



Catálogo de Produtos

Sumário

Sustentabilidade	03	Pó Francês	35
Glossário	04	Forneáveis	36
Chocolate Academy	05	Conveniência	37
Nossos Embaixadores	06	Carma	38
Callebaut	07	Institucional	39
Institucional	08	Sustentabilidade	40
Da Amêndoa à Barra	09	Leite Suíço Sustentável	41
Sustentabilidade	10	Linha Premium	42
Finest Belgian Amargos	11	Black Zabuye e Nuit Blanche	43
Finest Belgian Ao Leite	12	Mona Lisa	44
Finest Belgian Branco	13	Institucional	45
Finest Belgian Gold	14	Sustentabilidade	46
Finest Belgian Ruby	15	Flakes	48
Finest Belgian Alta Fluides	16	Vermicellis	49
Finest Belgian Malchoc	17	Crispearls	50
Single Origin	18	Blossoms	51
Nibs	19	Meringue, Biscottino e Snobinette	52
Chococubes	20	Trufas	53
Recheios	21	Sicao	54
Decoração	22	Institucional	55
Rolinhos de Chocolate	23	Sustentabilidade	56
Cacao Barry	24	Sicao Seleção	57
Institucional	25	Sicao Nobre	58
Da Amêndoa à Barra	26	Sicao Mais	60
Sustentabilidade	27	Sicao Fácil	62
Or Noir	28	Chocopós	63
WholeFruit Evocao™	29	Forneáveis	64
Linha Pureté	30	Decorações	65
Linha Universale	33	Linha Profissional	66
Linha Performante	34		

Olá,

Neste material apresentamos um pouco sobre tudo o que envolve o universo **Barry Callebaut**.

A história, as marcas, as informações técnicas dos produtos, as iniciativas de sustentabilidade e muito mais. Pontos que fazem da **Barry Callebaut** a líder mundial na fabricação de chocolates de alta qualidade.

Vem saber mais!



NOSSO PROPÓSITO

Melhorar a vida de agricultores de cacau através do incentivo à agricultura sustentável e empreendedora, para avançar na produtividade e desenvolvimento da comunidade, protegendo as crianças e a natureza.



Os desafios encontrados por agricultores de cacau e suas comunidades

O cacau é tipicamente produzido por pequenos agricultores em áreas equatoriais remotas. A maioria vem do Oeste da África, em regiões que enfrentam os desafios de sustentabilidade mais vitais da indústria: **conhecimento limitado de práticas agrícolas, fazendas envelhecidas e solo esgotado, efeitos imprevisíveis de mudança climática, além da falta de opções de financiamento para investir em atividades produtivas.**

Sobre a Fundação Cocoa Horizons

Formalmente estabelecida em 25 de fevereiro de 2015 em Zurique, na Suíça, a Fundação Cocoa Horizons é supervisionada pela Autoridade Supervisora da Fundação Federal da Suíça. **Sua missão consiste em melhorar as condições de vida de produtores de cacau e suas comunidades, promovendo o cultivo sustentável e empresarial, aumentando a produtividade e desenvolvendo a comunidade.**

Além de apoiar a Fundação Cocoa Horizons, o Grupo Barry Callebaut divulga, desde 2016, **um conjunto de metas chamado “Forever Chocolate”**, que promove a conscientização de toda a indústria acerca do chocolate - dos fazendeiros aos chocólatras - para tornar o chocolate sustentável uma regra. **O objetivo é ajudar a garantir o fornecimento futuro de cacau e melhorar o padrão de vida dos agricultores.** O movimento estabelece que, até 2025, 100% dos ingredientes sejam sustentáveis em todos os produtos da companhia, a redução da produção de carbono atinja níveis positivos, o trabalho infantil seja tirado de toda a cadeia produtiva e mais de 500 mil produtores saiam das estatísticas da zona de pobreza.



Glossário

Aqui você encontra os **significados de alguns símbolos** presentes neste catálogo. Um guia para te ajudar na escolha do produto perfeito.



Cocoa Horizons

Desde 2015, a Cacao Barry® tem orgulho em apoiar a **Fundação Cocoa Horizons** e sua missão de **melhorar os meios de subsistência dos produtores de cacau em todo o mundo** através da promoção de práticas sustentáveis em comunidades e projetos de desenvolvimento.

Ao compartilhar nossa experiência e apoiar agricultores com **treinamento, insumos e financiamento**, nós os capacitamos para implementar as melhores práticas e aumentar rendimentos de forma sustentável.



Kosher Dairy

Na religião judaica, é um produto que tem em sua composição **leite ou derivados lácteos advindos de um animal kosher**.



Kosher Pareve

Na religião judaica, é um produto que **não possui leite, derivados lácteos ou carne em sua composição**.



Halal

Conceito muçumano de consumo de produtos. Não pode ter carne de porco, álcool etílico, sangue e animais de presas longas.



Vá além das sugestões de aplicação:

aproveite a versatilidade dos nossos produtos e coloque sua criatividade em prática para criar receitas incríveis!

Para você dominar cada desafio.

Muito Espesso



Para assar com bastante sabor de chocolate.

Ideal para **incorporar em massas e batedores para assar**. Eles podem suportar o calor do seu forno e não queimam.

Espesso



Para misturar e aromatizar mousses, ganaches e muito mais.

Perfeito para **misturar e aromatizar** mousses de chocolate, ganaches e cremosos. Além disso, você desfrutará de uma **textura mais suave em creme**.

Médio



O chocolate mais versátil. Sempre.

Sua melhor escolha quando você está procurando um **chocolate para ser usado em qualquer receita**. Não espere nada menos que a perfeição.

Fluido



Para cascas de chocolate perfeitamente finas.

Eles são perfeitos para bombons finamente moldados e banhados. Eles funcionam perfeitamente tanto para **banho manual quanto para banho de máquina**.

Muito Fluido



Brilha em todos os desafios: da aerografia ao drageado!

Espera produtos lindamente garimpados com um **brilho perfeito**. Seu alto teor de manteiga de cacau também torna ideal para pulverizar e **criar efeitos de veludo**.



Chocolate Academy™

As Chocolate Academy™ são **centros de treinamento para artesãos e profissionais** que desejam aprimorar suas habilidades com chocolate, onde são oferecidos diversos seminários, demonstrações, cursos teóricos e workshops práticos.

Além disso, é nas Chocolate Academy™ que os Chefs testam e aplicam os produtos de todas as marcas para **criar receitas exclusivas e ressaltar informações relevantes.**



Embaixadores



Arnor Porto

- **Chef Pâtissier/Chocolatier**
- Especialista em **Sobremesas Empratadas**



Caio Ferreira Corrêa

- **Chef Pâtissier/Chocolatier**
- **Professor de Pâtisserie** na Le Cordon Bleu



Dominique Guerin

- **Chef Pâtissier**
- Especialista em **Pâtisserie Classique**



Francisco Sant'Ana

- **Chef Glacier**
- Especialista em **Sorvetes**



Renata Arassiro

- **Chef Chocolatier** na Renata Arassiro Chocolates
- **Primeira Embaixadora** Callebaut no Brasil

Com décadas de experiência, transformando chocolates em deliciosas criações,
nossos Embaixadores são referência e inspiração para muitos Chefs!



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911





CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

O AUTÊNTICO CHOCOLATE BELGA

SEMPRE EM BUSCA DO MELHOR



Inspirados por 100 anos de trabalho, junto a Chefs e artesãos em todo o mundo, estamos sempre **em busca da excelência** para produzir um chocolate cada vez melhor.

Hoje, apresentamos nossos **melhores chocolates belgas** para que Chefs e artesãos possam deixar suas marcas nas próximas décadas.

✓ FEITO DE AMÊNDOAS DE CACAU SELECIONADAS E RASTREÁVEIS, 100% SUSTENTÁVEL

✓ COM SABOR MAIS EQUILIBRADO, PREFERIDO POR 8 ENTRE 10 CHEFS

✓ O Nº1 EM TRABALHABILIDADE, TESTADO E APROVADO PELOS CHEFS

PREPARADO NA BÉLGICA, DA AMÊNDOA À BARRA, DESDE 1911

Criar um excelente chocolate é uma arte? Ou ciência?

Bem, nós acreditamos que são os dois e, por isso, dedicamos mais de **100 anos** a aperfeiçoar nosso ofício e produzir o autêntico chocolate belga.

- 

1. ADQUIRIMOS AMÊNDOAS PROVENIENTES DE DIFERENTES PAÍSES PRODUTORES
- 

2. COMPRAMOS DIRETAMENTE DE COMUNIDADES PRODUTORAS PARTICIPANTES DO PROGRAMA COCOA HORIZONS - AMÊNDOAS DE CACAU 100% SUSTENTÁVEIS
- 

3. DEMORA CERCA DE 4 A 6 MESES PARA OS FRUTOS DE CACAU CRESCEREM. SÃO DUAS ÉPOCAS DE COLHEITA: A ESTAÇÃO PRINCIPAL, DE OUTUBRO A MARÇO, E A ESTAÇÃO SECUNDÁRIA, DE JUNHO A AGOSTO
- 

4. OS SACOS DE AMÊNDOAS DE CACAU SÃO COLETADOS E LEVADOS AOS ARMAZÉNS LOCAIS
- 

5. OS SACOS DE JUTA SÃO CARREGADOS EM CONTAINERS À PROVA D' ÁGUA EM UM NAVIO
- 

6. GARANTIMOS QUE NOSSAS AMÊNDOAS SEJAM SUBMETIDAS A VERIFICAÇÕES COMPLETAS DE QUALIDADE DESDE O PAÍS DE ORIGEM ATÉ O PORTO NA BÉLGICA
- 

7. QUANDO O NAVIO CHEGA, AS AMÊNDOAS SÃO TESTADAS EM UMA AMPLA VARIEDADE DE PARÂMETROS, COMO, POR EXEMPLO, TEOR DE UMIDADE E GORDURA
- 

8. NA FÁBRICA, AS AMÊNDOAS SÃO PROCESSADAS DANDO ORIGEM AO LIQUOR DE CACAU, COM PERFIL DE SABOR E CARACTERÍSTICAS DO AUTÊNTICO CHOCOLATE BELGA!

