



Repensez Vos Limites.

Communiqué de Presse,  
Septembre 2018

## *Nouveauté de la rentrée : Cacao Barry repense sa gamme à base de fruits secs De la fraîcheur en perspective...*

Dans sa recherche perpétuelle de repenser les classiques, **Cacao Barry®** élargit sa gamme à base de fruits secs. Un choix de **13 produits**, aux textures et saveurs uniques, et à la production artisanale offrant une qualité irréprochable pour permettre aux Chefs d'exprimer toute leur créativité. **Décédez les fruits secs !**

### Transparence et respect des produits

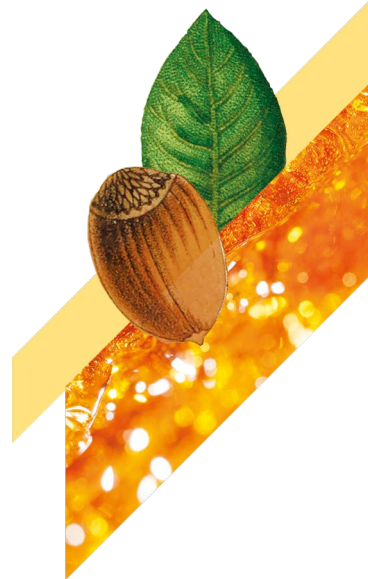
D'origine **100% méditerranéenne**, tous les fruits secs proviennent du Piémont, de La Mancha ou encore de Valence profitant du climat catalan idéal. Ils sont méticuleusement sélectionnés et manipulés avec respect à chaque étape de la production. **Noisettes, amandes et pistaches** sont conservées dans leurs coques, puis décortiquées sur le site de Reus en Espagne, cela juste avant l'étape ultime de la transformation pour préserver toute leur fraîcheur. D'ailleurs tous les produits sont fabriqués à La Morella en Espagne, à proximité des plantations et des agriculteurs.

### Un processus sur-mesure et durable :

- Les fruits secs sont choisis selon leur taille, provenance et utilisation qui leur est prévue. La sélection est faite par des experts pour garantir une qualité exemplaire.
- Les amandes sont naturellement pollinisées par les abeilles locales.

Les noisettes, amandes et pistaches s'épanouissent dans un climat tempéré, où le sol est nourri exclusivement d'eau de puits, d'eau de source de montagne et d'eau de pluie, créant des vergers qui capturent les nuances de la nature. **Des méthodes traditionnelles** pour réduire les déchets.

- Soigneusement récoltés et manipulés, ils sont traités et plantés par des experts passionnés. Les fruits secs sont craqués sur place toujours dans un souci de conserver leur fraîcheur.
- Nettoyés et triés, blanchis ou décortiqués, chaque variété est préparée de manière unique. Les fruits secs sont grillés avec précision manuellement pour libérer tous leurs arômes.
- Une fois déshydratés, ils sont plus légers et fragilisés. Les fruits secs sont coupés et tamisés délicatement.
- Certains des fruits secs sont caramélisés avec du sucre fin et refroidis pour un craquant unique. Ils sont ensuite transformés en praliné pour une intense onctuosité.





## Une gamme plus large, pour une multitude de possibilités :

Cette nouvelle gamme propose **13 produits d'exception**, composés d'amandes, de noisettes et de pistaches les plus fraîches et pures sélectionnées avec soin par les experts Cacao Barry. La gamme est répartie en **5 catégories** : pure pâte, praliné à l'ancienne, praliné onctueux caramélisé, praliné onctueux au goût de fruit pur et les caramélisés.

### PURE PÂTE

NOUVELLE RECETTE

#### Pure Pâte Noisettes 100%

FORMAT 2 x 5 kg  
 RÉF. PRODUIT NPN-HA1BY-E4-T60

100 % noisettes fraîches légèrement torréfiées pour révéler leurs arômes exceptionnels. Naturellement sucrée, cette pâte d'une subtile nuance dorée est idéale pour la pâtisserie et la chocolaterie.



#### TYPE D'APPLICATION

Intérieur pâtisserie, chocolaterie / Réalisation de crémeux, mousses, glaces, sauces / Idéal pour désucre.



