



EXPRESS YOUR  
TRUE NATURE™

# Какао-порошки Cacao Barry

# Борьба с инфляцией 2022 года

В 2022 году изменился ландшафт потребителей. Растущая инфляция — мировая проблема, вызванная Covid-19 и изменением климата, и она влияет на поведение потребителей.

Чтобы обойти инфляцию, потребители могут изменить свои привычки:



## 1 / Меньше трат

Потребители могут реже выбирать аналогичные товары и покупать их, откладывая деньги на доступные удовольствия.



# 64%

мировых потребителей всегда/часто зависят от того, как хорошо продукт отвечает их временным и денежным ограничениям\*.

# Борьба с инфляцией 2022 года

## 2/ Покупка лучшего

Потребители могут искать качественные продукты премиум-класса с явными преимуществами, недоступными более дешевым альтернативам и создающими комфорт.



**1 из 5**

мировых потребителей считает новые и уникальные вкусы еды достоинством, за которое стоит платить больше.<sup>1</sup>



**53%**

мировых потребителей говорят, что забота о здоровье влияет на то, что они едят.<sup>3</sup>

**4 из 5**

европейских потребителей согласны с тем, что знакомые вкусы дарят комфорт.<sup>4</sup>

**61%**

мировых потребителей намерены повысить расходы на здоровье и самочувствие в течение 12 месяцев.<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Источник: Innova Flavor Survey April 2022

<sup>2</sup>Источник: База данных Innova, Innova Lifestyle & Attitude Survey June 2021,

<sup>3</sup>Источник: Foresight Factory, 2020

<sup>4</sup>Источник: Глобальные данные, 2021 год

**Возможность  
для шефов  
и профессионалов  
обновить ассортимент  
на базе какао!**



Чтобы отвечать запросам потребителей, шефы и профессионалы могут:

EXPRESS YOUR TRUE NATURE™

## 1/ Применять лучшие какао-продукты

Надпись «Сделано во Франции», особое происхождение, насыщенный вкус, яркие цвета, уникальная текстура, 100% органика... **Эти явные преимущества** стимулируют потребителей платить больше, поскольку премиальное качество и впечатления от продукта оправдывают покупку.



Происхождение:  
Камерун



Происхождение:  
Санто-Доминго





Чтобы отвечать запросам потребителя,  
шефы и профессионалы могут:

EXPRESS YOUR  
TRUE NATURE™

## 2/ Вернуться к классике

Адаптируйте своё предложение к концепции «возврата к основам»: рецепты с **подлинными ингредиентами из чистого какао** подарят уютный вкус и знакомое ощущение.





Чтобы отвечать запросам потребителей, шефы и профессионалы могут:

EXPRESS YOUR TRUE NATURE™

## 3/ Добавить полезные для здоровья варианты в свое предложение

Потребители выбирают товары, которые улучшают их рацион, так почему бы не использовать **100% чистое какао** как **естественный источник питательных веществ**, таких как **витамины, клетчатка и белки?**

