de cacao.

<p>Décor Cacao Insoluble powder Ideal for products with high moisture High pH Idéale pour le saupoudrage et les produits qui condensent pendant le stockage</p> <p>1kg</p>	<p>Légère 1% Defatted powder Ideal for aerated recipes Low calorie Idéale pour les préparations à base de blanc en neige.</p> <p>0,75kg</p>	<p>Noir Intense Poudre dégraissée Idéale pour cuisiner des recettes à un noir intense</p> <p>1kg</p>



Naturelle : La gamme Naturelle de Cacao Barry propose une poudre innovante naturelle 100% cacao offrant des saveurs fines rares, une couleur beige clair, d'une origine unique et biologique. La gamme est l'alliée parfaite des recettes végétales pour lesquelles l'attribut « naturel » est essentiel, sans compromis sur le goût.

<p>Nature Fruitée Origine Saint-Domingue Goût unique de chocolat acidulé et fruité Notes d'agrumes et d'épices douces Beau beige clair naturel</p> <p>1kg</p>	



EXPRIMEZ VOTRE
VRAIE NATURE™



"C'est essentiel que tout nouveau produit Cacao Barry s'inscrive dans l'engagement de la marque et de son équipe envers la filière cacao, de réduire l'empreinte sur l'environnement", explique Andrea Doucet Donida, Directrice de la marque Cacao Barry Monde. "Il en va donc aussi de cette nouvelle collection qui est fabriquée à partir de fèves issues de sources durables et soutient le programme qui génère un impact à grande échelle, Cocoa Horizons".

La collection de poudres de cacao de Cacao Barry est aussi la première à offrir un sac refermable avec un zip pour conserver la fraîcheur du produit, pratique pour les chefs, et fait d'un mono-matériau permettant la collecte, le tri et le recyclage de l'emballage, réduisant les déchets et respectueux de l'environnement.



À propos de Cacao Barry® - Exprimez votre vraie nature : [Cacao-Barry.com](https://www.cacao-barry.com)

Cacao Barry®, une marque française leader international du chocolat et du cacao pour les professionnels, avec une histoire de 180 ans d'innovations, de protection de la biodiversité du fruit du cacao et de promotion du développement durable, œuvre main dans la main avec les planteurs et les artisans de la pâtisserie et de la chocolaterie pour l'épanouissement de chacun.

Forte de son héritage de la pâtisserie française depuis 1842, Cacao Barry propose une grande variété de chocolats fins dont les fruits et les fèves de cacao sont soigneusement sélectionnés dans des plantations d'exceptions de l'Amérique Latine, d'Afrique et d'Asie.

La raison d'être de Cacao Barry est de soutenir les chef.fes pour qu'ils puissent aller plus loin, les inspirer et leur apporter de nouvelles perspectives afin qu'ils/elles puissent exprimer pleinement leur talent.

Le soutien aux chef.fes se fait aussi par l'entremise de son influent réseau d'ambassadeurs et de ses 27 centres de la Chocolate Academy™ dans le monde.

Grâce à son engagement envers la filière cacao et ses ambitieux objectifs du programme Thriving Nature, Cacao Barry vise à assurer une croissance durable du secteur du chocolat par le biais d'un mouvement qui inclut les producteurs de cacao, la société civile, l'industrie, les gouvernements et les professionnels du chocolat soutenant le programme Cocoa Horizons. Elle a déjà atteint son objectif en 2020 : que 100 % de ses fèves proviennent de sources durables. Cacao Barry est aussi la première et seule marque de chocolat pour professionnels à être certifiée Bee Friendly pour ses produits à base d'amandes. Toute sa gamme de fruits secs est aussi issue de développement durable, renforçant sa position de leadership pour un présent et un avenir respectueux de la nature.