AO ESCOLHER A CALLEBAUT®

VOCÊ APOIA ATIVAMENTE OS AGRICULTORES DE CACAU E SUAS COMUNIDADES

Um bom chocolate precisa de amêndoas de cacau de qualidade. Ao escolher a Callebaut®, você apoia ativamente o cacau da África Ocidental e da América do Sul, agricultores e suas comunidades. **Parte de cada barra ou pacote do Autêntico Chocolate Belga Callebaut® é reinvestida em treinamentos financeiros, projetos comunitários e melhores práticas agrícolas.**

Rastreie cada pacote

Conheça as comunidades de agricultores que cultivam nossas amêndoas de cacau.

Passo 1

Escaneie o QR Code na embalagem.

Passo 2

Insira o código presente na parte de trás da embalagem e descubra a jornada do seu chocolate!



FINEST BELGIAN AMARGO



CHOCOLATE BELGA AMARGO 70-30-38 CALLEBAUT 70,5%

O chocolate ideal para aumentar o rico sabor de cacau em suas criações.

Fluidez:



70-30-38NV-132: 5x5kg (barra)

70-30-38-BR-D94: 7x400g (pacote, em Callets™)

70-30-38-BR-25A: 10x2,01kg (pacote, em Callets™)

Notas sensoriais: Cacau Intenso, Amargo, Torrado e Notas Frutadas.

Sugestões de aplicações: Ganaches, Bolos, Biscoitos e Sorvetes.

Composição:

70,5% Cacau | 39% Gordura (total)

Validade: 24 meses



CHOCOLATE BELGA AMARGO 811 CALLEBAUT 54,5%

Funciona perfeitamente em todas as aplicações.

Fluidez:



811NV-132: 5x5kg (barra)

811-BR-U73: 6x1kg (pacote, em Callets™)

811-BR-D94: 7x400g (pacote, em Callets™)

811-BR-25A: 10x2,01kg (pacote, em Callets™)

Notas sensoriais: Cacau Rico, Equilibrado, Suave e Frutado.

Sugestões de aplicações: Bombons, Tortas, Mousses, Brigadeiros e Recheios.

Composição:

54,5% Cacau | 37% Gordura (total)

Validade: 24 meses



CHOCOLATE BELGA AMARGO 805 CALLEBAUT 50,7%

Chocolate com fluidez média, a solução ideal para todos os tipos de aplicações!

Fluidez:



805NV-132: 5x5kg (barra)

805-BR-D94: 7x400g (pacote, em Callets™)

805-BR-25A: 10x2,01kg (pacote, em Callets™)

Notas sensoriais:

Cacau Suave e Toque de Doçura.

Sugestões de aplicações:

Bombons, Bolos e Ganaches.

Composição:

50,7% Cacau | 36% Gordura (total)

Validade: 24 meses



CHOCOLATE BELGA AMARGO POWER 80 CALLEBAUT 80%

O chocolate amargo que celebra um sabor intenso e uma textura deliciosa.

Fluidez:



80-20-44-2B-U76: 8x2,5kg (pacote, em Callets™)

Notas sensoriais: Cacau Torrado e Amargo Intenso.

Sugestões de aplicações: Mousses, Brownies, Brigadeiros e Ganaches.

Composição:

80% Cacau | 45% Gordura (total)

Validade: 24 meses

Book Logístico



FINEST BELGIAN AO LEITE



CHOCOLATE BELGA AO LEITE POWER 41 CALLEBAUT 40,7%

Chocolate com notas cremosas de leite e 14% menos açúcar do que o chocolate ao leite convencional.

Fluidez:



841-BR-U75: 4x2,5kg (pacote, em Callets™)

Notas sensoriais: Cacau Intenso e Leitoso.

Sugestões de aplicações: Bombons, Brigadeiros, Tortas e Ganaches.

Composição:
40,7% Cacau | 36% Gordura (total)

Validade: 18 meses



CHOCOLATE BELGA AO LEITE 823 CALLEBAUT 33,6%

O chocolate ao leite icônico preferido por Chefs em todo o mundo.

Fluidez:



823NV-132: 5x5kg (barra)

823-BR-U73: 6x1kg (pacote, em Callets™)

823-BR-D94: 7x400g (pacote, em Callets™)

823-BR-25A: 10x2,01kg (pacote, em Callets™)

823NV-595: 2x10kg (pacote, em Callets™)

Notas sensoriais: Cacau Rico, Leitoso e Notas de Caramelo.

Sugestões de aplicações: Tortas, Brigadeiros, Sorvetes, Mousses e Brownies.

Composição:
33,6% Cacau | 36% Gordura (total)

Validade: 18 meses



Book Logístico



FINEST BELGIAN BRANCO



CHOCOLATE BELGA BRANCO VELVET CALLEBAUT 32%

O chocolate branco mais cremoso e suave da Callebaut. Com uma ótima fluidez, funciona para qualquer aplicação.

Fluidez:



W3-BR-25A: 10x2,01kg (pacote, em Callets™)

Notas sensoriais: Sabor Intenso de Leite, Cremoso e Moderadamente Doce.

Sugestões de aplicações: Bombons, Alfajores, Brigadeiros, Bolos, Tortas, Barras, Casquinhas e Banhos.

Composição:
32% Cacau | 40% Gordura (total)

Validade: 18 meses



CHOCOLATE BELGA BRANCO W2 CALLEBAUT 28%

O W2 pode ser combinado com uma ampla variedade de ingredientes e sabores, além de surpreender com seu lindo brilho e textura marcante.

Fluidez:



W2-BR-D94: 7x400g (pacote, em Callets™)

W2-BR-U73: 6x1kg (pacote, em Callets™)

Notas sensoriais: Notas Lácteas, Cremosas e Baunilha.

Sugestões de aplicações: Mousses, Cremes, Sorvetes, Bebidas e Barras.

Composição:
28% Cacau | 36% Gordura (total)

Validade: D94 - 12 meses | U73 - 18 meses



CHOCOLATE BELGA BRANCO CW2 CALLEBAUT 25,9%

O CW2 possui o mesmo sabor da receita W2, no entanto com uma fluidez mais espessa que garante uma performance ideal para misturas e ganaches.

Fluidez:



CW2NV-132: 5x5kg (barras)

CW2-BR-25A: 10x2,01KG (pacote, em Callets™)

Notas sensoriais: Notas Equilibradas e Cremosas de Leite e Baunilha.

Sugestões de aplicações: Ganaches, Mousses e Recheios.

Composição:
25,9% Cacau | 34% Gordura (total)

Validade: 18 meses



Book Logístico



FINEST BELGIAN GOLD



CHOCOLATE BELGA GOLD CALLEBAUT 30,4%

Elaborado com leite e açúcar caramelizados que criam um sabor de caramelo e uma cor dourada única.

Fluidez:



CHK-R30GOLD-E0-D94: 7x400g (pacote, em Callets™)

CHK-R30GOLD-BR-25A: 10x2,01kg (pacote, em Callets™)

Notas sensoriais: Doce Equilibrado e Notas Carameladas.

Sugestões de aplicações: Cremes, Recheios, Sorvetes e Brigadeiros.

Composição:

30,4% Cacau | 37% Gordura (total)

Validade: D94 - 12 meses | 25A - 18 meses



Book Logístico



FINEST BELGIAN RUBY



**CHOCOLATE BELGA
RUBY CALLEBAUT
47,3%**

O quarto tipo de chocolate transforma receitas com a sua cor rosa e sabor frutado únicos.

Fluidez:



CHR-R36RB12-E0-D94: 7x400g (pacote, em Callets™)

CHR-R35RB1-2B-U75: 4x2,5kg (pacote, em Callets™)

Notas sensoriais: Frutado Intenso e Notas Azedas Frescas.

Sugestões de aplicações: Bombons, Barras, Recheios e Brigadeiros.

Composição:

D94 - 33,1% Cacau | 36% Gordura (total)

U75 - 47,3% Cacau | 36% Gordura (total)

Validade: D94 - 12 meses | U75 - 18 meses



**Sem corantes
ou aditivos!**



Book Logístico



FINEST BELGIAN ALTA FLUIDEZ



IDEAL PARA BANHAR



CHOCOLATE BELGA AMARGO 60-40-41 CALLEBAUT 60,3%

Crie uma casca de chocolate amargo perfeitamente fina todas as vezes.

Fluidez:



60-40-41NV-120: 5x5kg (barra)

Notas sensoriais: Cacau Intenso, Ligeiramente Amargo e Notas Frutadas.

Sugestões de aplicações: Bombons, Barras, Alfajores e Banhos de Frutas.

Composição:
60,3% Cacau | 41% Gordura (total)

Validade: 24 meses



CHOCOLATE BELGA AO LEITE 2665 CALLEBAUT 32,8%

Crie uma casca de chocolate ao leite perfeitamente fina todas as vezes.

Fluidez:



2665-E4-U71: 8x2,5kg (pacote, em Callets™)

Notas sensoriais: Cacau Suave, Cremoso e Doce.

Sugestões de aplicações: Bombons, Cascas de Ovos, e Pães de Mel.

Composição:
32,8% Cacau | 32% Gordura (total)

Validade: 18 meses



Book Logístico



FINEST BELGIAN MALCHOC



CHOCOLATE BELGA AMARGO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR MALCHOC CALLEBAUT 53,9%

A mesma indulgência do chocolate belga para suas criações, mas em versões sem adição de açúcar.

Fluidez:



CSD-Q54MAL-BR-86B: 6x1,01kg (pacote, em Callets™)

Notas sensoriais: Sabor Marcante, Equilibrado e Intenso de Cacau.

Sugestões de aplicações: Bombons e Barras de Chocolate com recheios que não contenham açúcar.

Composição:
53,9% Cacau | 36% Gordura (total)

Validade: 24 meses



CHOCOLATE BELGA AO LEITE SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR MALCHOC CALLEBAUT 34,1%

Um chocolate ao leite para quem cria receitas indulgentes, mas sem adição de açúcar.

Fluidez:



CSM-Q34MAL-BR-86B: 6x1,01kg (pacote, em Callets™)

Notas sensoriais: Sabor Marcante, Equilibrado, Cacau Intenso e Notas de Leite.

Sugestões de aplicações: Bombons e Barras de Chocolate com recheios que não contenham açúcar.

Composição:
34,1% Cacau | 36,6% Gordura (total)

Validade: 18 meses



CHOCOLATE BELGA BRANCO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR MALCHOC CALLEBAUT 30,7%

Oferece a mesma indulgência do chocolate branco belga tradicional, com cremosidade e notas de caramelo, mas sem a adição de açúcar.

Fluidez:



MALCHOC-W-123: 5x5kg (barra)

Notas sensoriais: Sabor Intenso e Cremoso, com Notas Caramelizadas e sem adição de açúcar.

