



EXPRIMEZ VOTRE VRAIE NATURE™

# Noir Intense

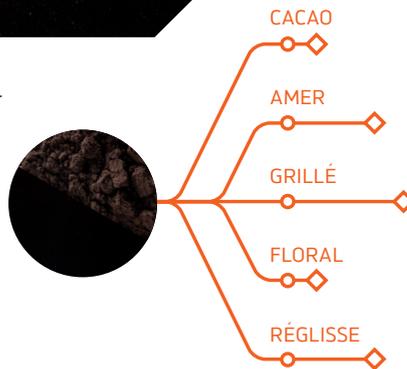
PERFORMANTE

/ 100% CACAO  
/ POUDRE DE CACAO À FAIBLE TENEUR EN MATIÈRES GRASSES

**PERFORMANCE** / Cette poudre de cacao vous garantit un résultat visuel d'un noir profond.

**PROFIL DE GOÛT** / Puissantes saveurs de cacao amer / Notes de cookie et de sésame avec une touche florale

**COULEUR** / Couleur noire charbonnée intense



**TENEUR EN MATIÈRES GRASSES** / 10-12%

**ORIGINE** / Issue d'une sélection de fèves de cacao d'origine supérieure

**GRANULOMÉTRIE** / Taille des particules minimum : 99,6% < 75 µm. Poudre de cacao extra fine. La grande finesse d'une poudre permet une belle expression des arômes, une texture plus lisse et une couleur plus homogène, ce qui garantit de meilleurs résultats visuels.



**TAUX D'HUMIDITÉ** / Max. 4,5%

**DISPERSIBILITÉ** / Dispensibilité standard des poudres alcalinisées.

**APPLICATIONS** / Cette poudre ajoute une touche démesurément noire à vos créations boulangères, comme les biscuits secs ou les pâtisseries telles que le biscuit Joconde.



CERTIFICATIONS /



Pour un cacao issu à 100% de filières durables



PÂTES



BISCUITS



DONUTS



GLAÇAGES



CHOCOLATERIE



PULVÉRISATION



EXPRIMEZ VOTRE VRAIE NATURE™

# Noir Intense

/ 100% CACAO  
/ POUDRE DE CACAO À FAIBLE TENEUR EN MATIÈRES GRASSES

PERFORMANTE



CODE PRODUIT DCP-10BLACK-E0-89B

CONDITIONNEMENT UNITÉ	1 kg
CODE EAN UNITAIRE	3073419330065
DIMENSIONS H x L x l	310 x 185 x 85 mm
CONDITIONNEMENT CARTON	6 x 1 kg
CODE EAN CARTON	13073419330062
DIMENSIONS H x l x L	180 x 297 x 397 mm

CONSERVATION / 24 MOIS

SAC RECYCLABLE ET REFERMABLE avec un Zip, conçu avec soin pour lui conférer une grande praticité tout en veillant à réduire les déchets.

STOCKAGE / À conserver dans un endroit propre, sec (humidité relative max. 70 %) et sans odeur.

TEMPÉRATURE DE STOCKAGE / 12 - 20°C / 54 - 68°F



LDPE+HDPE



Hygrometry



Storage

**ASSOCIATIONS D'INGRÉDIENTS /** Anis, Abricot, Arracacha (aussi appelée Arracacia Xanthorrhiza, Mandioquinha ou Pomme de terre-céleri), Bouillon de Bœuf, Betterave, Ail Noir, Réglisse, Tahini Noir, Mûre, Cassis, Myrtille, Vanille Bourbon, Endive Braisée, Miel de Sarrasin, Cannelle, Noix de Coco, Datte, Olives Noires Déshydratées, Pétales de Rose Séchée, Gingembre, Viande Grillée/Rôtie, Fleur d'Hibiscus, Miso, Champignons, Algues Nori, Zestes d'orange, Popcorn, Framboise, Ananas Grillé, Quinoa Torréfié, Safran, Poivre du Sichuan, Fraises, Patate Douce, Thym, Pain Grillé, Noix de Coco Grillée, Huile de Sésame Grillé, Noix Grillées, Poivre Blanc, Riz Sauvage.

**ASSOCIATIONS DE BOISSONS /** Bière Porter, Bière Brune, Vin Rouge type Mencia (Bierzo), Mezcal, Vin Blanc Espagnol type Pedro Ximénez, Pastis, Pinot noir, Root Beer Canadienne, Sherry Oloroso.

**ASSOCIATIONS DE CHOCOLATS /**  
EXTRA-BITTER GUAYAQUIL 64%  
ALTO EL SOL 65%  
ÉQUATEUR 76%

www.cacao-barry.com

@cacaobarryofficial

BARRY CALLEBAUT France 5, boulevard Michelet - 78250 HARDICOURT  
Tél.: +33 1 30 22 84 00 - Fax: +33 1 30 22 87 74