Железо: **1,9–22,5** мг

Магний: **498–548** мг

Медь: **3,4–3,79** мг

Марганец: **2,5–3,84** мг

Калий: **1520–3560** мг

Белок: **19–25** г

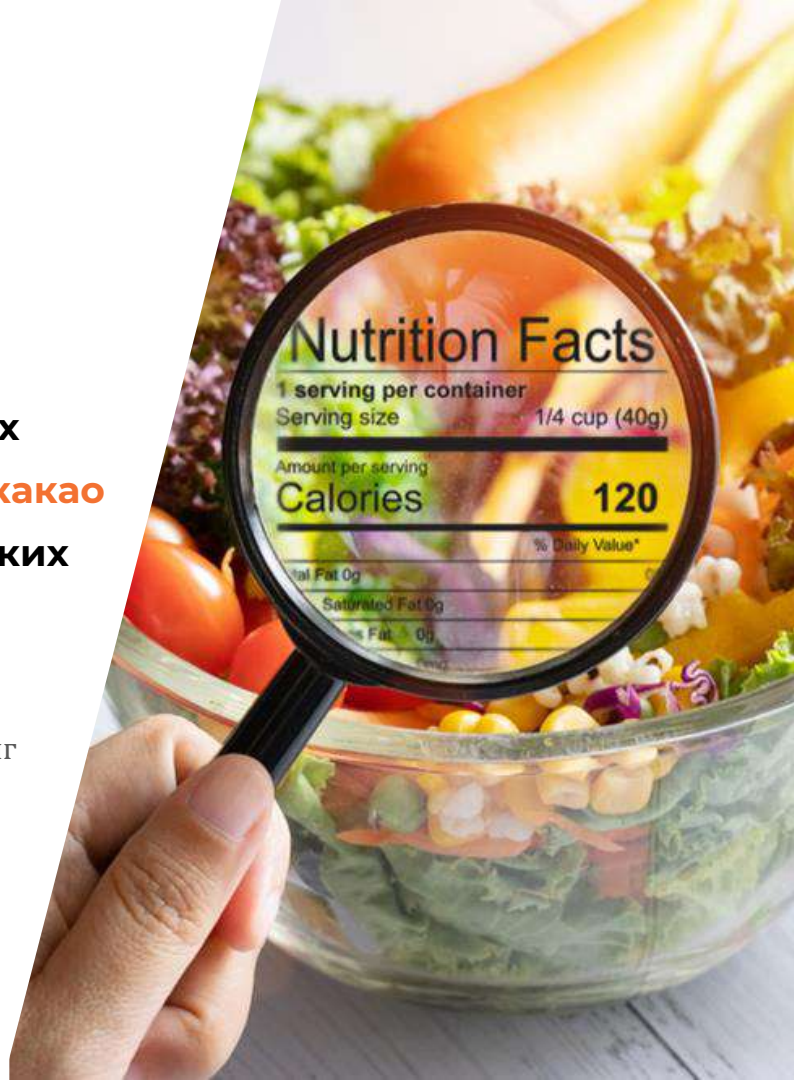


Витамин B2: **0,15–0,24** мг

Кальций: **101–128** мг

Фосфор: **660–734** мг

Цинк: **6,81–13,2** мг





Чтобы отвечать запросам потребителей, шефы и профессионалы могут:

EXPRESS YOUR TRUE NATURE™

## 4/ Доверять растительной основе

Современные потребители хотят открыть для себя новые вкусы и текстуры, при этом бережно относясь к планете и своему здоровью. Благодаря **растительным рецептам на основе натуральных и 100% чистых продуктов из какао** потребители смогут получать удовольствие без чувства вины!






**Сейчас шеф-кондитеры используют какао-порошок еженедельно, но большинство выбирает максимум 1 или 2 какао-порошка.**

**Они считают, что недостаточно знают о какао-порошке.**

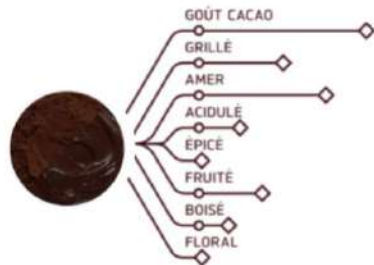


**Итак, зачем выбирать  
всего 1 какао-порошок?**

A cross-section of soil layers in various shades of brown and black, with text overlaid. The soil is layered, showing different textures and colors from light tan to dark brown/black. The text is centered and reads: 

**Когда  
открыт целый мир  
новых возможностей!**

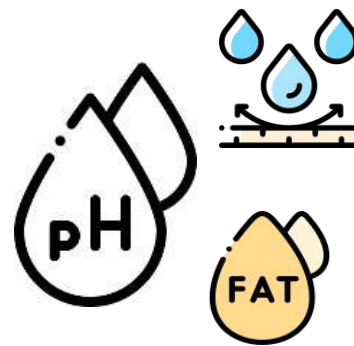
# Наше решение для рецептов с какао: коллекция элитных порошков из 100% какао!



✓ Восхитительная коллекция **лучших вкусов какао**, в том числе **чистосортных** и **органических**, дает шефам безграничные творческие возможности.



✓ **Непревзойденная палитра цветов**, натуральных и искусственных, пробуждает творческий потенциал и фантазию кондитерам.



✓ Убедительный выбор показателей pH, жирности и водопоглощения позволит осуществить самые современные рецепты.

# UNIVERSELLE

- ★ Универсальные какао-порошки
- ★ Высокий % жирности хороши для выпечки, гладкой текстуры компонента кондитерского изделия
- ★ Великолепные насыщенные цвета за счет сильной степени алкализации и также за счет этого яркий вкус



Extra Brute  
1 кг и 5 кг

Plein Arôme  
1 кг и 5 кг

Rouge Ultime  
1 кг и 5 кг

# NATURELLE

- ★ 100% натуральные какао-порошки
- ★ Пониженный % жирности 10-12%
- ★ Редкие изысканные ароматы за счет отборных какао-бобов из Санто-доминго
- ★ Высокая дисперсность
- ★ Подходит для веганских десертов



Nature Cacao  
1 КГ

# PERFORMANTE

- ★ Порошки особого назначения
- ★ Различное содержание жира
- ★ Выбор уровней pH
- ★ Технические особенности
- ★ Негигроскопический
- ★ Угольно-черный
- ★ Обезжиренный



Дécor Cacao  
1 КГ

Légère 1%  
0.75 кг

Noir Intense  
1 КГ



# UNIVERSELLE

Серия *Universelle* от Cacao Barry — это идеальная коллекция **универсальных какао-порошков** на основе легендарного французского рецепта. Он был улучшен, чтобы обеспечить надежный выбор для широкого применения. В состав входят какао-порошки с высокой жирностью и алкализованные какао-порошки, которые дают превосходные насыщенные цвета, яркий вкус какао и нежнейшую текстуру.