TORRÉFACTION LÉGÈRE  
 DLUO 12 MOIS

### PRALINÉ À L'ANCIENNE

#### Praliné Héritage Amandes/Noisettes 65%\*

FORMAT 2 x 5 kg  
 RÉF. PRODUIT PRN-MX65CBY-T60

Composé d'un savoureux mélange de noisettes et d'amandes caramélisées, ce praliné 65 % moyennement torréfié offre un parfait équilibre d'arômes. Ce praliné est composé d'éclats croustillants de fruits secs caramélisés offrant une délicate robe aux reflets intensément dorés pour apporter de la texture à toutes les réalisations.



#### TYPE D'APPLICATION

Texture vos créations / Intérieur pâtisserie, chocolaterie / Réalisation de crémeux, mousses, glaces, sauces.



TORRÉFACTION MOYENNE  
 DLUO 12 MOIS

SUCRE CUIT

NOUVEAUTÉ

#### Pure Pâte Amandes 100%

FORMAT 2 x 5 kg  
 RÉF. PRODUIT NPN-AL1BBY-T60

Composée de 100 % d'amandes fraîches légèrement torréfiées, notre pâte d'une couleur caramel clair révèle des arômes délicats et puissants qui sublimeront toutes vos créations, des crémeux aux sauces en passant par les crèmes glacées.



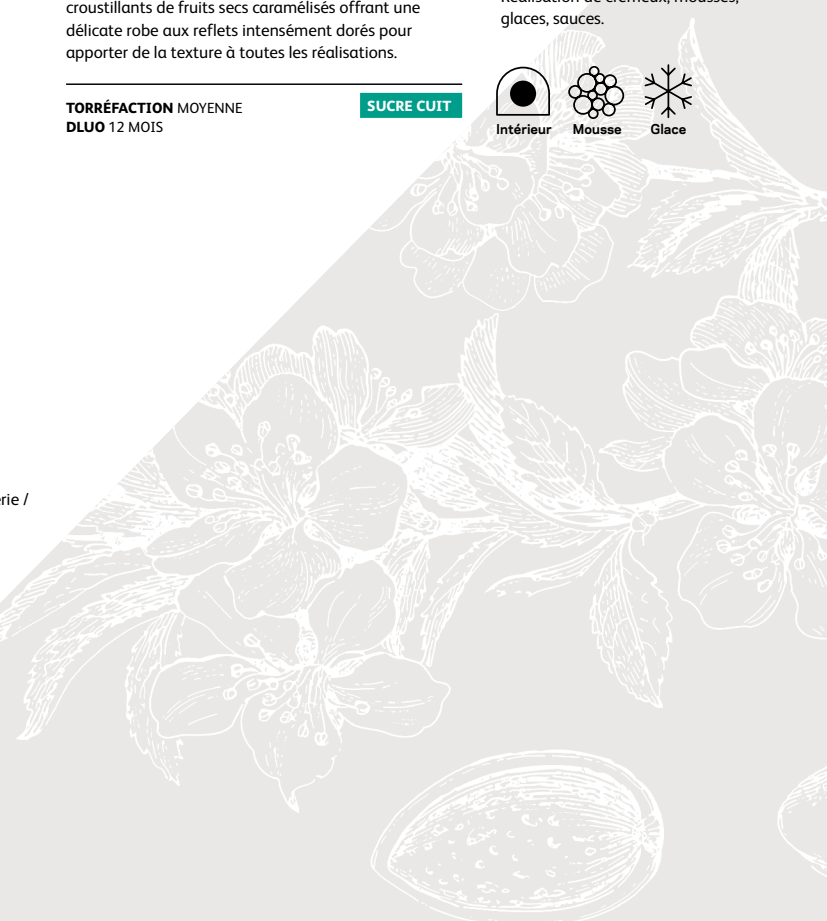
#### TYPE D'APPLICATION

Intérieur pâtisserie, chocolaterie / Réalisation de crémeux, mousses, glaces, sauces / Idéal pour désucre.



TORRÉFACTION LÉGÈRE  
 DLUO 12 MOIS

\*Recette inchangée.