Sugestões de aplicações: Bombons e Barras de Chocolate com recheios que não contenham açúcar.

Composição:
30,7% Cacau | 38,3% Gordura (total)

Validade: 12 meses

Book Logístico





Da Linha Origens no Brasil, é o único sabor feito com um **blend de amêndoas de diferentes origens africanas.**

**CHOCOLATE BELGA
AMARGO KUMABO
CALLEBAUT 80,1%**

Chocolate criado a partir de um blend de amêndoas de origem africana que proporciona um aroma e um sabor de cacau intensos.

Fluidez:



CHD-H8047KMBE5-U70: 4x2,5kg (pacote, em Callets™)

Notas sensoriais: Chocolate Extra-Amargo com Forte Sabor Frutado e Aroma de Chá Vermelho.

Sugestões de aplicações: Tortas, Brownies e Receitas com Frutas.

Composição:
80,1% Cacau | 37,6% Gordura (total)

Validade: 24 meses



**CHOCOLATE BELGA
AMARGO SÃO THOMÉ
CALLEBAUT 70%**

Chocolate feito com amêndoas de cacau da Ilha de São Thomé, perfeito para receitas que necessitam de um toque cítrico.

Fluidez:



SAOTHOME-BR-U75: 4x2,5kg (pacote, em Callets™)

Notas sensoriais: Chocolate Amargo Intenso com Notas de Frutas Vermelhas e Amarelas.

Sugestões de aplicações: Tortas, Barras, Trufas e Mousses.

Composição:
70% Cacau | 39,4% Gordura (total)

Validade: 24 meses



**CHOCOLATE BELGA
AO LEITE ARRIBA
CALLEBAUT 39%**

Chocolate feito com cacau cultivado na região de Arriba, um tipo extremamente raro com sabor encorpado e um toque sutil de frutas.

Fluidez:



CHM-Q415AR-2B-U75: 4x2,5kg (pacote, em Callets™)

Notas sensoriais: Chocolate ao Leite com Intenso Cacau Torrado, com Notas de Caramelo e Frutas Frescas.

Sugestões de aplicações: Sorvetes, Bombons, Brigadeiros e Bolos.

Composição:
39% Cacau | 39,1% Gordura (total)

Validade: 18 meses



**CHOCOLATE BELGA
AO LEITE JAVA
CALLEBAUT 32,6%**

Feito com cacau cultivado em Java, na Indonésia. Esse chocolate de origem surpreende inicialmente pela cor clara e sabor suave de cacau e caramelo.

Fluidez:



JAVA-2B-U75: 4x2,5kg (pacote, em Callets™)

Notas sensoriais: Chocolate ao Leite com Notas Caramelizadas e um Toque de Frutas Amarelas.

Sugestões de aplicações: Cremes, Sorvetes, Brigadeiros e Tortas.

Composição:
32,6% Cacau | 35,4% Gordura (total)

Validade: 18 meses

Book Logístico



NIBS



NIBS DE CACAU

Com sabor intenso de cacau e textura crocante, os nibs são ótimos para diferenciar as suas receitas.

NIBS-S502-X47: 4x0,8kg (pacote)

Notas sensoriais: Cacau Intenso.

Sugestões de aplicações: Inclusão em Cookies e Sorvetes ou como Decoração em Brigadeiros e Tortas.

Composição:
100% Cacau

Validade: 18 meses

Amêndoas de Cacau
Fermentadas, secas e torradas



Cascas



Nibs de Cacau



Amêndoas sem casca
Nibs



Book Logístico





**CHOCOLATE BELGA
CHOCOCUBES AO LEITE
CALLEBAUT 29,1%**

Cubos perfeitos de chocolate belga projetados para serem assados até 200°C sem derreter na massa.

Fluidez:



CHM-CU-7X80-E5-U70: 4x2,5kg (pacote, em cubos)

Sugestões de aplicações: Qualquer Receita Forneável.

Composição:

29,1% Cacau | 26,5% Gordura (total)

Validade: 18 meses



**CHOCOLATE BELGA
CHOCOCUBES AMARGO
CALLEBAUT 46,3%**

Cubos perfeitos de chocolate belga projetados para serem assados até 200°C sem derreter na massa.

Fluidez:



CHD-CU-7Y1-E5-U70: 4x2,5kg (pacote, em cubos)

Sugestões de aplicações: Qualquer Receita Forneável.

Composição:

46,3% Cacau | 27,8% Gordura (total)

Validade: 24 meses



Book Logístico



**RECHEIO DE CARAMELO CALLEBAUT**

Caramelo de cor dourada e sabor de feito em casa, porém prático e pronto para uso. Sem adição de saborizantes ou corantes.

FWF-Z6CARA-X10: 4x5kg (balde)

Notas sensoriais: O Genuíno Sabor de Caramelo.

Sugestões de aplicações: Ideal para Aromatizar e Saborizar Sorvetes, Cremes de Confeiteiro, Mousses e Recheios.

Composição:
100% caramelo

Validade: 12 meses

**GANACHE DE CHOCOLATE BRANCO CALLEBAUT COM MARC DE CHAMPAGNE**

Ganache de chocolate branco com um toque de champagne francesa, não precisa temperar, pronta para uso.

CHAMP-KREM-659: 2x5kg (balde)

Notas sensoriais: Sabor Intenso, Cremoso e Agradável ao paladar.

Sugestões de aplicações: Bombons, Barras de Chocolate e Copos de Chocolate.

Composição:
59% Chocolate | 8,5% Alcool

Validade: 12 meses

**RECHEIO 50% AVELÃ E 50% AÇÚCAR CALLEBAUT**

Recheio com sabor intenso de avelã, perfeito para combinar com chocolate e criar receitas deliciosas de forma prática e rápida.

PRA-T14: 2x5kg (balde)

Notas sensoriais: Sabor Doce com Notas Frutadas e Tostadas.

Sugestões de aplicações: Bombons, Tabletes Moldados, Sorvetes e Cremes de Confeiteiro.

Composição:
50% Avelã | 50% Açúcar

Validade: 12 meses

**PASTA 100% AVELÃ CALLEBAUT**

Pasta de avelã pura. Ótima base para misturar com chocolate e criar recheios de praliné com um sabor intenso de avelã torrada. Ótima fluidez.

PNP-663: 4x5kg (balde)

Notas sensoriais: Sabor Intenso de Avelã Torrada e Delicadas Notas Frutadas.

Sugestões de aplicações: Excelente base para dar sabor a Sorvetes, Cremes de Confeiteiro e Cremes de Sobremesa, com um sabor de Avelã Puro e sem açúcar.

Composição:
100% Avelã

Validade: 12 meses

**ÓTIMO MATCH
COM MALCHOC!**



Book Logístico





**RECHEIO DE GIANDUIA
CALLEBAUT 75%
CHOCOLATE 25% AVELÃ**

Gianduia: a combinação perfeita de chocolate ao leite e creme de avelã. Barra macia, fácil de cortar e de harmonizar.

GIAB-145: 5x,5kg (barra)

Sugestões de aplicações: Tortas, Bombons, Ganaches, Mousses e Sorvetes.

Composição:
75% Cacau | 25% Avelã

Validade: 18 meses



Book Logístico



ROLINHOS DE CHOCOLATE



**ROLINHOS
DE CHOCOLATE BELGA
AMARGO E BRANCO
CALLEBAUT**

Com um incrível sabor de chocolate, um belo brilho e um lindo contraste de cores eles se tornam perfeitos para petiscar e decorar sobremesas.

CHX-RO-14007-999: 4x700g (caixa)

Sugestões de aplicações: Tortas, Bolos, Sorvetes e Decorações de Mesa.

Validade: 12 meses

Cada Rolinho tem

Diâmetro:

6,5 - 8,5 mm

Largura:

38 - 42 mm



Book Logístico





**EXPRESS YOUR
TRUE NATURE™**



EXCELÊNCIA E INOVAÇÃO EM SABORES FINOS

Inovadores e exploradores da excelência do sabor do cacau e protetores da nossa diversidade desde 1842, compartilhamos toda a experiência do cacau, **da natureza ao prato**, com produtores e Chefs.

Favorita entre Chefs criativos em mais de 90 países, a Cacao Barry®, enraizada em sua tradição francesa e na herança da confeitaria, **oferece uma grande variedade de chocolates de sabor fino**, em que as amêndoas de cacau são cuidadosamente selecionadas na América Latina, África e Ásia.

Na Cacao Barry® somos comprometidos com um futuro responsável e sustentável. Em 2020, atingimos o marco de ter 100% das nossas amêndoas de cacau com origem sustentável.

Graças ao nosso compromisso com a natureza, a Cacao Barry® visa garantir o crescimento sustentável do setor chocolateiro através de um movimento que inclui agricultores, sociedade civil, indústria, governos e amantes do chocolate apoiando o Programa Cocoa Horizons.

A Cacao Barry® empodera os Chefs, os mestres chocolatiers e a próxima geração para que todos possam expressar a sua verdadeira natureza.



DAS PLANTAÇÕES PARA OS CHEFS

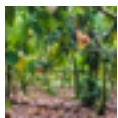
Desde o início, em 1842, a Cacao Barry® tem oferecido novas perspectivas e, constantemente, estabelecido padrões mais elevados para o mundo criativo do chocolate.

Com uma compreensão inigualável da própria fonte, o cacau, **somos especialistas em desvendar todo o potencial que ele tem a oferecer.** Como a única marca global premium, dominamos o

fornecimento de amêndoas de cacau, boas práticas agrícolas, bem como a produção de todos os ingredientes: **nibs, licor, manteiga e cacau em pó.**

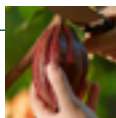
Todos os nossos sentidos foram ajustados para trabalhar de forma consistente **criando a melhor qualidade e a mais diversificada oferta premium do chocolate.**

DAS PLANTAÇÕES À AMÊNDOAS DE CACAU



01

AGRICULTURA



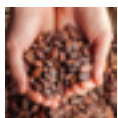
02

COLHEITA



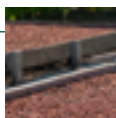
03

ABERTURA
DO CACAU



06

CONTROLE DE
QUALIDADE DAS
AMÊNDOAS DE CACAU



05

SECAGEM DA
AMÊNDOA



04

FERMENTAÇÃO

DA AMÊNDOA DE CACAU AO CHOCOLATE



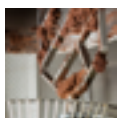
07

LIMPEZA DAS
AMÊNDOAS



08

TORRAGEM



11

MISTURA DE
INGREDIENTES



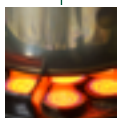
10

REFINO



09

MOAGEM



12

CONCHAGEM



13

MOLDAGEM



14

CONTROLE
DE QUALIDADE
DURANTE
O PROCESSO



15

EMBALAGEM





100% DAS NOSSAS AMÊNDOAS DE CACAU SÃO DE ORIGEM SUSTENTÁVEL

Chefs e agricultores estão no centro da luta para garantir um cacau sustentável, uma agricultura que respeita o meio ambiente e as pessoas, e que todos os nossos produtos sejam 100% de origem sustentável.