## Extra Brute

Гармоничный вкус темного шоколада  
Пряные и древесные нотки  
Сияющий красно-рыжий

Сильно алкализованный  
pH 7,7–8,1  
22/24

1 кг - 5 кг

## Plein Arôme

Чарующий мягкий вкус шоколада  
Нотки карамели, молока и миндаля  
Теплый осенне-коричневый

Слабо алкализованный  
pH 6,8–7,2  
22/24

1 кг - 5 кг

## Rouge Ultime Камерун

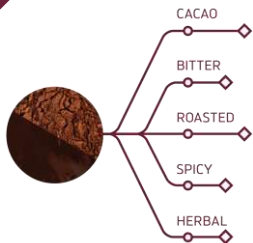
Сложный и насыщенный вкус какао  
Нотки дыма, грецкого ореха и  
сухофруктов  
Насыщенный глубокий махагон

Сильно алкализованный  
pH 7,8–8,4  
22/24

1 кг

# Extra Brute

100% KAKAO



**22-24%**  
FAT

100% Cacao  
Alkalisied Powder

pH  
7.7 - 8.1



GLUTEN  
FREE



PAREVE

Признанный ведущими шеф-кондитерами как лучший какао-порошок в мире на протяжении десятилетий, Extra Brute станет обязательным ингредиентом широкого применения.

Этот превосходный элитный какао-порошок яркого красно-коричневого цвета отличается нежным вкусом темного шоколада, усиленным пряными ароматами. Древесные нотки вносят свой вклад в гармонию этого продукта из 100% какао.

Изготовленный из чистых западноафриканских бобов высшего качества, Extra Brute с очень высоким содержанием жиров относится к высокоэффективному алкализованному какао-порошк, обеспечивающий гладкую текстуру.

Идеален для окрашивания, текстурирования и ароматизации десертов: пирожных, тортов, маффинов, печенья, сорбетов и мороженого, сдобной выпечки, десертов, паст, молочных продуктов и напитков, глазури, теста...





# Extra Brute

100% КАКАО  
КАКАО-ПОРОШОК С ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ ЖИРА  
алкализированный



PAREVE



БЕЗ  
ГЛЮТЕНА

## Вкусовая характеристика

/ Сбалансированный вкус темного шоколада

/ Пряные и древесные нотки

## Цвет

/ Сияющий темно-красный оттенок

## Содержание жира

/ 22-24 % Какао-порошок с высоким содержанием жира дает более приятное ощущение во рту, меньше горчит, оставляет более длительное послевкусие и имеет более гладкую текстуру.

## Происхождение

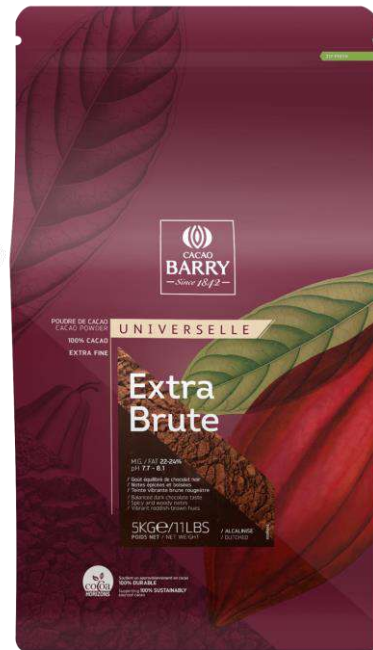
/ Изготовлен из экологически чистых высококачественных западноафриканских бобов.

## Влажность

/ Макс. 4,5 %

## Распыляемость

/ Стандартная для алкализированных порошков.



**ШИРОКОЕ ПРИМЕНЕНИЕ** Порошок можно успешно использовать в любых рецептах.



ГЛАЗУРЬ



ДЕСЕРТЫ



МОЛОЧНЫЕ  
ПРОДУКТЫ



СДОБА



ПАСТЫ



БИСКВИТЫ



ТЕСТО



МОРОЖЕНОЕ

Единица

Номер изделия

Форма

Срок годности

1 кг

DCP-22EXBRU-RT-89B

Пакет

24М

5 кг

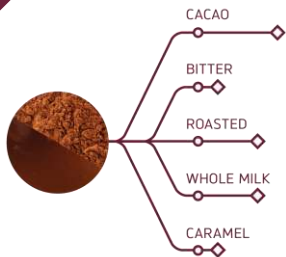
DCP-22EXBRU-91B

Пакет

24М

# Plein Arôme

100% KAKAO



22-24%  
FAT

100% Cacao  
Alkalisied Powder

pH  
6.8 - 7.2



GLUTEN  
FREE



**Plein Arôme**, легендарный какао-порошок от Cacao Barry, славится уютным и знакомым вкусом.

Этот 100% какао-порошок дарит чарующий, мягкий шоколадный вкус с нотками карамели, цельного молока и миндаля, напоминающий торт из детства.

