



EXPRESS YOUR
TRUE NATURE™

Odkryj
barwny świat

PROSZKÓW KAKAOWYCH!



Extra
Brute



Rouge
Ultime



Plein
Arôme

UNIVERSELLE



Décor
Cacao



Légère
1%



Noir
Intense

PERFORMANTE



Poznaj
kolekcję
proszków
kakaowych

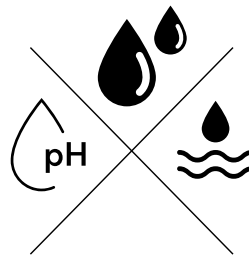
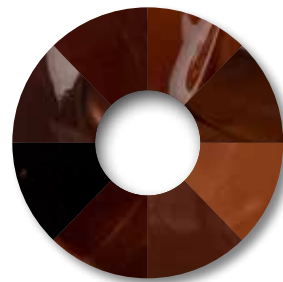
www.cacao-barry.com
[@cacaobarryofficial](https://www.instagram.com/cacaobarryofficial)



KOLEKCJA PROSZKÓW KAKAOWYCH

ZNAJDŹ ODPOWIEDNI PROSZEK KAKAOWY DO TWOICH POTRZEB

KOLEKCJA 100% PROSZKÓW KAKAOWYCH CACAO BARRY
OBEJMUJE WSZYSTKIE MOŻLIWOŚCI DLA SZEFOW,
ABY MOGLI WYRAŻAĆ
SWOJĄ PRAWDZIWĄ NATURĘ:



/ Ekscytująca kolekcja
wyjątkowych **smaków kakao**,
która otwiera możliwości
nieograniczonej **kreatywności**
w łączeniu smaków.

/ Niezrównana **paleta kolorów**,
wersja **holenderska** lub
naturalna - wszystko, aby
odkrywać nowe możliwości.

/ Różnorodność w odniesieniu
do pH, zawartości tłuszczu
i wchłaniania wody, aby
realizować wszystkie **receptury**
i stosować **najnowocześniejsze**
techniki.

BĄDŹ PRZYJAZNY DLA PLANETY,
RECYKLINGUJĄC TO OPAKOWANIE!

Bądź częścią bardziej zrównoważonego
świata dzięki naszym nadającym się do
recyklingu i zamykanym opakowaniom,
zaprojektowanym świadomie, aby
były bardziej praktyczne i jednocześnie
zmniejszały ilość odpadów.

**Zachowaj świeżość swojego kakao
w proszku!**

Torba chroni proszek kakaowy przed degradacją
poprzez utrzymywanie powietrza i wilgoci
na zewnątrz, jednocześnie ograniczając
niepożądane tworzenie się grudek proszku.

Tak! Cała kolekcja jest wykonana z ziarna kakao
pozyskiwanego w sposób zrównoważony. Dowiedz
się więcej o Fundacji Cocoa Horizons **tutaj**.



NOWOŚĆ!!! Nowy zamek bardzo ułatwia
wielokrotne otwieranie i wielokrotne zamykanie torby
oraz umożliwia precyzyjne ponowne uszczelnienie
opakowania.



**Łatwy do recyklingu
mono-materiał.**

To przyjazne dla planety **opakowanie nadające się**
do **recyklingu** jest wykonane z mono-materiału,
(torba i etykieta): polietylenu (PE). Dzięki temu
opakowanie to może być zebrane, posortowane,
a następnie z powodzeniem poddane recyklingowi.

**Sprawdź, jak poddać
recyklingowi
Twoje opakowanie
Cacao Barry w swoim
kraju poprzez
zeskanowanie kodu QR!
scanning the QR code!**



Dowiedz się więcej: www.cacao-barry.com/recyclable-resealable-packaging

UNIVERSELLE

Extra
Brute

Plein
Arôme

Rouge
Ultime

Gama **Universelle**

Cacao Barry jest kolekcją
wszechstronnych
proszków kakaowych.
Została ona udoskonalona,
aby być niezawodnym
wyбором dla uniwersalnego
zastosowania. Znajdziesz
tutaj wysokotłuszczowe
i odtłuszczone
kakao w proszku, doskonałe
i intensywne kolory,
mocny smak kakao
i gładką teksturę.



