



EXPRIMEZ VOTRE
VRAIE NATURE™

Nature Fruitée

Origine Saint Domingue 

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

NATURELLE

PROFIL DE GOÛT /

/ Saveurs uniques de chocolat fruité et acidulé
/ Notes d'agrumes et d'épices douces

COULEUR / Superbe beige clair naturel



TENEUR EN MATIÈRES GRASSES / 10-12 %

ORIGINE / Fèves de cacao biologiques originaires de Saint Domingue et sélectionnées pour leur qualité supérieure. Ce cacao est principalement cultivé au nord de l'île, dans la vallée de Cibao, la zone de culture du cacao la plus septentrionale de la planète. Les fèves de cacao sont fermentées dans des caisses de bois durant 5 à 8 jours, avant d'être séchées au soleil.

GRANULOMÉTRIE /

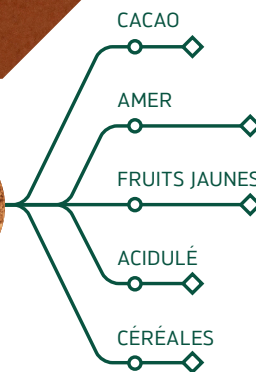
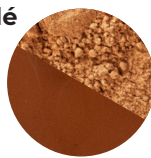
Taille des particules minimum : 99,6 % < 75 µm.
Poudre de cacao extra fine.
La grande finesse d'une poudre permet une belle expression des arômes, une texture plus lisse et une couleur plus homogène, ce qui garantit de meilleurs résultats visuels.

TAUX D'HUMIDITÉ / Max. 4,5 %

DISPERSIBILITÉ /

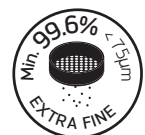
Dispersion standard des poudres alcalinisées.

APPLICATIONS / Solution authentique parfaite pour aromatiser et texturer vos recettes naturelles telles que biscuits, pâtes, sorbets, génoises.



CERTIFICATION BIOLOGIQUE /

Nature Fruitée est certifiée Biologique. L'agriculture biologique utilise exclusivement des méthodes et produits naturels (pas d'arômes artificiels, ni de colorants, etc.).



CERTIFICATIONS /



Pour un cacao issu à 100 % de filières durables



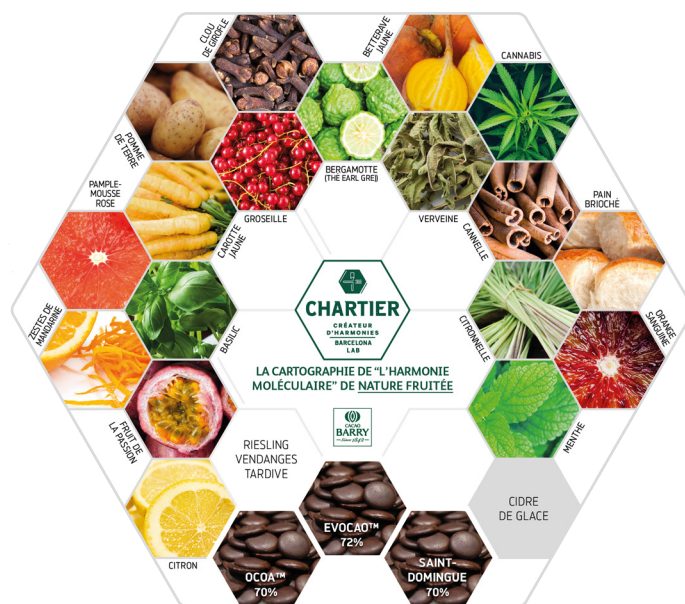
EXPRIMEZ VOTRE
VRAIE NATURE™

Nature Fruitée

Origine Saint Domingue

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

NATURELLE



CODE PRODUIT NCP-10NATFR-E0-89B

CONDITIONNEMENT UNITÉ	1 kg
CODE EAN UNITAIRE	3073419330386
DIMENSIONS H x L x l	310 x 185 x 85 mm
CONDITIONNEMENT CARTON	6 x 1 kg
CODE EAN CARTON	13073419330383
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



ASSOCIATIONS D'INGRÉDIENTS / Baies d'Açaï, Racines d'Angélique, Basilic, Bergamote (Thé Earl Grey), Orange Sanguine, Pain Brioché, Cannabis, Cannelle, Clou de Girofle, Graines de Coriandre, Groseille, Houblon, Artichaut, Topinambour, Baies de Genièvre, Citron, Mélisse, Citronnelle, Menthe, Algues Nori, Noix de Muscade, Papaye, Fruit de la Passion, Pignons, Pamplemousse Rose, Poivre Rose, Pomme de Terre, Framboise, Baie d'Argousier, Feuilles de Shiso, Épices Douces, Tamarin (pulpe ou fruit), Zeste de Mandarine, Verveine, Thym Sauvage, Infusion de Gaulthérie, Betterave Jaune, Carotte Jaune.

ASSOCIATIONS DE BOISSONS / Gin, Cidre de Glace, Bière IPA, Riesling Vendanges Tardives, Sake Daiginjo, Liqueur de Pin type Arolla, Tokaji Aszú (Hongrie), Vin de Glace (Canada).

ASSOCIATIONS DE CHOCOLATS /
EVOCOA™ 72 %
OCOAT™ 70 %
SAINT-DOMINGUE 70 %

www.cacao-barry.com



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