Ностальгические ароматные оттенки в сочетании с ярким и теплым осенне-коричневым цветом делают его идеальным вариантом, чтобы побаловать потребителей в поиске вкусов.

Этот светлый алкализированный какао-порошок с высоким содержанием жира, полученный из западноафриканских бобов высшего качества, служит прекрасной основой для придания аромата, цвета и текстуры.

Подходит для широкого применения: пирожных, капкейков, глазури, печенья, маффинов, бисквитов, мороженого, горячего шоколада, пасты, глазури и много другого!





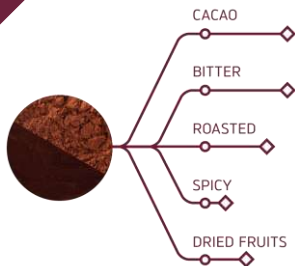


# Rouge Ultime

100% KAKAO



Камерун



20-22%  
FAT

100% Cacao  
Alkalisied Powder

pH  
7.8 - 8.4



GLUTEN  
FREE



PAREVE

Несомненно, наш **новый №1**. Cacao Barry выпустила Rouge Ultime, чистосортный какао-порошок из Камеруна, чтобы увенчать свою оригинальную коллекцию Universelle.

Этот уникальный какао-порошок завораживает **глубоким и ярким махагоном**, который характерен для знаменитых красных камерунских какао-бобов, добытых из источников соответствующих принципам устойчивого развития.

Rouge Ultime раскрывает сложный и насыщенный вкус какао. Характерные, но умеренные дымные нотки отражают особенности сорта какао и специфические почвенно-климатические условия **терруара Камеруна**. Нежные нотки грецкого ореха и сухофруктов дополняют этот уникальный вкус.

Этот порошок с высокой жирностью, идеальный для придания цвета, текстуры и аромата, вдохновляет на поиск смелых творческих сочетаний в самых разных десертах: бисквитах, пирожных, маффинах и печенье, песочном и заварном тесте, муссах, глазуриях и соусах, горячих напитках, мороженом, сорбетах и многом другом!



# Rouge Ultime

100% КАКАО  
КАКАО-ПОРОШОК С ВЫСОКОЙ ЖИРНОСТЬЮ  
алкализированный



Камерун



PAREVE



БЕЗ  
ГЛЮТЕНА

## Вкусовая характеристика

- / Насыщенный и многогранный вкус какао
- / Дымные нотки с оттенками сухофруктов

## Цвет

- / Насыщенный глубокий цвет красного дерева

## Содержание жира

- / 20–22 % Какао-порошок с высоким содержанием жира дает более приятное ощущение во рту, меньше горчит, оставляет более длительное послевкусие и имеет более гладкую текстуру.

## Происхождение

- / Изготовлен из знаменитых красных камерунских бобов.

## Влажность

- / Макс. 4,5 %

## Распыляемость

- / Стандартная для алкализированных порошков.



**ШИРОКОЕ ПРИМЕНЕНИЕ** Порошок можно успешно использовать в любых целях.



ГЛАЗУРЬ



ДЕСЕРТЫ



МОЛОЧНЫЕ  
ПРОДУКТЫ



СДОБА



ПАСТЫ



БИСКВИТЫ



ТЕСТО



МОРОЖЕНОЕ

Единица

Номер изделия

Форма

Срок годности

1 кг

DCP-22RULTI-89B

Пакет

24М

# NATURELLE

Серия *Naturelle* от Cacao Barry — это изысканная новая коллекция **100% натуральных какао-порошков** с редким утонченным вкусом и великолепной цветовой гаммой темно-коричневого оттенка, с органическим и чистосортным происхождением. Этот сорт — идеальный помощник для веганских рецептов, где важна натуральность без ущерба для вкуса.



## Nature Cacao

1-й в мире ароматный темный

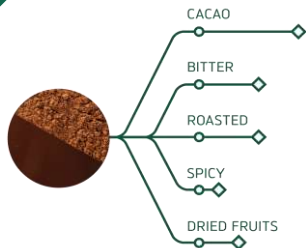
Вкус обжаренного натурального какао  
Ароматы вишни, сухофруктов и пряностей  
Великолепный натуральный темно-коричневый

Натуральный  
pH макс. 6,1  
10/12

1 КГ

# Nature Cacao

100% KAKAO



10-12%  
FAT

100% Cacao  
Natural Powder

pH  
Max. 6.1



GLUTEN  
FREE



PAREVE

Открывая новую главу для шеф-кондитеров, Nature Cacao воплощает идеальный баланс между инновациями и удовольствием.