Juntos, apoiamos a Fundação Cocoa Horizons, um compromisso que faz a diferença na melhoria da vida de agricultores, e nos aproxima a cada dia do nosso objetivo em alcançar um impacto positivo sobre o desmatamento e a nossa pegada de carbono até 2025.

**AGRICULTORES E CHEFS, JUNTOS,
DEIXAMOS A NATUREZA PROSPERAR.**



OR NOIR™

A SUA PRÓPRIA

ASSINATURA DE CHOCOLATE

Entre a enorme variedade de receitas de chocolate, os Chefs estão sempre à procura de um sabor único para deixar sua marca ou criar sua assinatura.

POR QUE PENSAR OR NOIR™?

Bem-vindo ao universo da criação de sabores.

No laboratório Or Noir™, Chefs confeitores e os mais talentosos chocolatiers são apoiados enquanto preparam suas próprias receitas personalizadas de chocolate.

1 /

SINGULARIDADE

Queremos ajudá-lo a diferenciar o seu negócio ajudando-o a criar um chocolate único com o seu próprio estilo.

2 /

SUA VISÃO

Na Cacao Barry®, entendemos que sua empresa e suas receitas são únicas e queremos muito apoiá-lo. Esta é a razão pela qual criamos o conceito Or Noir™.

3 /

SABOR

Nossa equipe de pesquisa avaliou diversas massas de cacau para descobrir suas propriedades e perfis aromáticos. Com o método de análise patenteado Or Noir™ e a sua expertise como Chef, você será o arquiteto da sua própria receita de chocolate.

4 /

IMAGEM

Além da criação de um chocolate personalizado, o conceito Or Noir™ também oferece ferramentas de comunicação para fortalecer a imagem da sua marca.

Or Noir™ viaja o mundo e vai até você! Graças à nossa exclusiva Creation Box, podemos organizar uma sessão remota e nos conectar com um especialista Or Noir™.

EXPRESSE SUA PRÓPRIA NATUREZA. VAMOS COMEÇAR ESTA NOVA JORNADA OR NOIR™ JUNTOS.

ACESSE WWW.CACAO-BARRY.COM E SAIBA MAIS.

PROVE O NOVO E SABOROSO **WHOLEFRUIT EVOCAO™**

Uma expressão exclusivamente pura do cacau,
o novo WHOLEFRUIT EVOCAO™ fornece aos Chefs
a verdadeira essência do que a natureza pretendia:



Feito 100% de cacau

Nada mais adicionado:
sem açúcares refinados,
sem lecitina, sem
baunilha.



Sabor picante e frutado como nenhum outro

Redescubra o natural
frescor do cacau.



100% de origem sustentável

Uso atualizado do
cacau e melhoramento
da qualidade de vida
dos agricultores.

**Um chocolate como nenhum outro, para ser tratado com maestria,
como uma delicada fruta fresca.**

LINHA PURETÉ

WHOLEFRUIT EVOCÃO™



**CHOCOLATE FRANCÊS
AMARGO WHOLEFRUIT
72%**

Chocolate feito com 100% da fruta do cacau, proporciona uma experiência de sabor fresca e tropical.

Fluidez:



CWD-QIEVOC-U75: 4x2,5kg (pacote, em gotas)

Notas sensoriais: Cacau, Amargo, Picante, Frutado e Cítrico.

Sugestões de aplicações: Mousses, Sorvetes, Cremes, Recheios e Bombons.

Composição:
72% Cacau | 41% Gordura (total)

Validade: 18 meses



Baixe o folheto **Educação** para aprender tudo sobre **WholeFruit Evocão™!**



Feito com Chocolate Francês Amargo WholeFruit 72% ,
por Renata Arassiro

Book Logístico



LINHA PURETÉ



CHOCOLATE FRANCÊS AMARGO OCOA 70%

A combinação entre o sabor intenso do cacau e a fluidez ideal para criar casquinhas perfeitas de chocolate.

Fluidez:



CHD-N70Ocoa-2B-U73: 6x1,0kg (pacote, em gotas)

Notas sensoriais: Cacau Intenso, Frutado e um Toque de Acidez.

Sugestões de aplicações: Barras, Bombons e Banhos de Frutas.

Composição:
70% Cacau | 39% Gordura (total)

Validade: 24 meses



CHOCOLATE FRANCÊS AMARGO EXTRA-BITTER GUAYAQUIL 64%

O chocolate com a fluidez perfeita para criar casquinhas com um sabor poderoso de cacau e um toque de café.

Fluidez:



CHD-P64EBPU-2B-U77: 4x5,0kg (pacote, em gotas)

Notas sensoriais: Cacau, Café e Castanha.

Sugestões de aplicações: Bombons, Barras e Trufas.

Composição:
64% Cacau | 41% Gordura (total)

Validade: 24 meses



CHOCOLATE FRANCÊS AMARGO INAYA 65%

Chocolate com um sabor forte de cacau e textura encorpada para criar receitas com personalidade!

Fluidez:



CHD-S65INAY-2B-U73: 6x1,0kg (pacote, em gotas)

Notas sensoriais: Cacau Torrado, Leve Amargor e Notas Ácidas.

Sugestões de aplicações: Mousses, Ganaches e Recheios.

Composição:
65% Cacau | 31% Gordura (total)

Validade: 24 meses



Q-FERMENTATION™

Os chocolates da linha Pureté são produzidos com amêndoas de cacau que passaram pela **Q-Fermentation™**, processo de fermentação patenteado pela **Cacao Barry** que utiliza fermentos naturais com maior impacto no desenvolvimento de sabores únicos e intensos de cacau.

Book Logístico





CHOCOLATE FRANCÊS AMARGO EXCELLENCE 55%

Um verdadeiro sabor equilibrado que permite aos Chefs criar inúmeras receitas.

Fluidez:



CHD-R55EXEL-2B-U77: 4x5,0kg (pacote, em gotas)

Notas sensoriais: Cacau, Leve Dulçor e Notas Frutadas.

Sugestões de aplicações: Mousses, Ganaches e Recheios.

Composição:

55% Cacau | 36% Gordura (total)

Validade: 24 meses



CHOCOLATE FRANCÊS AO LEITE ALUNGA 41%

Um chocolate ao leite com sabor intenso de cacau, um verdadeiro coringa para as mais diversas criações!

Fluidez:



CHM-Q41ALUN-2B-U73: 6x1,0kg (pacote, em gotas)

Notas sensoriais: Cacau, Suave Dulçor e Notas de Leite.

Sugestões de aplicações: Cremes, Cheesecakes e Tortas.

Composição:

41% Cacau | 24% Gordura (total)

Validade: 18 meses



CHOCOLATE FRANCÊS AO LEITE LACTÉE SUPÉRIEURE 38%

Chocolate com alta fluidez para os Chefs criarem receitas delicadas e com um brilho sem igual.

Fluidez:



CHM-O38LSUP-2B-U77: 4x5,0kg (pacote, em gotas)

Notas sensoriais: Cacau, Notas Intensas de Leite e Caramelo.

Sugestões de aplicações: Bolos, Entremets e Tortas.

Composição:

38% Cacau | 38% Gordura (total)

Validade: 18 meses



Book Logístico



LINHA UNIVERSALE



CACAU EM PÓ FRANCÊS PLEIN ARÔME CACAO BARRY

Cacau em pó marrom escuro com um sabor intenso de chocolate para trazer versatilidade no preparo das mais diversas receitas.

DCP-22PLARO-E0-89B: 6x1,0kg

Sugestões de aplicações: Biscoitos, Brigadeiros, Bolos, Bebidas e Decorações.

Composição:
100% Cacau | 22/24% Gordura (total)

Validade: 24 meses



PÓ SECO

PÓ APLICADO

MADELEINE



CACAU EM PÓ FRANCÊS EXTRA BRUTE CACAO BARRY

Cacau em pó com uma cor vermelha intensa, entrega brilho e sabor para inúmeras receitas.

DCP-22EXBRU-E0-89B: 6x1,0kg

Sugestões de aplicações: Biscoitos, Brigadeiros, Bolos, Bebidas e Decorações.

Composição:
100% Cacau | 22/24% Gordura (total)

Validade: 24 meses



PÓ SECO

PÓ APLICADO

SORVETE

Book Logístico



LINHA PERFORMANTE



CACAU EM PÓ FRANCÊS DÉCOR CACAO BARRY

Um produto pioneiro. Este pó de cacau tem uma propriedade hidrofóbica excepcional. Mantém a cor, o sabor e o aspecto mate por muito mais tempo do que um pó tradicional.

DCP-20DECOR-E0-89B: 6x1,0kg

Sugestões de aplicações: Tiramisu, Sobremesas refrigeradas, Cheesecakes e Trufas.

Composição:
100% Cacau | 20/22% Gordura (total)

Validade: 24 meses



PÓ SECO

PÓ APLICADO

TIRAMISU



CACAU EM PÓ FRANCÊS NOIR INTENSE CACAO BARRY

Fique por dentro de todas as tendências com Noir Intense: pó de cacau com baixo teor de gordura e cor preta brilhante. Ideal para colorir com um toque de elegância.

DCP-10BLACK-E0-89B: 6x1,0kg

Sugestões de aplicações: Cookies, Muffins, Sorvetes e Donuts.

Composição:
100% Cacau | 10/12% Gordura (total)

Validade: 24 meses



PÓ SECO

PÓ APLICADO

MUFFIN

Book Logístico



PÓ FRANCÊS



**IDEAL PARA
O PREPARO DE
BEBIDAS**

CHOCOLATE EM PÓ FRANCÊS CACAO BARRY 31,7%

Chocolate em pó,
pronto para uso,
ideal para bebidas
e receitas.

