



Inspirons vos créations™

GAMME ORIGINE SÉLECTION

Fleur de Cao™ 70%

Ce chocolat de couverture noir s'affirme par un goût puissant en cacao enrichi de subtiles notes florales et de fruits acidulés.

SÉLECTION D'ORIGINES / CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR D'ORIGINE

70 % min. cacao / 41 % matière grasse

FLUIDITÉ : - ●●●●○+

ALLERGÈNE : Lait

FORMAT : Pistoles

**ORIGINE DES FÈVES : Équateur
Côte d'Ivoire
Sao Tomé-et-Principe**

VARIÉTÉ DES FÈVES : Arriba & Forastero

QUANTITÉ DE PRODUCTION :

Pays : environ 8 000 à 10 000 mT

PROFIL GUSTATIF :

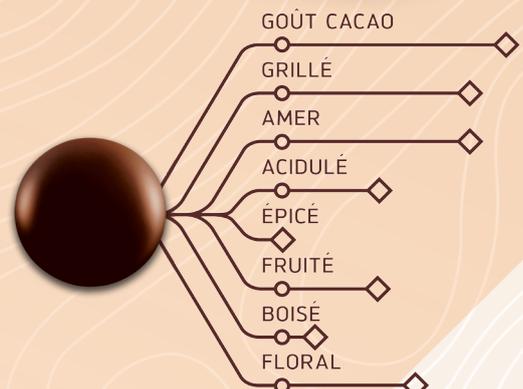
Arome floral, amertume intense, notes boisées
Fleur de Cao™ mêle les meilleures saveurs d'Amérique latine et d'Afrique, en associant les fèves Arriba et Forastero pour créer un chocolat amer, légèrement acidulé et intensément cacaoté. Ses arômes floraux subtils révèlent des notes boisées, de fruits rouges de réglisse et de banane.

ACCORD INGRÉDIENTS : Basilic, Fruit de la Passion, Érable, Fèves Tonka, Cassis, Framboise, Raisin Sec, Orange Confite, Calvados, Noix de Pécan, Grué de Cacao, Vinaigre à La Framboise, Eucalyptus.

TYPE D'APPLICATION :



Moulage Tablette Enrobage



itinerario



Inspirons vos créations™

GAMME ORIGINE SÉLECTION

CODE PRODUIT CHD-070FLEU-E4-U72

CONDITIONNEMENT : UNITAIRE	2,5kg
CODE BARRE UNITAIRE	3073416100463
DIMENSIONS H x L x l	425 x 235 x 120 mm
CONDITIONNEMENT : CAISSE	4 x 2,5kg
CODE BARRE CAISSE	13073416100460
DIMENSIONS H x L x l	521 x 264 x 330 mm

LIEU DE PRODUCTION : Meulan, France

PACK À FERMETURE ZIP

CERTIFIÉ KOSHER DAIRY 

DLUO : 24 mois

CONDITION DE STOCKAGE :

Tous les produits Cacao Barry® sont stockés dans des entrepôts avec un contrôle de la température.



www.cacao-barry.com

www.cacao-barry.com/cacaocollective

    @cacaobarryofficial

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