Nature Cacao – новый способ угодить потребностям ваших потребителей в прозрачности и подлинности: это **100% натуральный темно-коричневый какао- порошок без химических примесей и добавок**. Уникальная обработка также придает Nature Cacao очень высокую распыляемость.

Этот порошок какао с низким содержанием жира, изготовленный из экологически чистых западноафриканских бобов высшего качества, имеет вкус натурального обжаренного какао с нотками вишни, сухофруктов и специй.

Благодаря **100% чистоте и натуральности**, Nature Cacao идеален для придания аромата, окраски и украшения ваших рецептов: бисквитов, пирожных, маффинов, печенья, напитков, теста, мороженого и сорбетов, глазури, десертов и многого другого!





# Nature Cacao

100% KAKAO



PAREVE



БЕЗ ГЛЮТЕНА

## Вкусовая характеристика

/ **Натуральный вкус обжаренного какао**

/ **Нотки вишни, сухофруктов и специй**

## Цвет

/ **Уникальный на рынке, натуральный и ароматный какао-порошок с ярким темно-коричневым цветом**

## Содержание жира

/ **10-12 %**

## Происхождение

/ **Изготовлен из чистых западноафриканских премиум-бобов.**

## Влажность

/ **Макс. 4,5 %**

## Распыляемость

/ **Очень высокая благодаря уникальной обработке**



Макс. 6.1



**ПРИМЕНЕНИЕ** Этот темно-коричневый порошок оправдывает заявления о «натуральности».

Идеален для «чистых» блюд.



ГЛАЗУРЬ



ДЕСЕРТЫ



МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ



ПЕЧЕНЬЕ



ПАСТЫ



БИСКВИТЫ



ТЕСТО



МОРОЖЕНОЕ

Единица

Номер изделия

Форма

Срок годности

1 кг

NCP-10NAT-89B

Пакет

24М

# PERFORMANTE

Серия *Performante* от Cacao Barry — это коллекция уникальных какао-порошков с **выдающимися качествами, которые годятся для очень узкого применения** и дают наилучшие результаты. Этот ассортимент с разным содержанием жира, уровнем pH или такими техническими характеристиками, как нерастворимость, расширяет возможности какао-порошков, как никогда прежде.



## Décor Cacao Нерастворимый

Идеален для продуктов с высокой влажностью

Сильно алкализованный  
pH макс. 8,4  
20/22

1 КГ



## Légère 1% Обезжиренный

Идеален для воздушных и низкокалорийных рецептов

Сильно алкализованный  
pH 7,6–8,2  
Макс. 1 %

0,75 КГ



## Noir Intense Чёрный порошок

Идеальный выбор для темной выпечки

Сильно алкализованный  
pH 7,8–8,6  
10/12

1 КГ

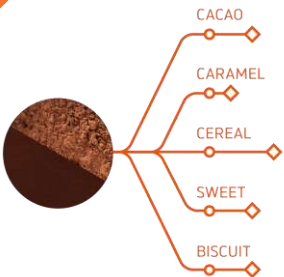
00:00





# Décor Cacao

100% KAKAO



20-22%  
FAT

100% Cacao  
Alkalisied Powder

pH  
Max. 8,4



GLUTEN  
FREE



PAREVE



Сасао Barry представляет новый подход к высокоэффективным какао-порошкам благодаря инновационному средству для посыпки – Décor сасао.

Этот какао-порошок, случайно изобретенный нашими специалистами во время испытаний по валоризации какао-масла, обладает исключительными гидрофобными свойствами. Он сохраняет **цвет, вкус и сухой матовый вид порошка гораздо дольше, чем традиционный аналог**, что позволяет надолго сохранить прекрасные штрихи какао на изделиях (до 3 недель в холодильнике).

Этот жирный алкализованный порошок, изготовленный из чистых западноафриканских бобов высшего качества, имеет приятный вкус шоколадного печенья с нотками злаков и карамели в сочетании с бархатистым красно-коричневым цветом.

Décor Cacao идеален для заблаговременного приготовления продуктов с высокой влажностью или склонных к образованию конденсата во время хранения (например, тирамису, замороженные десерты, чизкейки, трюфели...), позволяя сэкономить время и повысить гибкость приготовления.





# Décor Cacao

100% KAKAO

EXPRESS YOUR TRUE NATURE™

## Вкусовая характеристика

- / Вкус шоколадного печенья
- / Нотки злаков и карамели

## Цвет

- / Стойкий бархатистый красно-коричневый цвет

## Содержание жира

- / 20-22 %

## Происхождение

- / Изготовлен из чистых западноафриканских премиум-бобов.

