



Origine

Santo Domingo Papua Ghana

Origine rare

Tansania Kuba Venezuela Mexiko

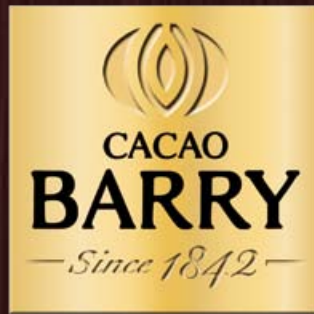


EXQUISITE SCHOKOLADENKUVERTÜREN

Von seiner Schokoladenleidenschaft getrieben gründete Charles Barry im Jahr 1842 Cacao Barry. Seitdem war Kreieren immer die Seele der Marke. 

Heute ist Cacao Barry stolz darauf Origine und Origine Rare zu präsentieren.

In geringen Mengen angebaut und ausschließlich in einem Land geerntet: Die seltenen Kakaobohnen, welche die außergewöhnlichen Schokoladenkuvertüren des Sortiments Origine und Origine Rare ergeben, sind eines der am besten behüteten Geheimnisse von Cacao Barry. Bei der Suche nach der besten Schokolade der Welt kennt die Gewandtheit von Cacao Barry keine Grenzen.



Tanzanie Origine rare

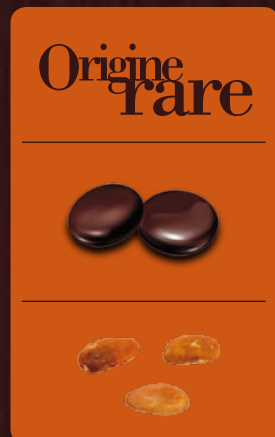
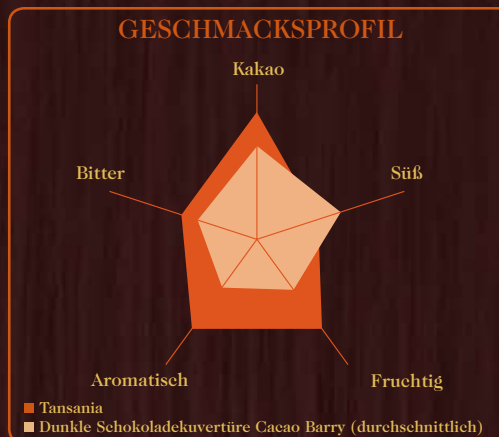


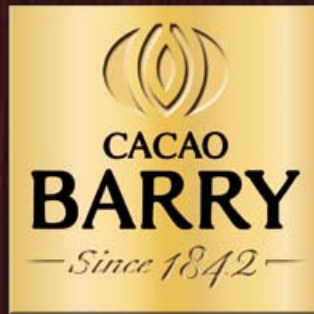
Das fruchtige Aroma Tansanias

Man sagt von Tansania, dass es atemberaubend ist: von seinen Seen und Vulkanen bis hin zu seiner unzählbaren Fauna, seinen Zebras, Büffeln, Elefanten... und den daraus entstehenden starken Bildern... Uralte Völker mit Ritualmasken scheinen die tansanischen Kakaobohnen beschworen zu haben, die Jahrhunderte zu überspringen und die Kenner zu verführen. Ein solch außergewöhnliches Land kann nur besonderen Kakao hervorbringen: Einen Criollo- und Forastero-Blend, der neidisch macht, denn seine Produktion stellt nur einen beschränkten Prozentsatz der Welternte dar. Der reiche Boden dieses Landes schafft den Charakter von Origine Tanzanie, einer intensiven und feinen dunklen Schokoladenkuvertüre, würzig und fruchtig, mit säuerlichen Akzenten.

Tanzanie

	Kakao	% Kakaobutter	Fluidität	SAP Kode
Kräftige und herbe Schokolade mit fruchtigen und würzigen Akzenten.	75%	45,4%	★★★★	CHD-Q375TAZ-590 10 x 1 kg
				CHD-Q375TAZ-529 4 x 5 kg





Venezuela Origine rare

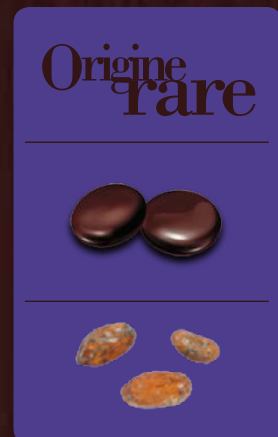


Das seltene Aroma Venezuelas

Venezuela ist mehr als nur ein exotischer Name, es ist eine Landschaft spektakulärer Kontraste, von den schneebedeckten Andengipfeln bis hin zum Amazonasdschungel. Diese Land bemerkenswerter Naturschönheit ist bekannt für seine exklusiven und unvergleichlichen Criollo-Bohnen, die von den anspruchsvollsten Connaisseurs begehrt werden. Der deutliche Charakter von Origine Venezuela kommt von einer harmonischen Mischung aus stark duftendem Criollo mit Trinitario, die in den bekannten Anbaugebieten Carenero Superior und Rio Caribe geerntet werden. Beide sind würzig und fruchtig mit einem herben Akzent, was eine Schokolade seltener und einzigartiger Qualität ergibt.

