



Pur beurre de cacao  
**100%**  
naturel  
Pour une cuisine saine

# MYCRYO®

## Le beurre qui révèle l'excellence !

Beurre de cacao pour applications salées



### Un Produit...

Le beurre MYCRYO® est une poudre aux propriétés "isolantes" qui relève le goût naturel des aliments et préserve la texture.

Le beurre MYCRYO® est une matière grasse désodorisée.

> Un goût absolument neutre à la cuisson, la saveur de vos aliments reste intacte.

Le beurre MYCRYO® résiste à la chaleur et permet ainsi de préserver vos ingrédients.

- > Retient le jus des aliments lors de la cuisson : idéal pour les aliments riches en eau, tels que les champignons et le poisson !
- > Révèle et relève les saveurs naturelles.

### ...Pratique

Simple d'utilisation et facilement mesurable !

Plus aucune projection d'huile.

Peut se saupoudrer grâce à son bouchon 3 vitesses.

Plus aucun résidu dans votre poêle, peut donc se nettoyer rapidement avec une serviette en papier.

### ...& Naturel

L'utilisation du MYCRYO® permet de limiter l'ajout de graisses : les calories sont ainsi réduites de 50 à 70%.

La résistance à la chaleur du MYCRYO® (200°C) permet de réaliser des cuissons rapides

- > La dégradation et l'oxydation des ingrédients se font plus tardivement.
- > Les caractéristiques nutritionnelles sont préservées.

Le beurre MYCRYO® est composé de graisses végétales

- > N'influe pas sur le taux de cholestérol.
- > Convient aux cuisines végétariennes et hallal.

Saupoudrez  
et cuisinez !



## Comment utiliser le MYCRYO®



- 1 Saupoudrez vos ingrédients de beurre MYCRYO® (vous pouvez aussi les paner).
- 2 Faites chauffer votre poêle sans ajout de matière grasse.
- 3 Ajoutez vos ingrédients, toujours sans matière grasse, dès que votre poêle est chaude.

## Pour l'assaisonnement

Mélangez le MYCRYO® avec du sel et des épices pour obtenir un assaisonnement parfait et homogène !



*Pour moi, le beurre MYCRYO® est une révélation car c'est repenser les matières grasses, on arrive vers une cuisine beaucoup plus légère et c'est l'avenir.*

**Régis MARCON**  
3 étoiles Michelin et Bocuse d'Or

*Quand mon équipe a vu les effets positifs du MYCRYO®, elle a été conquise par sa légèreté, parce qu'on peut chauffer plus et par la puissance des goûts des aliments.*

**Michel ROTH**  
MOF et Bocuse d'Or



Avec un bouchon saupoudreur à 3 vitesses

Température de conservation recommandée : 12-18 °C

Durée de conservation : 1 an

Code SAP :  
NCB-HD706-BY-X55

Poids net : **550 g**

**À conserver dans un endroit frais**

Démonstrations en ligne



[www.cacaobarry.com](http://www.cacaobarry.com)

Consultez notre site internet et découvrez nos dernières démonstrations.

Inspirez vos créations™

[www.cacao-barry.com](http://www.cacao-barry.com)

Et retrouvez-nous aussi sur   