## Влажность

- / Макс. 4,5 %



## Распыляемость

- / Неигроскопический порошок с низким влагопоглощением и распыляемостью для прекрасного матового эффекта.

**ПРИМЕНЕНИЕ** Идеально подходит для посыпки продуктов с высокой влажностью или продуктов, которые конденсируются во время хранения (например, тирамису, замороженные десерты, трюфели).



ТИРАМИСУ ЗАМОРОЗКА МОРОЖЕНОЕ ГЛАЗУРЬ КОНФЕТЫ

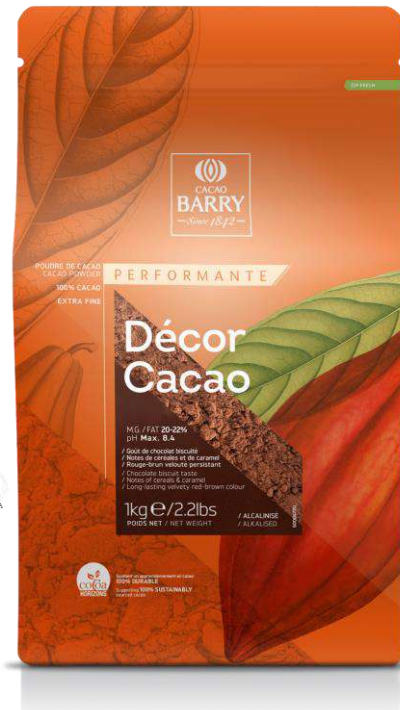
## PERFORMANTE



Этот какао-порошок сохраняет цвет, вкус и сухой матовый вид порошка гораздо дольше, чем традиционный аналог, что позволяет надолго сохранить прекрасные штрихи какао на изделиях.



БЕЗ ГЛЮТЕНА



Единица	Номер изделия	Форма	Срок годности
1 кг	DCP-20DECOR-89B	Пакет	24М

# Légère 1%

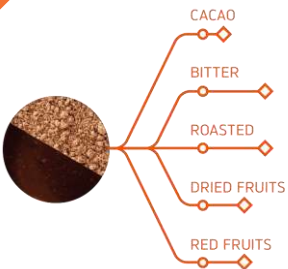
100% KAKAO

Для новых высот с Légère 1%!

Légère 1% — это прекрасное сочетание густого вкуса шоколадной помадки с красными фруктами, фундуком и цветочными нотками, светло-розового сухого цвета, который превращается в красноватый при приготовлении, и уникальных технических характеристик.

Этот обезжиренный алкализованный какао-порошок, содержащий **менее 1 % какао-масла**, действительно дает **лучший объем и меньшую плотность** по сравнению со стандартом.

Légère 1% — идеальный вариант для низкокалорийных продуктов (например, спортивных и диетических) и воздушных кондитерских рецептов, таких как макароны, круассаны и безе. Его низкая жирность также снижает риск жировой миграции в пастах.



Max. 1%  
FAT

100% Cacao  
Alkalisised Powder

pH  
7.6 - 8.2



GLUTEN  
FREE



PAREVE



Extra Brute 22–24 %

Légère 1%  
(объем +20 %)





EXPRESS YOUR TRUE NATURE™

# Légère 1%

100% KAKAO

## Вкусовая характеристика

- / Насыщенный вкус шоколадной помадки
- / Нотки красных фруктов, лесных орехов и цветов

## Цвет

- / Светло-розовый (сухой)
- / Красно-коричневый (влажный)

## Содержание жира

/ Макс. 1 %

## Происхождение

/ Изготовлен из чистых западноафриканских премиум-бобов.

## Влажность

/ Макс. 5 %



## Распыляемость

/ Стандартная для алкализованных порошков.

**ПРИМЕНЕНИЕ** Идеально подходит для приготовления воздушной выпечки, например: макарон, беже, круассанов и т. д., а также для низкокалорийных продуктов (например, спортивных и диетических)



## PERFORMANTE

Этот обезжиренный алкализованный какао-порошок с менее 1 % какао-масла дает лучший объем (на 20 %) и меньшую плотность по сравнению со стандартом.



Единица	Номер изделия	Форма	Срок годности
0,75 кг	DCP-01LEGER-93B	Пакет	24М

# Noir Intense

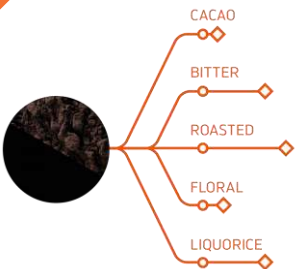
100% KAKAO

Будьте в тренде с Noir Intense!

Глубокий блестящий черный цвет символизирует изысканность, роскошь и удовольствие, влияя на восприятие потребителя. Используйте шанс вернуться к классике, добавив нотку элегантности в свои творения с помощью Noir Intense. Его **замечательный, глубокий угольно-черный цвет** определенно поможет вам воплотить в жизнь те эмоции, которые ищут ваши покупатели.