CHP-20BQ-760: 6x1,0kg

Sugestões de aplicações: Bebidas, Brigadeiros, Bolos
e Decorações.

Composição:
31,7% Cacau | 7% Gordura (total)

Validade: 24 meses

QUANDO É MELHOR USAR CACAU EM PÓ AO INVÉS DO CHOCOLATE?

Para aplicações como sorvete e receitas
de panificação, o pó de cacau confere mais
sabor e cor sem influenciar no rendimento.
Além disso, pode ser uma ótima opção para
finalizar trufas.

Book Logístico



FORNEÁVEIS



PALITO DE CHOCOLATE AMARGO FRANCÊS CACAO BARRY 44%

Estes palitos de chocolate de 8 cm estão prontos para usar e assar.

CHD-BB-308BY-357: 15x1,6kg

Sugestões de aplicações: Croissant e Pain au Chocolat.

Composição:
44% Cacau

Validade: 24 meses



DROPS DE CHOCOLATE AMARGO FRANCÊS CACAO BARRY 50%

Deliciosos drops feitos com chocolate amargo prontos para serem usados em receitas que vão ao forno.

CHD-DR-75Y5-E1-U68: 6x1,0kg

Sugestões de aplicações: Bolos, Panetones, Muffins e Cupcakes.

Composição:
50% Cacau

Validade: 24 meses



Book Logístico



CONVENIÊNCIA



MANTEIGA DE CACAU EM PÓ MYCRYO CACAO BARRY

100% manteiga de cacau em pó, ideal para temperagem em chocolates, além de realçar o sabor dos ingredientes e preservar sua textura.

NCB-HD706-BYEX-X55: 8x0,55kg (pote)

Sugestões de aplicações: Temperagem de Chocolate e Realçar o Sabor de Carnes.

Validade: 12 meses



PEDAÇOS DE BISCOITO PAILLETÉ FEUILLETINE CACAO BARRY

Pedaços de biscoito crepe dentelle para trazer uma textura crocante às mais variadas receitas.

BIG-PF-IBO-401: 4x2,5kg (caixa)

Sugestões de aplicações: Recheios e Decorações.

Validade: 14 meses



RECHEIO PRALIN FEUILLETINE CACAO BARRY

Uma deliciosa e crocante preparação com pedaços de biscoito crepe dentelle, praliné de amêndoa e avelã e chocolate ao leite, pronta para uso.

FNN-X23PFBO-E4-T43: 6x1,0kg (pote)

Sugestões de aplicações: Recheios para Bombons, Barras e Tortas.

Validade: 12 meses



COBERTURA BRUNE-BROWN CACAO BARRY

Cobertura de chocolate amargo, não é necessário temperar e irá proporcionar o brilho perfeito para suas criações.

M-9VSBRE-E0-656: 4x5,0kg (pote)

Sugestões de aplicações: Tortas, Bolo Ópera e Decorações.

Composição:
18% Cacau

Validade: 18 meses

Fluidez:



Book Logístico





Camma[®]

SHAPING SWISS CHOCOLATE SINCE 1931





Nós somos chocolate Suíço

Ao longo dos anos, construímos nossa experiência na seleção dos melhores ingredientes para **criar receitas extremamente equilibradas e 100% sustentáveis**.

Aprendemos a dominar o tradicional processo suíço de conchagem para cada uma de nossas receitas de chocolate, selecionando o leite mais puro e processando o cacau internamente em pequenos lotes.

Valorizamos o que nosso país representa em tudo que fazemos: extrema precisão, atenção aos detalhes e orgulho de nossos ingredientes suíços.

Com um objetivo: apoiar as ambições de artesãos e Chefs em criar momentos memoráveis com o sabor suave e cremoso do chocolate suíço.





Impulsionamos a sustentabilidade através de Chefs & artesãos

Temos a missão de **umentar nosso impacto sustentável neste planeta.** Ao trabalhar com agricultores de todo o mundo para cultivar cacau e baunilha sustentáveis, incentivamos que essas comunidades prosperem.

Obtemos o leite suíço mais puro de agricultores de confiança, **respeitando o meio ambiente, o bem-estar animal e para trazer o melhor do sabor suíço.**

Adquirimos açúcar suíço (produzido a partir de beterrabas brancas) proveniente de agricultores que mantêm os mais altos padrões de produção sustentável e ecologicamente correta.

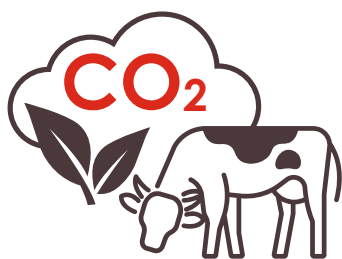
Constantemente observamos as formas como trabalhamos e **fazemos da sustentabilidade um pilar forte da cultura do chocolate suíço.**



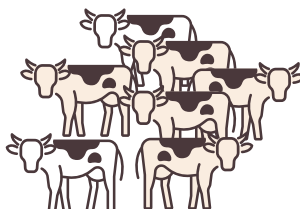
Especialistas no uso de leite suíço sustentável

Com objetivo de **obter o leite mais sustentável de todos os tempos**, exclusivamente de agricultores suíços, exigimos que todos os nossos fornecedores cumpram nossas rígidas diretrizes de sustentabilidade, denominadas VisionDairy, nas quais a proteção do meio ambiente tem destaque. Para **proteger o meio ambiente**, decidimos fazer parceria com a Cooperativa Mooh e 5 fazendeiros suíços, com a missão de **reduzir constantemente as emissões de CO₂** na produção do leite suíço.

Em 2020, obtivemos os seguintes resultados:



Carma utiliza leite de produtores que alimentam suas vacas leiteiras com uma **ração que leva um aditivo natural** e cientificamente comprovado.



Nossos parceiros fazendeiros cuidaram de **267 vacas leiteiras e 46 bezerros** com o uso do aditivo natural e com isso, as emissões de **CO₂** foram **reduzidas em 14%**.



Mais de **2 milhões de quilos de leite sustentável** usado na produção de chocolates Carma.



nós somos chocolate Suíço



CHOCOLATE SUÍÇO GOLD QUINTIN CARMA 31%

Feito com leite suíço caramelizado que proporciona uma cor dourada e um sabor de doce de leite inigualável.

Fluidez:



CHW-R1118GOLDE6-Z71: 5x1,5kg (pacotes, em moedas)

Notas sensoriais: Frutado, Leite, Caramelo, Doce e Baunilha.

Sugestão de aplicação: Milkshakes, Brigadeiros, Tortas e Bombons.

Composição:
31% Cacau | 40,2% Gordura (total)

Validade: 18 meses



CHOCOLATE SUÍÇO AO LEITE MILK DES ALPES CARMA 35%

O segredo para as suas receitas ficarem com uma cremosidade de derreter na boca.

Fluidez:



CHM-Q008DALPE6-Z71: 5x1,5kg (pacotes, em moedas)

Notas sensoriais: Cacau, Doce, Leite, Caramelo, Frutado e Baunilha.

Sugestão de aplicação: Bombons, Barras, Recheios e Brigadeiros.

Composição:
35% Cacau | 37% Gordura (total)

Validade: 18 meses



CHOCOLATE SUÍÇO AMARGO PADERA CARMA 55%

Chocolate com suave amargor e uma textura aveludada, o equilíbrio que combina com qualquer receita.

Fluidez:



CHD-P002PADRE6-Z71: 5x1,5kg (pacotes, em moedas)

Notas sensoriais: Cacau, Amargo, Torrado, Baunilha, Doce e Azedo.

Sugestão de aplicação: Fondues, Bombons, Brigadeiros e Tortas.

Composição:
55% Cacau | 38,1% Gordura (total)

Validade: 24 meses



CHOCOLATE SUÍÇO AMARGO EDELBITTER CARMA 70%

As receitas se tornam inesquecíveis com sabor de cacau e doçura na medida certa.

Fluidez:



CHD-Q028EDBIE6-Z71: 5x1,5kg (pacotes, em moedas)

Notas sensoriais: Cacau, Amargo, Torrado, Baunilha, Frutado e Doce.

Sugestão de aplicação: Mousses, Sorvetes, Barras e Brownies.

Composição:
70% Cacau | 42% Gordura (total)

Validade: 24 meses



Book Logístico






nós somos chocolate Suíço



**CHOCOLATE SUÍÇO
AMARGO BLACK ZABUYE
CARMA 83%**

Fluidez:


 **Chocolate
suíço amargo
mais escuro
do mercado!**

CHD-N199BLZAE6-Z71: 5x1,5kg (pacotes, em moedas)

Notas sensoriais: Cacau Intenso, Amargo e Cremoso.

Sugestão de aplicação: Cremes, Mousses, Entremets e Bombons.


Composição:
83% Cacau | 44% Gordura (total)

Validade: 24 meses



**CHOCOLATE SUÍÇO
BRANCO NUIT BLANCHE
CARMA 37%**

Fluidez:


 **Chocolate
branco suíço
mais branco
do mercado!**

CHW-N153NUBLE6-Z71: 5x1,5kg (pacotes, em moedas)

Notas sensoriais: Leite, Baunilha e Notas de Doçura.

Sugestão de aplicação:
Bombons, Brigadeiros, Tortas e Sorvetes.

Composição:
37% Cacau | 45% Gordura (total)

Validade: 18 meses

Book Logístico



MoNA LISA®



O QUE PODEMOS FAZER POR VOCÊ

FACILITAMOS SUA VIDA OCUPADA

Para Chefs e artesãos, cada minuto conta. É por isso que você encontra tudo o que precisa em nossas coleções: dos granulados às cores, das formas ao mais alto nível de personalização. Conte conosco para a maior variedade de decorações do mercado.

ZELAMOS PELA QUALIDADE EM CADA DETALHE

Trabalhamos apenas com chocolates e ingredientes de primeira qualidade. Usamos técnicas avançadas para dar a cada decoração o aspecto perfeito e o brilho que sua criatividade merece. Além disso, **embalamos com cuidado para que suas decorações sejam entregues de forma impecável - onde quer que você esteja no mundo.**





NOSSO
COMPROMISSO
JUNTO À
FUNDAÇÃO
COCOA
HORIZONS

QUEM SOMOS

- Somos uma organização sem fins lucrativos, que busca **impulsionar a prosperidade do agricultor de cacau por meio de comunidades autossustentáveis** que protegem a natureza e as crianças.
- **Terceira Organização a ser verificado pela PwC** - PriceWaterhouseCoopers - líder mundial em auditoria privada.
- **Altamente transparente sobre os prêmios** que pagamos aos agricultores e a metodologia que aplicamos no campo implementado em 7 países (Costa do Marfim, Gana, Camarões, Nigéria, Equador, Brasil e Indonésia).