Venezuela

Venezuela	Kakao	% Kakaobutter	Fluidität	SAP Kode
Intensiv, mit einem fruchtigen und säuerlichen Beigeschmack.	72%	41,8%	★★★★	CHD-P72VEN-590 10 x 1 kg CHD-P72VEN-529 4 x 5 kg





Cuba
Origine
Rare

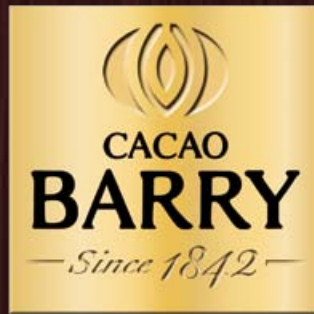
Der würzige Geschmack Kubas

Kuba, die größte karibische Insel, ist eine lange Aneinanderreihung fruchtbarer Ebenen, unterbrochen von Bergketten, die von vielfältiger, farbenfroher Fauna bevölkert sind: Kolibris, Pelikane und Eidechsen. Obwohl es als Land des besten Tabaks bekannt ist, ist es auch die Wiege eines robusten und überraschenden Trinitarios vom nördlichen Teil des nördlichen Wendekreises. Dieser vollmundige Kakao reflektiert das sonnengeschaffene Bild der kubanischen Companeros. Dieser Trinitario verleiht Origine Cuba seine Präsenz und seinen bleibenden Geschmack. Er ergibt Pfeffer- und Tabakaromen, ein ausgewogenes Gleichgewicht zwischen Herbe und Fülle, zwischen Würze und Kühle. Mit einem Kakaogehalt von mindestens 70% ist diese Kuvertüre eine ausgezeichnete Zutat für Ihre Gerichte.

Cuba

	Kakao	% Kakaobutter	Fluidität	SAP Kode
Schönes Gleichgewicht zwischen Herbheit und Rundheit mit einer würzigen Note.	70%	42,2%	♦♦♦♦	CHD-Q70CUB-590 10 x 1 kg CHD-Q70CUB-529 4 x 5 kg





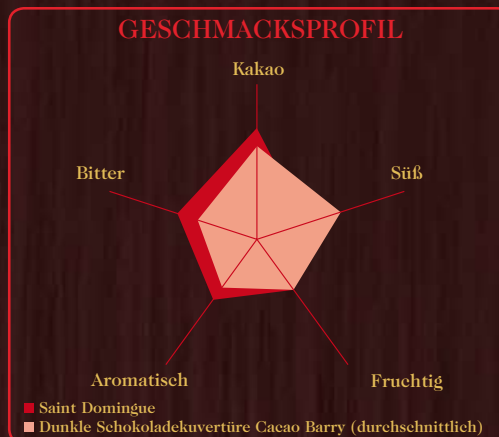
Saint Domingue Origine

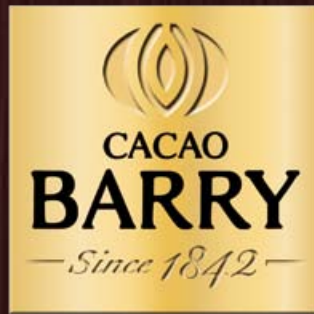
Das vollmundige Aroma *Santo Domingos*

Als ein weiteres der karibischen Paradiese bietet auch Santo Domingo großartige Kulissen: klare Gewässer, eine wilde Küste... Krokodile und rosa Flamingos wetteifern mit schillernden Papageien um diesen Lebensraum. Die Insel verfügt über Goldminen, aber Cacao Barry entschied sich für das braune Gold: Hispaniola, eine Mischung aus Forastero- und Criollo-Kakao verfügt über einen besonders langen Nachgeschmack und ergibt eine dunkle Schokolade mit einem sehr nachdrücklichen Kakaogeschmack. Ihre Herbheit, angereichert mit einem fruchtigen und weinartigen Akzent, kommt in Ganaches, Garnierungen, Mousses, Sorbets und Eiscremes voll zur Geltung...