Этот алкализованный нежирный порошок дает крепкий и горьковатый вкус какао с нотками печенья, цветочным и кунжутным оттенками.

Идеально подходит для придания цвета и аромата выпечке, кондитерским изделиям и сладостям, таким как печенье, маффины, пончики, гляссаж, какао-спрей и т. д.



10-12%  
FAT

100% Cacao  
Alkalised Powder

pH  
6.7 - 7.1



GLUTEN  
FREE



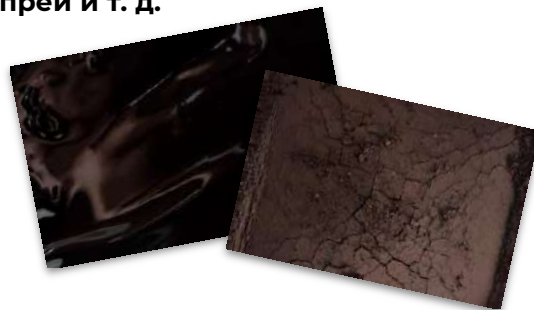
VEGETARIAN



coGa  
HORIZONS



PAREVE





# Noir Intense

100% КАКАО

EXPRESS YOUR TRUE NATURE™

## Вкусовая характеристика

/ Крепкий и горький вкус какао

/ Нотки печенья с цветочным и кунжутным оттенком

## Цвет

/ Глубокий угольно-черный цвет

## Содержание жира

/ 10-12 %

## Происхождение

/ Изготовлен из отборных какао-бобов премиум-класса.

## Влажность

/ Макс. 4,5 %



## Распыляемость

/ Стандартная для алкализованных порошков.

**ПРИМЕНЕНИЕ** Придает замечательный темный цвет кондитерским изделиям, таким как сухое печенье, и выпечке, например тарту Джоконда.



ТЕСТО



КАКАО-СПРЕЙ



ТОРТЫ



КОНФЕТЫ



ПОНЧИКИ

## PERFORMANTE

Получите самый насыщенный черный цвет с этим порошком.



