



Communiqué de presse - Janvier 2025

## CACAO BARRY® DÉVOILE SON NOUVEAU CHOCOLAT MATSIRO 70%, LA RENCONTRE ENTRE LE TERROIR ET L'HÉRITAGE FRANÇAIS



Cacao Barry® dévoile Matsiro 70%, un chocolat de couverture noir, qui célèbre la **richesse du terroir malgache** et l'**excellence de l'héritage français de la marque**. Ce chocolat aux arômes préservés, fruité et acidulé, promet une expérience délicieusement intense ! Il capture l'essence unique de Madagascar, avec seulement trois ingrédients.

### D'où vient le nom "Matsiro" ?

En malgache, **Matsiro** signifie "**délicieux**". Ce nom reflète les saveurs intenses et raffinées de ce chocolat.

### D'où viennent les fèves ?

Les fèves de cacao proviennent de la **Coopérative Mateza** située dans la **vallée de Sambirano** au Nord-Ouest de l'île de Madagascar. Sur cette terre rouge caractéristique de la région, le fleuve Sambirano fournit une hydrométrie optimale pour la production de cacao. Le **microclimat local** et sa **biodiversité** confèrent à ce cacao fin des arômes uniques et complexes.

# SIRHA+

Cacao Barry® dévoile Matsiro lors du SIRHA du 23 au 27 janvier prochains à Lyon. Chaque jour, les visiteurs pourront assister à des démonstrations réalisées par les Chefs de la Chocolate Academy™ et chefs invités, dont des Ambassadeurs Cacao Barry.

Retrouvez Cacao Barry® au SIRHA du 23 au 27 janvier 2025  
STANDS Hall 4 : 4F56 & 4F62 et Hall 3 : 3G61

Sur leur site : [www.cacao-barry.com](http://www.cacao-barry.com)  
et Instagram : @ [cacaobarry\\_official](https://www.instagram.com/cacaobarry_official)



## Une torréfaction douce

Les fèves sont soumises à une torréfaction douce pour préserver leurs arômes.

## Seulement trois ingrédients

Matsiro 70% est élaboré avec seulement **trois ingrédients** : **masse de cacao**, **beurre de cacao** et **sucré** (sans ajout de lécithine ni de vanille). Cette courte liste d'ingrédients permet aux arômes naturels du cacao de s'exprimer pleinement.

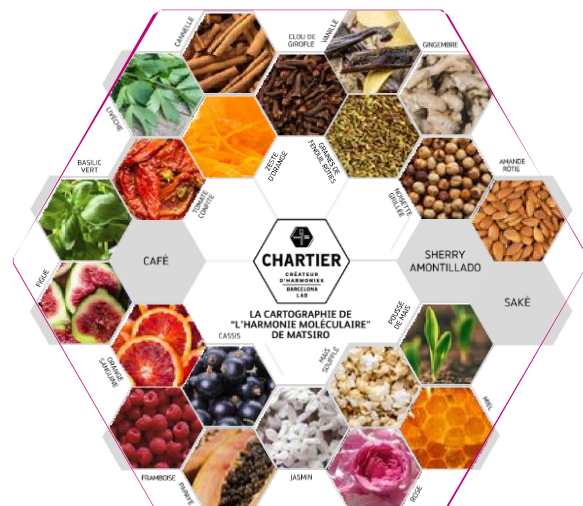
## Un chocolat pensé pour les artisans

Ce chocolat multi-applications se distingue par des saveurs intenses et raffinées. À la première bouchée, des notes vibrantes de **framboise** et de **cerise** explosent en bouche, offrant une fraîcheur fruitée et acidulée. Ensuite, des nuances de **zeste d'agrumes** apportent une touche de vivacités et de légèreté. Enfin, des arômes de **figue** et des **notes florales** subtiles se révèlent, ajoutant une profondeur douce et complexe à ce chocolat.

## Associations aromatiques

Grâce à sa richesse aromatique, Matsiro s'accorde avec des ingrédients tels que :

- Fruits : framboise, figue, papaye, zeste d'orange.
- Épices : cannelle, gingembre.
- Herbes et fleurs : basilic vert, jasmin, rose.
- Boissons : saké, sherry amontillado.



**Un carnet de recettes pour inspirer les artisans en collaboration avec des Chefs Cacao Barry® et des Chefs de renom.**



Emmanuel Ryon



Phillippe Muzé



Jean-Michel Perruchon



Clément Louis-Joseph



Clément Louis-Joseph



Aurélien Trottier



Laurent Duchêne



Muriel Aublet-Cuvelier



ScANNEZ ce QR cODE POUR DÉCOUVRI  
LE cARNET DE RECETTES MATSIRO.

**DISPONIBLE EN JANVIER 2025**

**CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR**

- 70% min.cacao
- 42% min. beurre de cacao
- 27% sucre



Ce chocolat contribue à une filière cacao durable.

Fluidité : ●●●○○○

Format : Sac de 1 kg en pistoles™

Multi-applications



**À propos de Cacao Barry® :**

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 producteurs et les artisans de la pâtisserie et de la chocolaterie.

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.

Cacao Barry® a pour mission de soutenir les chef.fe.s en les inspirant et en leur offrant de nouvelles perspectives, afin qu'ils puissent exprimer pleinement leur talent. Le soutien aux chefs passe également par son réseau influent d'ambassadeurs et ses 27 centres Chocolate Academy™ dans le monde.

En collaboration avec les chef.fe.s et les planteurs, Cacao Barry® défend une culture durable du cacao en soutenant le programme Cocoa Horizons et des amandes en partenariat avec le label BEE FRIENDLY.

En tant que marque fondatrice du groupe Barry Callebaut, Cacao Barry® encourage tous les chefs créatifs, les experts et la nouvelle génération, à s'engager pleinement, à concrétiser leur vision: à exprimer leur vraie nature.