COMO TRABALHAMOS

A fundação promove a importância da escolaridade no treinamento de nossos agricultores e trabalha com as comunidades para aumentar a conscientização sobre o trabalho infantil, entender melhor suas causas e desenvolver soluções.

Melhorando a produtividade da agricultura

Para agricultores prósperos



Em 20/21:

47%

dos agricultores do programa estão acima da linha da pobreza

Respeitando o meio ambiente

Sem desmatamento
Carbono positivo



Em 20/21:

160.000

toneladas de CO₂ sequestradas através das atividades do COH

Capacitando comunidades

Trabalho infantil zero



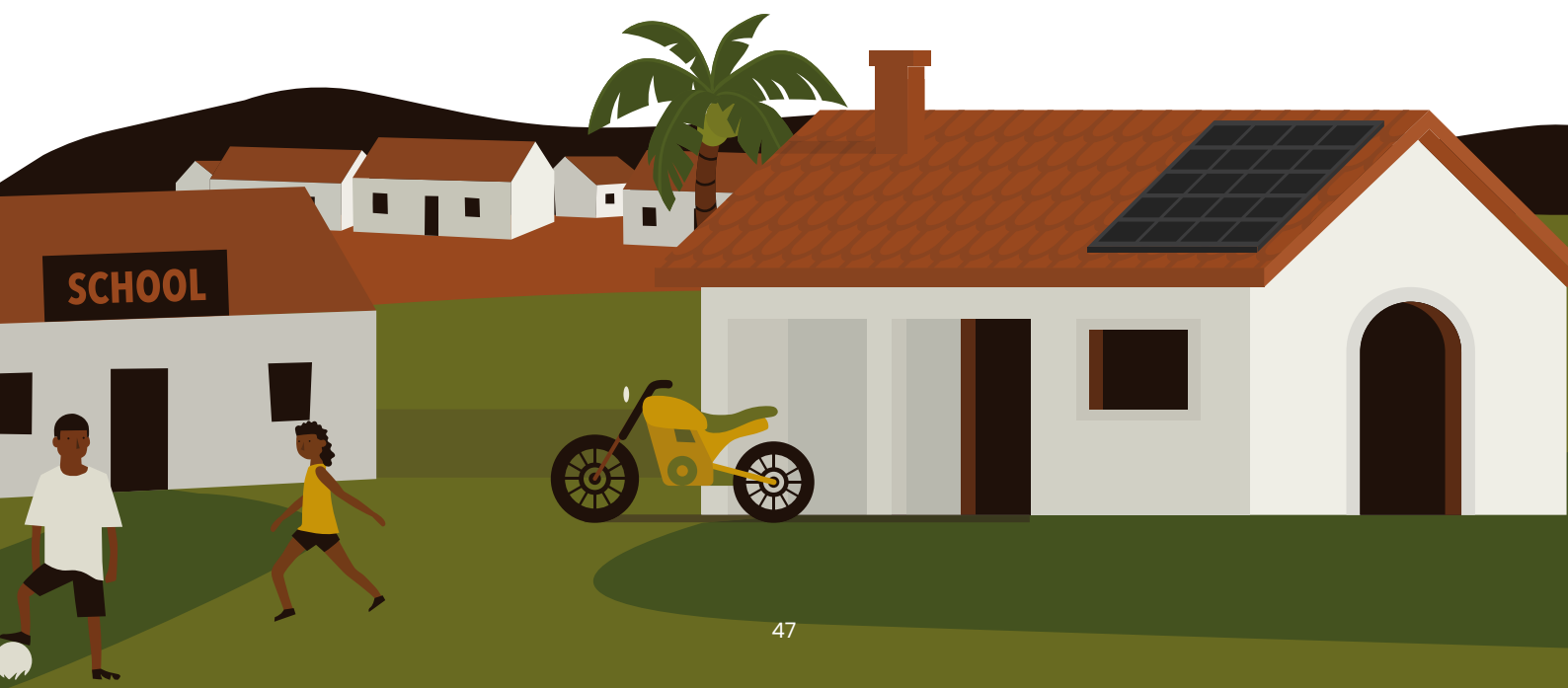
Em 20/21:

81%

dos grupos de agricultores cobertos com CLMRS* ou equivalente

Saiba mais em www.cocoahorizons.org

*Sistema de Monitoramento e Remediação do Trabalho Infantil





FLAKES

SPLITS AGORA SÃO FLAKES

Flakes são flocos de chocolate belga Callebaut.

A finalização que deixa as suas receitas verdadeiramente gourmet.



FLAKES DE CHOCOLATE BELGA AO LEITE MONA LISA

- CHM-SP-4Z3-BR-U73: Flakes P 6x1kg (pacote)
- CHM-SP-4Z3-2B-U77: Flakes P 4x5kg (pacote)
- CHM-SP-9Z3-BR-U73: Flakes G 6x1kg (pacote)

Sugestões de aplicações: Brigadeiros, Muffins, Cupcakes e Bolo Inglês.

Validade: 18 meses




FLAKES DE CHOCOLATE BELGA AMARGO MONA LISA

- CHD-SP-4Z4-BR-U73: Flakes P 6x1kg (pacote)
- CHD-SP-4Z4-2B-U77: Flakes P 4x5kg (pacote)
- CHD-SP-9Z4-BR-U73: Flakes G 6x1kg (pacote)

Sugestões de aplicações: Brigadeiros, Muffins, Cupcakes e Bolo Inglês.

Validade: 24 meses

 **Entenda a diferença entre os tamanhos**



Small
Flakes Pequenos
1.5-3 mm



Large
Flakes Grandes
2.7-6.5 mm



o autêntico
BRIGADEIRO BELGA
gourmet

Book Logístico



VERMICELLIS

Existe apenas um tipo de granulado feito com o verdadeiro chocolate belga Callebaut, os vermicellis **Mona Lisa**.

Finalize as suas receitas com delicadeza.



**VERMICELLI DE
CHOCOLATE BELGA
AMARGO MONA LISA**

CHD-VR-1Z2-BR-U73: 6x1kg (pacote)

Sugestões de aplicações: Brigadeiros, Bolos, Tortas e Donuts.

Validade: 24 meses



**VERMICELLI DE
CHOCOLATE BELGA
AO LEITE MONA LISA**

CHM-VR-1Z3-BR-U73: 6x1kg (pacote)

Sugestões de aplicações: Brigadeiros, Bolos, Tortas e Donuts.

Validade: 18 meses



**VERMICELLI DE
CHOCOLATE BELGA
BRANCO MONA LISA**

CHW-VR-1Z5-BR-U73: 6x1kg (pacote)

Sugestões de aplicações: Brigadeiros, Bolo Inglês, Mousses e Tortas.

Validade: 12 meses

Book Logístico





CRISPEARLS

Crispearls™ são pequenas pérolas com um coração crocante de biscoitos tostados cobertos com o delicioso chocolate belga Callebaut.

Perfeito para adicionar um toque final indulgente às suas sobremesas ou doces.



**CRISPEARLS
DE CHOCOLATE BELGA
AMARGO MONA LISA**

CHD-CC-CRISP-02B: 4x0,8kg (pacote)

Sugestões de aplicações: Mousses, Tortas, Sorvetes, Brigadeiros, Cupcakes e Cookies.

Validade: 12 meses



**CRISPEARLS
DE CHOCOLATE BELGA
AO LEITE MONA LISA**

CHM-CC-CRISPE0-02B: 4x0,8kg (pacote)

Sugestões de aplicações: Mousses, Tortas, Sorvetes, Brigadeiros, Cupcakes e Cookies.

Validade: 12 meses



**CRISPEARLS
DE CHOCOLATE BELGA
GOLD COM TOQUE
DE SAL MONA LISA**

CHF-CC-CCRISE0-02B: 4x0,8kg (pacote)

Sugestões de aplicações: Mousses, Tortas, Sorvetes, Brigadeiros, Cupcakes e Cookies.

Validade: 12 meses



**CRISPEARLS
DE CHOCOLATE BELGA
BRANCO MONA LISA**

CHW-CC-CRISPE0-02B: 4x0,8kg (pacote)

Sugestões de aplicações: Mousses, Tortas, Sorvetes, Brigadeiros, Cupcakes e Cookies.

Validade: 12 meses



**CRISPEARLS
DE CHOCOLATE BELGA
RUBY MONA LISA**

CHR-CC-2CRISE0-02B: 4x0,8kg (pacote)

Sugestões de aplicações: Mousses, Tortas, Sorvetes, Brigadeiros, Cupcakes e Cookies.

Validade: 12 meses



**MINI CRISPEARLS
DE CHOCOLATE BELGA
AMARGO, AO LEITE
E BRANCO MONA LISA**

CHX-CC-MCRISE0-999: 4x0,425kg (pote)

Sugestões de aplicações: Sorvetes, Brigadeiros, Mousses, Donuts e Cupcakes.

Validade: 12 meses

Book Logístico



BLOSSOMS

Blossoms são pequenos rolinhos feitos de chocolate belga Callebaut. Com sua forma delicadamente fina, os Blossoms derretem facilmente, criando uma sensação na boca muito agradável.

Basta polvilhar generosamente sobre as receitas para enriquecer com um belo sabor de chocolate.



BLOSSOMS
CHOCOLATE BELGA
CARAMELO MONA
LISA

CHF-BS-22273BR-07B: 4x1kg (caixa)

Sugestões de aplicações: Brigadeiros, Mousses, Tortas e Bolo Inglês.

Validade: 12 meses



BLOSSOMS
CHOCOLATE BELGA
BRANCO MONA
LISA

CHW-BS-22279BR-07B: 4x1kg (caixa)

Sugestões de aplicações: Brigadeiros, Mousses, Tortas e Bolo Inglês.

Validade: 12 meses



BLOSSOMS
CHOCOLATE
BELGA MORANGO
MONA
LISA

CHF-BS-22272BR-07B: 4x1kg (caixa)

Sugestões de aplicações: Brigadeiros, Mousses, Tortas e Bolo Inglês.

Validade: 12 meses



BLOSSOMS CHOCOLATE
BELGA AO LEITE MONA
LISA

CHM-BS-22276BR-07B: 4x1kg (caixa)

Sugestões de aplicações: Brigadeiros, Mousses, Tortas e Bolo Inglês.

