

Das exklusive Origine Sortiment von Cacao Barry bietet Ihnen Kuvertüren mit ganz besonderen Charakteren. Jede Kuvertüre wird mit den besten Bohnen aus nur einem Ursprungsland und dadurch nur in begrenzter Menge hergestellt. Erleben Sie die einzigartigen Eigenschaften acht exotischer Länder und verleihen Sie Ihren Kreationen eine ganz individuelle Note.

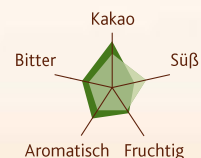


Origine dunkle Kuvertüre



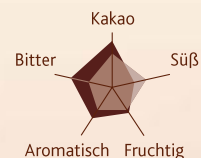
CUBA

70% Min. KAKAO		Viskosität - ●●●●○ +		% Fett 41,1%	
	Gewicht 1 kg	SAP Code CHD-Q70CUB-590			Gewicht 5 kg



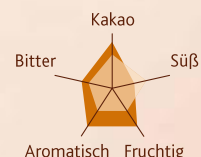
ÉQUATEUR

76% Min. KAKAO		Viskosität - ●●●●● +		% Fett 44,5%	
	Gewicht 1 kg	SAP Code CHD-Q76EQU-590			Gewicht 5 kg



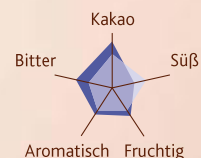
TANZANIE

75% Min. KAKAO		Viskosität - ●●●●● +		% Fett 45,4%	
	Gewicht 1 kg	SAP Code CHD-Q75TAZ-590			Gewicht 5 kg



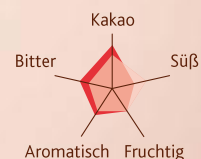
VENEZUELA

72% Min. KAKAO		Viskosität - ●●●●● +		% Fett 41,8%	
	Gewicht 1 kg	SAP Code CHD-P72VEN-590			Gewicht 5 kg



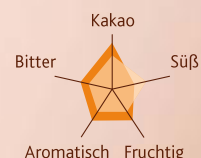
SAINT DOMINGUE

70% Min. KAKAO		Viskosität - ●●●●● +		% Fett 42%	
	Gewicht 1 kg	SAP Code CHD-Q70SDO-590			Gewicht 5 kg



MEXIQUE

66% Min. KAKAO		Viskosität - ●●●●○ +		% Fett 37,1%	
	Gewicht 1 kg	SAP Code CHD-N66MEX-590			Gewicht 5 kg



Origine Vollmilchkuvertüre



GHANA

40,5% Min. KAKAO		20,8% Min. MILCH		Viskosität - ●●●●○ +		% Fett 39,1%	
	Gewicht 1 kg	SAP Code CHM-P40GHA-590			Gewicht 5 kg	SAP Code CHM-P40GHA-529	



PAPOUASIE

35,8% Min. KAKAO		23,4% Min. MILCH		Viskosität - ●●●●○ +		% Fett 36,9%	
	Gewicht 1 kg	SAP Code CHM-Q3720-590			Gewicht 5 kg	SAP Code CHM-Q3720-529	



Passion
& Kreativität
vereint



Barry Callebaut Deutschland GmbH
Stollwerkstraße 27-31, 51149 Köln
Tel.: 02203 - 369 76 0
Fax: 02203 - 369 76 66

www.cacao-barry.com

