



Inspirons vos créations™

GAMME PLANTATION

Madirofolo 65%

Située au nord de Madagascar, dans la vallée Sambriano, la plantation **Madirofolo** est gérée quotidiennement par la famille **Jacques**.

LOCATION DE LA PLANTATION / CLIMAT :

Proche de la frontière sud de "la ceinture du cacao équatoriale", la plantation Madirofolo est située dans une petite zone de la région d'Ambanja au Nord-Ouest de Madagascar.

Dans cette région, le climat est dominé par les alizés du sud-est qui sont originaires de l'océan Indien : la saison chaude et pluvieuse s'étend de novembre à avril, et la saison sèche, plus fraîche, de mai à octobre.

COORDONNÉES GPS DE LA PLANTATION :

13° 39' 07» S

48° 28' 06» E

TYPE DE FÈVE : Trinitario

QUANTITÉ DE PRODUCTION : Pays : 7000-9000mT

TECHNIQUE DE FERMENTATION / SÉCHAGE DES FÈVES :

La fermentation des fèves est réalisée dans des boîtes en bois et dure 6 jours.

Le séchage se fait sur un plancher de béton au soleil.

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR DE PLANTATION

65 % min. cacao / 38 % matière grasse

FLUIDITÉ : - ●●●●● +

ALLERGÈNE : Lait

FORMAT : Pistoles

PROFIL GUSTATIF :

Madirofolo offre un millésime spécifique chaque année avec un chocolat ayant un profil aromatique unique évoluant au fil des années.

Cultivé dans un environnement riche en tamariniers, ce chocolat développe des notes d'agrumes, de réglisse et boisées légèrement amères et acidulées.

Ses notes florales et fruitées donnent la touche finale au caractère de ce chocolat d'exception.

ACCORD INGREDIENTS :

Vanille, Spéculoos, Safran, Citron Vert, Caramel, Vinaigre de Xérès, Réglisse, Calamondin, Cumbawa, Pamplemousse Rose, Thé Blanc de Chine, Xérès type Pedro Ximénez.

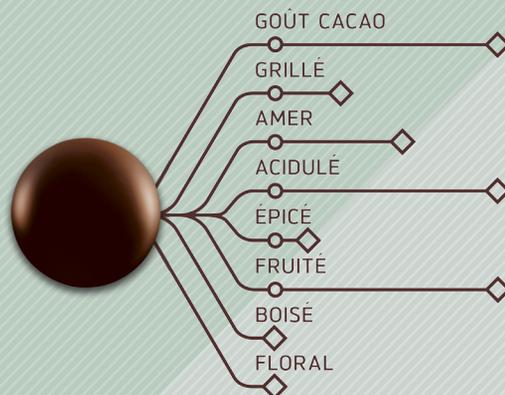
TYPE D'APPLICATION :



Moulage

Tablette

Enrobage



itinerio



Inspirons vos créations™

GAMME PLANTATION

CODE PRODUIT CHD-Q65MADN-E1-U68	
CONDITIONNEMENT : UNITAIRE	1kg
CODE BARRE UNITAIRE	3073416101361
DIMENSIONS H x L x l	290 x 160 x 85 mm
CONDITIONNEMENT : CAISSE	6 x 1kg
CODE BARRE CAISSE	13073416101368
DIMENSIONS H x L x l	390 x 260 x 185 mm

LIEU DE PRODUCTION : Meulan, France

PACK À FERMETURE ZIP

TYPE DE CONDITIONNEMENT : 6 x 1 kg

CERTIFIÉ KOSHER DAIRY, BIOLOGIQUE.



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