PAREVE



БЕЗ ГЛЮТЕНА



Единица

Номер изделия

Форма

Срок годности

1 кг

DCP-10BLACK-89B

Пакет

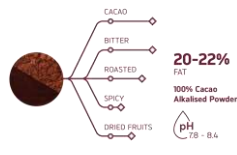
24М

# КОЛЛЕКЦИЯ КАКАО-ПОРОШКОВ

## Extra Brute



## Plein Arôme



## Rouge Ultime



UNIVERSELLE

## Nature Cacao



NATURELLE

## Décor Cacao



## Légère 1%



## Noir Intense



PERFORMANTE

# Пары CACAO X CHOCOLATE



## Extra Brute Ghana 40%



## Plein Arôme Extra Bitter Guayaquil 64%



## Rouge Ultime Tanzanie 75%



UNIVERSELLE

## Nature Cacao Madirofolo 65%



NATURELLE

## Décor Cacao Excellence 55%



## Légère 1% Alto el Sol 65%



## Noir Intense Equateur 76%



PERFORMANTE



# ЭКВИВАЛЕНТЫ

## Cacao Barry Extra Brute



Bensdorp 22/24 SR 5 КГ(100054-724)  
Chocovic Canelo 21 5 КГ и Siena 21 5 КГ

## Cacao Barry Plein Arôme



Bensdorp 22/24 DP 5 КГ(100046-724)  
Callebaut Cocoa Powder 1 КГ и 5 КГ

## Cacao Barry Rouge Ultime



Van Houten Robust Red Cameroon 1 КГ

UNIVERSELLE

## Cacao Barry Nature Cacao



NATURELLE

## Cacao Barry Décor Cacao



## Cacao Barry Légère 1%



Van Houten Round Dark Brown 0,75 КГ

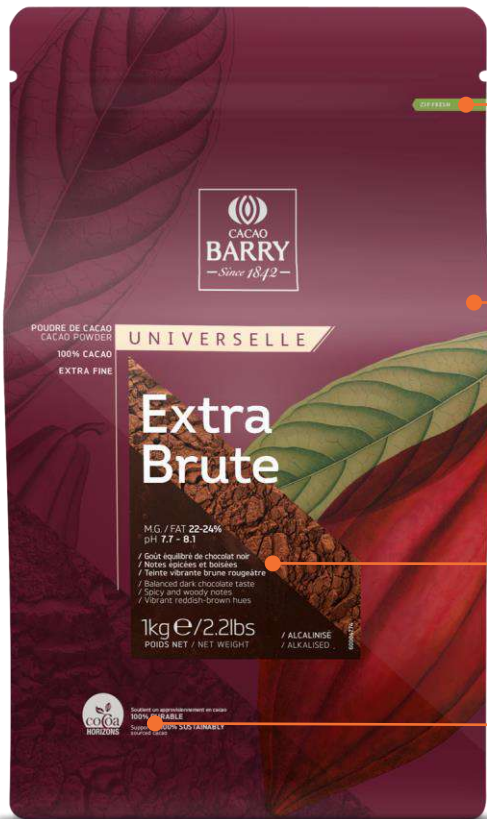
## Cacao Barry Noir Intense



Van Houten Intense Deep Black 1 КГ

PERFORMANTE

# ПАКЕТ



## Сохраняет свежесть порошка!

Упаковка защищает чистый какао-порошок от порчи, не допуская попадания воздуха и влаги, и ограничивая образование нежелательных комочков. Мы гарантируем сохранность уникальных вкусовых качеств вашего какао-порошка.

## НОВИНКА!!

Новая застежка-молния позволяет легко открывать и снова закрывать пакет, а также гарантирует тщательное повторное запечатывание.

## Легко перерабатываемый мономатериал.

Эта экологически чистая перерабатываемая упаковка изготовлена из моносырья (пакет и этикетка): полиэтилена (ПЭ). Благодаря этому упаковки можно собирать, сортировать и затем успешно перерабатывать (в зависимости от местных особенностей утилизации).



## Знайте какао-порошок!

Благодаря этой подробной лицевой этикетке вы можете выбрать тип порошка, жирность, pH, уникальные вкусовые качества, а также внешний (сухой) и внутренний (влажный) цвет вашего продукта. Чтобы узнать степень тонкости помола и содержание влаги в какао-порошке, взгляните на обратную сторону пакета.



## Да!

Вся коллекция изготовлена из какао-бобов соответствующих принципам устойчивого развития. Узнайте больше о фонде Cocoa Horizons Foundation [здесь](#).



EXPRESS YOUR  
TRUE NATURE™

**Итак... что дальше?**

# НАШЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЛЯ ПАРТНЕРОВ

1/

Расширить знание и вдохновить стать **ведущим партнером какао-порошка**, повысив доверие потребителей



2/

**Увеличить продажи**, выбирая верные какао-порошки для разных сегментов потребителей



3/

**Укрепить репутацию бренда**, освещая усилия по защите экологии с помощью продуктов с сертификацией СОН, и докажете, что вы в тренде (растительная основа, безглютеновая диета...).



# Поддержка

## Макеты упаковки 1 КГ и 5 КГ Спереди и сбоку



## Фото свежих продуктов (сухих и влажных)



## Парная карта



Схема



## Одностораничники

**Extra Brute** | UNIVERSELLE

100% CACAO  
NATURAL CACAO POWDER  
FAVORABLE

PLANTAIN PROPERTIES: Darker in color and very crunchy from the combination of the dried cacao nibs and the natural cacao butter.

FLAVOR: Slightly nutty and slightly bitter.

FAVORABLE PROPERTIES: Darker in color and very crunchy from the combination of the dried cacao nibs and the natural cacao butter.

FLAVOR: Slightly nutty and slightly bitter.

FAVORABLE PROPERTIES: Darker in color and very crunchy from the combination of the dried cacao nibs and the natural cacao butter.

FLAVOR: Slightly nutty and slightly bitter.

**Nature Fruitee** | NATURELLE

100% CACAO  
NATURAL CACAO POWDER  
FAVORABLE

PLANTAIN PROPERTIES: Darker in color and very crunchy from the combination of the dried cacao nibs and the natural cacao butter.

FLAVOR: Slightly nutty and slightly bitter.

FAVORABLE PROPERTIES: Darker in color and very crunchy from the combination of the dried cacao nibs and the natural cacao butter.

FLAVOR: Slightly nutty and slightly bitter.

FAVORABLE PROPERTIES: Darker in color and very crunchy from the combination of the dried cacao nibs and the natural cacao butter.

FLAVOR: Slightly nutty and slightly bitter.

**Noir Intense** | RESTAURANTE

100% CACAO  
NATURAL CACAO POWDER  
FAVORABLE

PLANTAIN PROPERTIES: Darker in color and very crunchy from the combination of the dried cacao nibs and the natural cacao butter.

FLAVOR: Slightly nutty and slightly bitter.

FAVORABLE PROPERTIES: Darker in color and very crunchy from the combination of the dried cacao nibs and the natural cacao butter.

FLAVOR: Slightly nutty and slightly bitter.

FAVORABLE PROPERTIES: Darker in color and very crunchy from the combination of the dried cacao nibs and the natural cacao butter.

FLAVOR: Slightly nutty and slightly bitter.



CACAO  
**BARRY**  
— *Since 1842* —

**EXPRESS YOUR  
TRUE NATURE™**