22-24%
TŁUSZCZ

100% Kakao
Proszek alkalizowany

pH
7.7 - 8.1

SKU 1KG DCP-22EXBRU-89B
SKU 5KG DCP-22EXBRU-91B
DATA PRZYDATNOŚCI 24 miesiące

/ Zrównoważony smak ciemnej
czekolady
/ Korzenne i drzewne nuty
/ Intensywne czerwono-brązowe
odcienie



22-24%
TŁUSZCZ

100% Kakao
Proszek alkalizowany

pH
6.8 - 7.2

SKU 1KG DCP-22PLARO-89B
SKU 5KG DCP-22PLARO-91B
DATA PRZYDATNOŚCI 24 miesiące

/ Pełny smak czekolady
/ Nuty karmelu, mleka i migdałów
/ Jasny i ciepły jesienny brąz



20-22%
TŁUSZCZ

100% Kakao
Proszek alkalizowany

pH
7.8 - 8.4

SKU 1KG DCP-20RULTI-89B
SKU 5KG DCP-20RULTI-91B
DATA PRZYDATNOŚCI 24 miesiące

/ Intensywny i złożony smak kakao
/ Nuty dymne z posmakiem
suszonych owoców
/ Jasna, głęboka mahoniowa
czerwień

PERFORMANTE

Décor
Cacao

Légère
1%

Noir
Intense

Cacao Barry's

Performante to kolekcja
unikalnych proszków
kakaowych wybranych
ze względu na ich
wyjątkowe cechy pasujące
do bardzo specyficznych
zastosowań. Z różną
zawartością tłuszczu,
różnych poziomach pH lub
cechach technicznych takich
jak nierozpuszczalny proszek,
ten asortyment przesuw
granice twoich możliwości
jak nigdy dotąd.



20-22%
TŁUSZCZ

100% Kakao
Proszek alkalizowany

pH
Max 8.4

SKU 1KG DCP-20DECOR-89B
DATA PRZYDATNOŚCI 24 miesiące

/ Smak czekoladowego herbatnika
/ Nuty zbóż i karmelu
/ Długotrwały, aksamitny
czerwono-brązowy kolor

Kakao w proszku Décor
Cacao zachowuje swój kolor, smak
i suchy matowy aspekt proszku
znacznie dłużej niż tradycyjne
wersje, co pozwala na długotrwałe,
piękne kakaowe wykończenie
Twoich kreacji.



Max. 1%
TŁUSZCZ

100% Kakao
Proszek alkalizowany

pH
7.6 - 8.2

SKU 0.75KG DCP-01LEGER-93B
DATA PRZYDATNOŚCI 24 miesiące

/ Bogaty smak czekolady
/ Nuty czerwonych owoców &
orzechów laskowych z kwiatowym
bukietem
/ Kolory: Jasnoróżowy (na sucho)
/ Czerwono-brązowy (na mokro)

Ten odtłuszczone alkalizowany proszek
kakaowy, zawierający mniej niż 1%
masła kakaowego, daje zwiększoną
objętość ciasta (+20%) i mniejszą
gęstość produktu (lepszą stabilność
kształtu podczas pieczenia) w
porównaniu do standardowego
proszku kakaowego



10-12%
TŁUSZCZ

100% Kakao
Proszek alkalizowany

pH
6.7 - 7.1

SKU 1KG DCP-10BLACK-89B
DATA PRZYDATNOŚCI
24 miesiące

/ Mocny i gorzki smak kakao
/ Nuty ciasteczka z kwiatowym
i sezamowym akcentem
/ Głęboki czarny kolor węgla
drzewnego

Z tym proszkiem kakaowym
osiągniesz najbardziej intensywny
czarny kolor.

TIRAMISU

IŁOŚĆ: 10 SZT.



Deser wykończony wspaniałym proszkiem kakaowym
Cacao Barry® Decor Cacao

KREM

80 g żółtka
150 g cukier
1,5 g sól
250 g mascarpone
150 g śmietana

1. Ubij żółtka z cukrem i solą.
2. Mascarpone rozmieszaj i połącz z żółtkami.
3. Śmietanę ubij i połącz z resztą.
4. Odstaw na noc do lodówki.

BISZKOPTY

120 g białko
80 g cukier
60 g żółtka
75 g mąka

1. Ubij bezę francuską.
2. Dodaj żółtka.
3. Przesiej i połącz z resztą masy.
4. Szprycuj lady fingers za pomocą worka cukierniczego.
5. Oprósz cukrem pudrem i odpiekaj w 180°C około 14 minut.

ZŁOŻENIE

1. Biszkopty namocz w kawie z amaretto i ułóż na spód naczynia, przykryj kremem i kakao **Decor Cacao Barry®** i nałóż kolejną warstwę biszkoptów oraz kremu.
2. Posyp kakao.
3. Aby urozmaicić ta klasyczną recepturę na Tiramisu, możesz nadać jej chrupkości i nowej tekstury poprzez dodanie **bezików Amaretti Mona Lisa®**.