## PRALINÉ ONCTUEUX CARAMÉLISÉ

NOUVELLE RECETTE

### Praliné Noisettes 50%

**FORMAT** 2 x 5 kg  
**RÉF. PRODUIT** PRN-HA50CBY-E0-T60

Composé de noisettes caramélisées de première qualité, cet onctueux praliné 50 % moyennement torréfié révèle des arômes complexes, une couleur dorée unique et une saveur délicatement sucrée.

**TORRÉFACTION MOYENNE**  
**DLUO 12 MOIS**

SUCRE CUIT



#### TYPE D'APPLICATION

Intérieur pâtisserie, chocolaterie / Réalisation de crémeux, mousses, glaces, sauces.



## PRALINÉ ONCTUEUX GOÛT PUR FRUIT

### Praliné Noisettes Piémont 50%\*

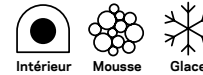
**FORMAT** 2 x 5 kg  
**RÉF. PRODUIT** PRN-PIE502BY-T60

La noisette du Piémont est un fruit sec délicieux au goût subtil qui naît et grandit au cœur des collines Piémontaises. Elle est aujourd'hui reconnue par les gourmets du monde entier comme l'indiscutable «Reine Mondiale des Noisettes». Ce praliné 50 % ultra fin doit sa couleur caramel à sa torréfaction d'intensité moyenne. Par ses arômes uniques, il se prête à toutes les créations gourmandes.

**TORRÉFACTION MOYENNE**  
**DLUO 12 MOIS**

#### TYPE D'APPLICATION

Intérieur pâtisserie, chocolaterie / Réalisation de crémeux, mousses, glaces, sauces.



NOUVELLE RECETTE

### Praliné Amandes 50%

**FORMAT** 2 x 5 kg  
**RÉF. PRODUIT** PRN-AL50BBY-T60

Composé de 50 % d'amandes légèrement torréfiées, ce praliné amandes séduit par sa saveur délicate et sa nuance or pâle. Idéal pour apporter de l'intensité caramélisée, il sublime les mousses, crèmes glacées et sauces, et peut également être utilisé pour la décoration des créations pâtisseries.

**TORRÉFACTION LÉGÈRE**  
**DLUO 12 MOIS**

SUCRE CUIT



#### TYPE D'APPLICATION

Intérieur pâtisserie, chocolaterie / Réalisation de crémeux, mousses, glaces, sauces.



NOUVELLE RECETTE

### Praliné Amandes Valencia 50%

**FORMAT** 2 x 5 kg  
**RÉF. PRODUIT** PRN-VAL50BBY-T60

Ce praliné 50 % unique est composé d'amandes aromatiques de Valencia légèrement torréfiées. Par ses notes pures, sa couleur subtilement dorée et sa texture onctueuse, il constitue une base idéale pour les chefs pâtisseries comme pour les maîtres chocolatiers.

**TORRÉFACTION LÉGÈRE**  
**DLUO 12 MOIS**

#### TYPE D'APPLICATION

Intérieur pâtisserie, chocolaterie / Réalisation de crémeux, mousses, glaces, sauces.



NOUVELLE RECETTE

### Praliné Amandes/ Noisettes 50%

**FORMAT** 6 x 1 kg  
**RÉF. PRODUIT** PRN-MX50CBYE4-19A  
**FORMAT** 2 x 5 kg  
**RÉF. PRODUIT** PRN-MX50CBYE4-T60  
**FORMAT** 2 x 10 kg  
**RÉF. PRODUIT** PRN-MX50CBY-685

Composé d'un mélange velouté d'amandes et de noisettes ultra-fraîches, ce praliné 50 % moyennement torréfié présente une chaleureuse couleur dorée. Par ses arômes puissants, parfaitement équilibrés, et sa texture onctueuse, il constituera la base idéale d'un Paris-Brest.

**TORRÉFACTION MOYENNE**  
**DLUO 12 MOIS**

SUCRE CUIT



#### TYPE D'APPLICATION

Intérieur pâtisserie, chocolaterie / Réalisation de crémeux, mousses, glaces, sauces.