Saint Domingue

	Kakao	% Kakaobutter	Fluidität	SAP Kode
Eine exotische dunkle Schokolade mit einem sehr starken Kakaogeschmack.	70%	41,7%	◆◆◆◆	CHD-Q70SDO-590 10 x 1 kg CHD-Q70SDO-529 4 x 5 kg





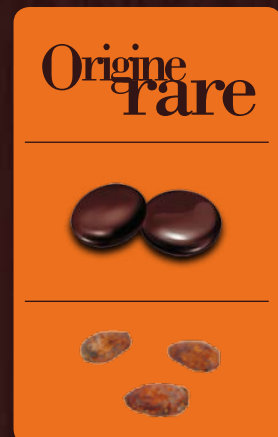
Mexique Origine rare

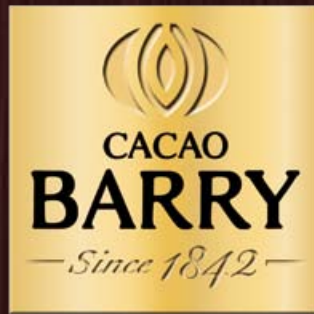
Das Lakritzaroma Mexikos

Als Wiege der uralten Azteken- und Mayakulturen haben Mexikos Magie und Mysterium einen starken Einfluss auf die Fantasie. Ein natürliches Paradies atemberaubender Vielfalt mit immer wieder faszinierenden Landschaften. Kakao wurde hier zuerst in den fruchtbaren Böden der Tabasco-Region angebaut und die Azteken glaubten, er wäre ein Geschenk der Götter, eine Quelle von Kraft und Weisheit. Heute teilt Mexiko seine kostbare Gabe mit der Welt. Als Anerkennung dieses Erbes ist Origine Mexique eine besonders delikate Schokolade aus einem feinen Blend aromatischer Criollo- und Forastero-Bohnen. Bitter-süß und leicht säuerlich entwickelt sein Aroma eine delizöse Lakritznote.

Mexique

	Kakao	% Kakaobutter	Fluidität	SAP Kode
Bitter-süß und sehr delikat mit einem Hauch Lakritze.	60%	38,2%	♦♦♦	CHD-N66MEX-590 10 x 1 kg CHD-N66MEX-529 4 x 5 kg





Ghana . Origine



Der intensive Duft Ghanas

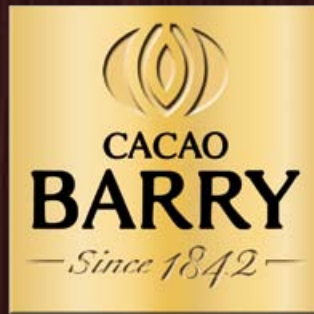
Von den sanft wiegenden Palmen und kühlen Meeresbriesen an der Küste bis zu den dichten Wäldern, Grasebenen und sanften Hügeln im Inland verfügt Ghana über ein besonderes Naturerbe. Tief im äquatorialen Regenwald bringt die tropische Hitze und der reiche Boden einen intensiv-aromatischen Kakao hervor, das braune Gold der Region.

Der 1879 als Setzlinge von Brasilien nach Ghana eingeführte Forastero verleiht dieser bemerkenswerten Milkschokolade in einer herausragenden Verbindung mit Trinitario ein ausgeprägtes und bestimmtes Aroma mit einem leicht säuerlichen Hauch. Ein feiner Blend aus Offenheit und Delikatesse verbindet Haselnussaromen geschmacklich mit einem Hauch von Karamell.

Ghana

	Kakao	Milch	% Fett	Fluidität	SAP Kode
Lebendig, markant mit Haselnussaroma und einem Hauch Karamell.	40,5%	20,8%	39,1%	◆◆◆◆	CHM-P40GHA-590 10 x 1 kg CHM-P40GHA-529 4 x 5 kg





Papouasie Origine



Die Zimtnote Papuas

Papua - der "moderne Garten Eden" - ist einer von Asiens isoliertesten Dschungeln. Barracudas, Schildkröten und farbenfrohe Schmetterlinge gedeihen in spektakulären Fjorden und Koralleninseln. Aus dieser wirklich verlorenen Welt stammt Origine Papouasie, ein starker Charakter, welcher die symbolischen Masken der kräftigen Vanuatu-Stämme beschwört.

Origine Papua ist ein Ergebnis der Verbindung von Criollo und Forastero. Er hat eine wunderschöne Kupferfarbe und das Aroma seines Kakaos ist leicht würzig. Der erste Eindruck von Frische entwickelt sich im Mund zu einer vollständigen Harmonie von Aromen.

Papouasie

	Kakao	Milch	% Fett	Fluidität	SAP Kode
Milchschokolade mit starkem Kakaocharakter, mit einem Hauch leicht karamellisierter Trockenfrüchte.	35,7%	23,4%	37%	♦♦♦♦	CHM-Q3720-590 10 x 1 kg CHM-Q3720-529 4 x 5 kg