Validade: 12 meses

LANÇAMENTO



BLOSSOMS
CHOCOLATE BELGA
AMARGO MONA
LISA

CHD-BS-22270E0-07B: 4x1kg (caixa)

Sugestões de aplicações: Brigadeiros, Mousses, Tortas e Bolo Inglês.

Validade: 12 meses



BLOSSOMS DUO
CHOCOLATES BRANCO E
AMARGO BELGAS MONA
LISA

CHX-BS-22281BR-07B: 4x1kg (caixa)

Sugestões de aplicações: Brigadeiros, Mousses, Tortas e Bolo Inglês.

Validade: 12 meses

Book Logístico



MERINGUE



MERINGUE DROPS MONA LISA

Pedaços crocantes de açúcar. A versatilidade para transformar as suas receitas com sabor e textura. Mime os seus clientes com os Meringues Mona Lisa.

COF-DR-6104-EX-999: Meringue Mor. 4x0,28kg (pote)
COW-DR-3015-EX-999: Meringue 4x0,35kg (pote)

Sugestões de aplicações: Sorvetes, Tortas, Mousses e Decorações.

Validade: 12 meses

BISCOTTINO



BISCOTTINO RUBY MONA LISA

Deliciosos pedaços de biscoitos cobertos com chocolate Ruby. Ótimo para petiscar. Ideal para adicionar um toque crocante a qualquer uma das suas criações!

CHR-PN-6222-EX-70A: 4x0,50kg (pacote)

Sugestões de aplicações: Snacks, Mousses, Tortas, Brownies, Donuts e Muffins.

Validade: 12 meses

SNOBINETTE



SNOBINETTES CHOCOLATE AMARGO MONA LISA

Elegantes e delicados copos de chocolate amargo que oferecem infinitas possibilidades.

CHD-CV-22476E0-999: 1x1,32kg (270 peças)

Sugestões de aplicações: Feito para Recheiar de acordo com a Criatividade do Chef.

Validade: 24 meses

Book Logístico



TRUFAS

Trufas ocas de chocolate belga Callebaut, aproveite a versatilidade e a praticidade destes elementos cheios de sabor!



**TRUFAS OCAS DE
CHOCOLATE BELGA
AMARGO MONA LISA**

CHD-TS-22350E0-999: 1x504 pçs (caixa)
CHD-TS-22373-999: 1x126 pçs (caixa)

Sugestões de aplicações: Trufas ao Rum, Trufas com Caramelo, Trufas com Avelã ou as Trufas sendo usadas como Recheio em Brigadeiros e Bombons.

Validade: 24 meses



**TRUFAS OCAS DE
CHOCOLATE BELGA AO
LEITE MONA LISA**

CHM-TS-22351E0-999: 1x504 pçs (caixa)
CHM-TS-22374-999: 1x126 pçs (caixa)

Sugestões de aplicações: Trufas ao Rum, Trufas com Caramelo, Trufas com Avelã ou as Trufas sendo usadas como Recheio em Brigadeiros e Bombons.

Validade: 18 meses



**TRUFAS OCAS DE
CHOCOLATE BELGA
BRANCO MONA LISA**

CHW-TS-22352E0-999: 1x504 pçs (caixa)
CHW-TS-22375-999: 1x126 pçs (caixa)

Sugestões de aplicações: Trufas ao Rum, Trufas com Caramelo, Trufas com Avelã ou as Trufas sendo usadas como Recheio em Brigadeiros e Bombons.

Validade: 12 meses



Book Logístico





Sicao

Chocolate para criar





*Imaginar. Criar.
Surpreender!*

TRANSFORME SUAS RECEITAS
EM ARTE COM SICAQ.

Sicao é a marca nacional da Barry Callebaut. A marca conta com um portfólio adaptado ao paladar e às **receitas brasileiras**, feito com todo o conhecimento e tradição do grupo, **em mais de 150 anos**, na produção de chocolates de alta qualidade.

A marca apresenta uma linha completa de chocolates, coberturas fracionadas, cacau e chocolates em pó, chips forneáveis e granulados, em diferentes formatos e embalagens, para diversas necessidades do mercado.

Os produtos da Sicao são feitos com **cacau sustentável** e suas receitas carregam o **DNA de inovação**, máximo sabor e qualidade, inerente de todas as marcas do **grupo Barry Callebaut**.





Sicao e Fundação Cocoa Horizons

Com **fabricação de chocolates na planta de Extrema (MG) e processamento de cacau em Ilhéus e Itabuna (BA)**, a Sicao contribui para que o Programa apoie os produtores de cacau no aumento de sua produtividade por meio de planos de negócios nas fazendas que incluam **recomendações** para



boas
práticas de
agricultura



manejo
do solo



nutrição



controle de
pragas e
doenças

Bem como acesso a insumos e serviços, como análises de solo, corretivo e fertilizantes e, em sua metodologia, **o Programa também promove a proteção ao meio ambiente.**

Linha Seleção

Chocolates premium feitos com líquido de cacau especial e exclusivo do Pará. Alto teor de cacau em cada variedade de sabor e 100% manteiga de cacau em sua formulação.



**SICAO SELEÇÃO
CHOCOLATE AMARGO
75% CACAU**

CHD-EZ-7018850-B05: 10x1,01kg (pacote)

Perfil de sabor: Acidez no ponto certo, Leve Adstringência e Equilibrada com o Amargor do Cacau.

Validade: 24 meses



**SICAO SELEÇÃO
CHOCOLATE AMARGO
63% CACAU**

CHD-EZ-7015797-B05: 10x1,01kg (pacote)

CHD-EZ-7015797-039: 1x20kg (caixa)

Perfil de sabor: Suave Nota de Tabaco e Doçor Equilibrado.

Validade: 24 meses



**SICAO SELEÇÃO
CHOCOLATE AMARGO
52% CACAU**

CHD-EZ-7015799-B05: 10x1,01kg (pacote)

CHD-EZ-7015799-039: 1x20kg (caixa)

Perfil de sabor: Levemente Frutado com Nota Amadeirada, traz à boca um Suave Tostado de Castanhas.

Validade: 24 meses



**SICAO SELEÇÃO
CHOCOLATE AO LEITE
38% CACAU**

CHM-EZ-0015801-B05: 10x1,01kg (pacote)

CHM-EZ-0015801-039: 1x20kg (caixa)

Perfil de sabor: Doçor Equilibrado, Nota aparente de Caramelo, Nota Láctea com Leve Tostado do Cacau.

Validade: 18 meses



**SICAO SELEÇÃO
CHOCOLATE BRANCO
32% CACAU**

CHW-EZ-2015802-B05: 10x1,01kg (pacote)

CHW-EZ-2015802-039: 1x20kg (caixa)

Perfil de sabor: Intensa Nota Láctea, com excelente Cremosidade e Derretimento Suave na boca, Doçor Equilibrado, traz uma Sutil Nota Ácida.

Validade: 12 meses

Book Logístico



Linha Nobre

Chocolates feitos com todo o know-how, qualidade e tradição da Barry Callebaut na produção de chocolate. Produtos adaptados ao paladar e às receitas brasileiras, com intenso sabor de cacau e dulçor equilibrado.



**SICAO NOBRE
CHOCOLATE AMARGO
70% CACAU**

Sabor e intensidade do mais puro cacau. 100% manteiga de cacau.

CHD-EZ-7016490-B05: 10x1,01kg (pacote)

Validade: 24 meses



**SICAO NOBRE
CHOCOLATE MEIO
AMARGO 40% CACAU**

O cacau é o protagonista, neste chocolate de sabor marcante.

CRD-BL-7002914-B94: 10x1,01kg (barra)

CRD-BL-8002915-A12: 5x2,1kg (barra)

CRD-EZ-7075700-B05: 10x1,01kg (pacote)

CRD-EZ-8002912-B06: 5x2,05kg (pacote)

CRD-KB-7002918-E05: 1x10kg (kibbles - caixa)

Validade: 24 meses



**SICAO NOBRE
CHOCOLATE BLEND**

Formulação exclusiva que traz o perfeito equilíbrio entre os sabores meio amargo e ao leite.

CRM-BL-0070505-B94: 10x1,01kg (barra)

CRM-BL-0070506-A12: 5x2,1kg (barra)

CRM-EZ-0070507-B05: 10x1,01kg (pacote)

CRM-EZ-0070507-B06: 5x2,05kg (pacote)

Validade: 18 meses



Book Logístico



Linha Nobre



SICAO NOBRE CHOCOLATE AO LEITE

Chocolate ao leite com sabor pronunciado de cacau e dulçor equilibrado.

- CRM-BL-0002614-B94: 10x1,01kg (barra)
- CRM-BL-0002615-A12: 5x2,1kg (barra)
- CRM-EZ-0075800-B05: 10x1,01kg (pacote)
- CRM-EZ-0002612-B06: 5x2,05kg (pacote)
- CRM-KB-0002618-E05: 1x10kg (kibbles - caixa)

Validade: 18 meses



SICAO NOBRE CREAMY CHOCOLATE AO LEITE

Chocolate ao leite com nota de caramelo e alto teor de leite. Textura aveludada na boca e dulçor equilibrado. Um toque de requinte com sabor de infância.

- CRM-EZ-0078100-B05: 10x1,01kg (pacote)

Validade: 18 meses



SICAO NOBRE CHOCOLATE BRANCO

Sabor de leite na medida certa e dulçor equilibrado, que permite harmonização perfeita entre ingredientes.

- CRW-BL-2002514-B94: 10x1,01kg (barra)
- CRW-BL-2002515-A12: 5x2,1kg (barra)
- CRW-EZ-2016160-B05: 10x1,01kg (pacote)
- CRW-EZ-2002516-B06: 5x2,05kg (pacote)
- CRW-EZ-2002516-009 1x10kg (caixa)

Validade: 12 meses



Book Logístico



Linha Mais

Coberturas fracionadas de alta qualidade, que entregam excelente derretimento na boca, rápido tempo de secagem, brilho mais intenso e melhor rendimento. As versões escuras possuem massa de cacau na formulação, que garante sabor acentuado de chocolate. Livres de gordura trans e dispensam temperagem.



SICAO MAIS COBERTURA FRACIONADA AMARGO COM CACAU PRETO

ILD-EZ-7019130-B05 10x1,01kg (pacote)

Validade: 18 meses

Formulação exclusiva com massa de cacau e adição de cacau preto. Sabor intenso de cacau e cor incrível para produções diferenciadas.