NOUVEAUTÉ

### Praliné Pistaches 70%

**FORMAT** 6 X 1 kg  
**RÉF. PRODUIT** PRO-PI701BY-19A

Composé de pistaches cultivées en Méditerranée, ce délicieux praliné 70 % se distingue par sa couleur d'un vert intense. Légèrement torréfié pour souligner ses arômes frais et authentiques, il se prête parfaitement à la réalisation des crémeux, crèmes glacées et sauces.

**TORRÉFACTION LÉGÈRE**  
**DLUO 12 MOIS**

#### TYPE D'APPLICATION

Intérieur pâtisserie, chocolaterie / Réalisation de crémeux, mousses, glaces, sauces.



## LES CARAMÉLISÉS

Gourmande et complète, cette gamme unique exhale une symphonie d'arômes riches et subtils qui vous permettront de laisser libre cours à votre créativité sans limite.



50% NOISSETTES  
50% SUCRE  
DLUO 9 MOIS

#### PRALINÉ GRAINS

Une délicieuse préparation croquante à base de noisettes légèrement caramélisées, sans apport de conservateurs.

**FORMAT** 3 X 1 KG **RÉF. PRODUIT** NAN-CR-HA5013-T66



70% FRUIT  
30% SUCRE  
DLUO 9 MOIS

#### SABLAGE AMANDES

Cultivées dans la région de Marcona, ces amandes aromatiques entières sont moyennement torréfiées et caramélisées avec les sucres les plus nobles. Délicat et de texture croquante, ce sablage intensément aromatique est idéal pour la décoration et les pralinés maison.

**FORMAT** 3 X 1 KG **RÉF. PRODUIT** NAN-SA-MAR70WH-T66



70% FRUIT  
30% SUCRE  
DLUO 9 MOIS

#### SABLAGE PISTACHES

Pistaches entières caramélisées originaires de La Mancha en Espagne, moyennement torréfiées pour souligner leurs arômes naturels. Par leurs saveurs délicates et leur exceptionnel croquant, elles sont idéales pour les fins gourmets désireux de personnaliser leur praliné.

**FORMAT** 3 X 1 KG **RÉF. PRODUIT** NAO-SA-MAN70WH-T66



70% FRUIT  
30% SUCRE  
DLUO 9 MOIS

#### SABLAGE NOISSETTES

Ces noisettes fraîches entières cultivées à La Morella sont moyennement torréfiées pour révéler une texture croquante et caramélisées à la perfection afin d'exhaler de délicates saveurs sucrées. Ce sablage à la texture et aux arômes intenses et équilibrés est idéal pour les puristes du praliné.

**FORMAT** 3 X 1 KG **RÉF. PRODUIT** NAN-SA-MOR70WH-T66

\*Recette inchangée.



Repensez vos limites.

# DÉCODEZ LES FRUITS SECS

Depuis 175 ans, Cacao Barry met en œuvre tout son savoir-faire et son expertise pour offrir aux professionnels de la gastronomie un chocolat d'exception. Fondée en 1842 par Charles Barry, véritable pionnier et passionné de chocolat, c'est lors d'un voyage en Afrique qu'il découvre les fèves de cacao lui permettant de créer son tout premier chocolat d'exception.

Désormais Cacao Barry c'est :

- Une présence dans plus de 90 pays (France, Etats-Unis, Canada, Corée du Sud, Chine, Japon, Italie, Espagne, Royaume-Uni..)
- De nombreuses variétés proposées provenant de plantations exceptionnelles d'Afrique, d'Asie ou d'Amérique Latine.
- Des services sur-mesure pour permettre aux chefs et pâtisseries une plus grande liberté dans leur création.
- Une communauté internationale de chefs et de Chocolate Academy™ dans le monde entier (21 Chocolate Academy™, 11 chefs Cacao Barry, 75 ambassadeurs Cacao Barry).
- Une marque responsable et engagée pour l'environnement, avec pour objectif d'ici 2025 de proposer 100 % de chocolats durables.

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



**Contacts médias :**

Agence 14 Septembre

Anahita Lesani & Julien Despinasse

[anahitalesani@14septembre.fr](mailto:anahitalesani@14septembre.fr) - [juliendespinasse@14septembre.fr](mailto:juliendespinasse@14septembre.fr)

T. 01 55 28 38 28 - P. 06 12 29 58 36