SICAO MAIS COBERTURA FRACIONADA MEIO AMARGO

ILD-BL-7016144-B94: 10x1,01kg (barra)

ILD-BL-7016144-A12: 5x2,1kg (barra)

ILD-EZ-7075900-B05: 10x1,01kg (pacote)

ILD-EZ-7016144-B06: 5x2,05kg (pacote)

ILD-KB-7016144-E05: 1x10kg (kibbles - caixa)

Validade: 18 meses

Sabor pronunciado de chocolate meio amargo pela presença da massa de cacau.



SICAO MAIS COBERTURA FRACIONADA BLEND

ILM-BL-0016146-B94: 10x1,01kg (barra)

ILM-BL-0016146-A12: 5x2,1kg (barra)

ILM-EZ-0016146-B05: 10x1,01kg (pacote)

ILM-EZ-0016146-B06: 5x2,05kg (pacote)

Validade: 18 meses

Formulação exclusiva que traz o perfeito equilíbrio entre os sabores meio amargo e o ao leite.

Book Logístico



Linha Mais



SICAO MAIS COBERTURA FRACIONADA AO LEITE

Sabor pronunciado de chocolate ao leite pelo equilíbrio entre a presença do leite com a massa de cacau.

ILM-BL-0016143-B94: 10x1,01kg (barra)

ILM-BL-0016143-A12: 5x2,1kg (barra)

ILM-EZ-0075500-B05: 10x1,01kg (pacote)

ILM-EZ-0016143-B06: 5x2,05kg (pacote)

ILM-KB-0016143-E05: 1x10kg (kibbles - caixa)

Validade: 18 meses



SICAO MAIS COBERTURA FRACIONADA AO LEITE ALTA FLUIDEZ

Garante casquinhas mais finas e crocantes. Fluidiez ideal para banho de trufas e pães de mel. Rende 30% mais do que as coberturas convencionais.

ILM-EZ-0018860-B05 10x1,01kg (pacote)

Validade: 18 meses



SICAO MAIS COBERTURA FRACIONADA BRANCO

Marcante nota láctea e dulçor equilibrado

ILW-BL-2016145-B94: 10x1,01 (barra)

ILW-BL-2016145-A12: 5x2,1kg (barra)

ILW-EZ-2016145-B05: 10x1,01 (gotas)

ILW-EZ-2016145-B06: 5x2,05kg (gotas)

ILW-EZ-2016145-009: 1x10kg (caixas)

Validade: 12 meses



Book Logístico



Linha Fácil

Coberturas fracionadas de alta qualidade que trazem o melhor custo-benefício da categoria, entregando ótimo sabor e excelente rendimento.

Livres de gordura trans e dispensam a temperagem.



SICAO FÁCIL COBERTURA FRACIONADA MEIO AMARGO

Sabor e cor característicos de chocolate meio amargo.

ILD-BL-7011022-B94: 10x1,01kg (barra)
 ILD-BL-7011022-A12: 5x2,1kg (barra)
 ILD-BL-7011022-E66: 4x5,0kg (barra)
 ILD-EZ-7011022-B05: 10x1,01kg (gotas)
 ILD-KB-7011022-A17: 1x20kg (kibbles - caixa)

Validade: 18 meses



SICAO FÁCIL COBERTURA FRACIONADA BLEND

Sua formulação traz o perfeito equilíbrio entre os sabores meio amargo e o ao leite.

ILM-BL-0016106-B94: 10x1,01kg (barra)
 ILM-BL-0016106-A12: 5x2,1kg (barra)
 ILM-EZ-0016106-B05: 10x1,01kg (gotas)

Validade: 18 meses



SICAO FÁCIL COBERTURA FRACIONADA AO LEITE

Sabor e cor característicos de chocolate ao leite, com dulçor equilibrado.

ILM-BL-0011021-B94: 10x1,01kg (barra)
 ILM-BL-0011021-A12: 5x2,1kg (barra)
 ILM-BL-0011021-E66: 4x5,0kg (barra)
 ILM-EZ-0011021-B05: 10x1,01kg (gotas)
 ILM-KB-0011021-A17: 1x20kg (kibbles - caixa)

Validade: 18 meses



SICAO FÁCIL COBERTURA FRACIONADA BRANCO

Nota láctea acentuada e dulçor suave, sua cor neutra permite o trabalho com corantes.

ILW-BL-2011023-A12: 5x2,1kg (barra)
 ILW-BL-2011023-B94: 10x1,01kg (barra)
 ILW-EZ-2011023-B05: 10x1,01 (gotas)
 ILW-EZ-2011023-039: 1x20kg (caixa)

Validade: 12 meses

Book Logístico



Produtos que trazem máxima qualidade e sabor, feitos com todo o know-how e tradição da Barry Callebaut.



**SICAO CACAU
EM PÓ 100%**

Máximo em sabor e cor de cacau, o melhor rendimento da linha.

DCP-13S108-A99: 10x500g (pacote)

Validade: 12 meses



**SICAO CHOCOLATE
EM PÓ 50%**

Sabor e cor intensos de chocolate.

CHD-12S108-A99: 10x1,01kg (pacote)

CHD-2S108-A99: 20x300g (pacote)

Validade: 12 meses



**SICAO CHOCOLATE
EM PÓ 33%**

Sabor e cor equilibrados e dulçor suave.

CHD-11S108-A99: 10x1,01kg (pacote)

CHD-1S108-A99: 20x300g (pacote)

Validade: 12 meses

Book Logístico



Forneáveis

A linha de forneáveis da Sicao possui produtos com sabor marcante de chocolate e se divide em duas categorias:

Chips

Os chips têm autêntico formato de pingo, tamanho ideal e uniforme, mescla-se facilmente à receita e garante uniformidade em cada aplicação. Formulações à base de chocolate e cobertura, nos sabores meio amargo, ao leite e branco.

Chunks

Os chunks têm formato exclusivo no mercado (10mm x 11mm), que traz um apelo mais artesal, pela percepção de uma barra quebrada que remete à mais presença de chocolate. Sua receita é mais rica em sabor pela maior presença de cacau.

Os Chips & Chunks resistem a altas temperaturas – até 200°C. São ideais para aplicação em massas de cookies, chocotones, muffins, brioches, tranças, pães doces, etc.

Produtos de Chocolate



SICAO CHIPS DE CHOCOLATE AO LEITE

CRM-DR-0001252-B05: 10x1,01kg (pacote)
CRM-DR-0001252-009: 10kg (caixa)
CRM-DR-0070004-039: 20kg (caixa)

Validade: 18 meses



SICAO CHIPS DE CHOCOLATE MEIO AMARGO

CRD-DR-7001302-009: 10kg (caixa)

Validade: 24 meses



Produtos de Cobertura



SICAO CHUNKS DE COBERTURA SABOR CHOCOLATE MEIO AMARGO

ILD-CE-7080111-B05: 10x1,01kg (pacote)

Validade: 24 meses



SICAO CHIPS DE COBERTURA SABOR CHOCOLATE AO LEITE

ILM-DR-0001242-B05: 10x1,01kg (pacote)

ILM-DR-0216332-E06: 4x2,5kg (pacote)

ILM-DR-0216332-009: 10kg (caixa)

ILM-DR-0216332-039: 20kg (caixa)

Validade: 24 meses



SICAO CHIPS DE COBERTURA SABOR CHOCOLATE BRANCO

ILW-DR-2001548-B05: 10x1,01kg (pacote)

ILW-DR-2001548-009: 10kg (caixa)

Validade: 12 meses



SICAO CHIPS DE COBERTURA SABOR CHOCOLATE MEIO AMARGO

ILD-DR-7001242-009: 10kg (caixa)

Validade: 24 meses

Book Logístico



Decorações

Granulados com diversas formulações para resultados surpreendentes. Sabor e qualidade para inclusão e decoração em diversas preparações, inclusive forneáveis.



**SICAO GRANULADO
MACIO CHOCOLATE MEIO
AMARGO 37% CACAU**

Granulado de puro chocolate meio amargo 37% cacau com sabor e aroma intensos de chocolate.

CHD-VR-7170405-A99: 10x1,01kg (pacote)

Sugestões de aplicações: Ideal para Decorações de Brigadeiros e Sobremesas em geral, e para Forneamento, pelo alto teor de Cacau.

Validade: 24 meses



**SICAO GRANULADO
MACIO COBERTURA
SABOR CHOCOLATE**

Granulado de textura macia, derrete na boca. Livre de corantes e com nota acentuada de cacau.

COD-VR-7016420-A99: 10x1,01kg (pacote)

Sugestões de aplicações: Ideal para Decorações de Brigadeiros e Sobremesas em geral.

Validade: 12 meses



**SICAO GRANULADO
CROCANTE SABOR
CHOCOLATE**

Granulado de textura crocante com massa de cacau em sua formulação, que garante mais sabor de chocolate.

ILD-VR-7016180-A99: 10x1,01kg (pacote)

Sugestões de aplicações: Ideal para Forneamento como o típico Bolo Formigueiro.

Validade: 24 meses



Book Logístico



Linha Profissional

Produtos de qualidade e sabor excepcionais com excelente custo-benefício.



**SICAO PROFISSIONAL
CHOCOLATE
MEIO AMARGO**

Sabor pronunciado de cacau e cor intensa.

CRD-KB-7071800-A17: 20kg (caixa)

Validade: 24 meses



**SICAO PROFISSIONAL
CHOCOLATE AO LEITE**

Cor e sabor característicos de chocolate ao leite, nota láctea e cremosidade.

CRM-KB-0018900-A17: 20kg (caixa)

Validade: 18 meses



**SICAO PROFISSIONAL
CHOCOLATE BRANCO**

Sabor de puro leite, dulçor equilibrado e extrema cremosidade.

CRW-EZ-2016240-039: 20kg (caixa)

Validade: 12 meses



**SICAO PROFISSIONAL
CACAU EM PÓ 100%**

Máximo em sabor e cor de cacau, excelente rendimento.

DGP-10S108-E74:
Embalagem econômica 12kg (pacote)

Validade: 24 meses

Book Logístico





**Crie maravilhosas
receitas com os chocolates
Barry Callebaut**

Nos acompanhe nas **redes sociais**
e **inspire-se com conteúdos deliciosos!**



MoNA
LISA.



EXPRESS your
TRUE NATURE™



@callebautbrasil

@monalisadecorations.brasil

@cacaobarrybrasil

@carmachocolatebrasil

@sicaochocolate