



Pegada global com serviço local: 64 fábricas espalhadas pelo mundo!



Fábricas de cacau nos países de origem e **fábricas de chocolate** próximas aos nossos clientes.

Com nossas **25 Chocolate Academics** em todo o mundo, acompanhamos todas as **tendências** do setor.

Barry Callebaut no Brasil



Na Bahia, nas cidades de **Ilhéus** e **Itabuna**, a companhia possui fábricas processadoras de amêndoas de cacau

Em **Extrema**, Minas Gerais, são fabricados os produtos da marca Sicao, além de chocolates para os clientes da categoria industrial

Na cidade de **São Paulo**, está o centro de treinamento e aperfeiçoamento para profissionais do mundo do chocolate, a Chocolate Academy e os escritórios corporativos.

A ARQUITETURA DE SICAO REFLETE O CRITÉRIO DE COMPRA E O MOMENTO DO NEGÓCIO DO HOME BAKER





Coberturas
Sicao Mais





COBERTURA SICAO MAIS

Sabor chocolate amargo

com cacau preto



- Fórmula exclusiva com massa de cacau e cacau preto
- Cor e sabor excepcionais
- Cacau sustentável – programa Cocoa Horizons
- Não precisa fazer temperagem
- Embalagem de 1,01kg gotas



Versatilidade de aplicações





COBERTURA SICAO MAIS

Sabor chocolate ao leite

Alta Fluidez

- Ideal para banhar trufas e pães de mel
- **Rende 30% a mais** do que coberturas convencionais
- Cascas mais finas
- **Com massa de cacau** / mais sabor chocolate
- Cacau sustentável - programa Cocoa Horizons
- Não precisa fazer temperagem
- Embalagem de 1,01kg gotas



COBERTURA SICAO MAIS

Sabor chocolate ao leite

Alta Fluidez



1 pacote de 1,01 kg
banha

50 pães de mel
(de 75g)



230 trufas
(de 20g)



Versatilidade de aplicações





*Linha Sicao Mais completa ...
diversa ...
inovadora!*





CHIPS

SUPORTAM ATÉ 200°C.



Cobertura Chips Ao Leite e Branco

Formato de gotinhas

Forneável, ideal para cookies, bolos, pães, chocotones, e muitas outras receitas.

CHUNKS

Chunks Meio Amargo

Ideal para ser utilizado na massa de cookies, brownies, muffins, brioques, chocotones, cupcakes.

Mesmo após ser utilizado em suas receitas de forno, os Chunks não perdem o seu formato, realçam o sabor e dão um toque artesanal para as suas receitas.



Orientações: Ao aplicar os Chunks Sicao, a massa deve estar pronta e em uma temperatura de 18°C a 20°C



Coberturas

Sicao Fácil



COBERTURAS FRACIONADAS LINHA FÁCIL



- As coberturas Sicao Fácil têm a melhor relação de **custo-benefício** que os clientes precisam
- Gordura fracionada de alta qualidade, a mesma da Cobertura Mais, que proporciona:
 - **Rápido derretimento na boca**
 - Melhor tempo de secagem
 - Melhor brilho nos produtos moldados
 - Excelente rendimento
 - Zero trans
- Dispensam a pré-cristalização (temperagem)
- Grande oportunidade para o segmento de padarias
- Permite aplicações diversas como banhos em pães de mel, alfajores, cones trufados, petit fours, carolinas, cookies, além de moldagens e também decorações como raspas e arabescos

Bloco 5 kg

COBERTURAS FRACIONADAS LINHA FÁCIL



- o Mesma receita das gotas de 1,01kg e barras de 1,01kg e 2,1kg
- o Formato mais econômico / custo x benefício
- o Cobertura fracionada de alta qualidade – zero trans
 - o Rápido derretimento na boca
 - o Melhor tempo de secagem
 - o Excelente rendimento
- o Excelente formato para fazer raspas
- o Cacau sustentável – programa Cocoa Horizon
 - o Não precisa fazer temperagem

COBERTURAS FRACIONADAS LINHA MAIS E FÁCIL

FÁCIL

MAIS

Características

- Contém cacau em pó
- Fracionada Alta Qualidade

- Contém líquido de cacau
- Fracionada Alta Qualidade

Sabor / Cor

- Sabor e cor característicos de chocolate

- Sabor e cor intensos de chocolate
- Mais se aproxima do chocolate

Aplicações

- Banhar, raspar e decorar (arabescos)

- Cobrir, banhar, moldar e decorar



GRANULADO MACIO SABOR CHOCOLATE



- Sabor mais acentuado de cacau
- Livre de corantes
- Gordura de alta qualidade (textura e derretimento)
- Essencialmente para decoração
- Também pode ser aplicado em sorvetes (Stracciatella / Flocos)

Variedade ...

- Granulado **macio** sabor chocolate
- Nota acentuada de cacau
- Decoração

- Granulado **crocante** sabor chocolate
- Presença da massa de cacau
- Forneável



- Granulado de **chocolate** meio amargo 37% cacau
- Posicionamento premium
- Decoração

Chocolates Linha Nobre & Linha Seleção

CHOCOLATE EM PÓ



33 % cacau

50% cacau

Sabor intenso de cacau

Embalagens

300g

1kg

Usabilidade

Ideal em doces, sobremesas, bolos, bebidas, receitas gourmet entre muitos outros.

CHOCOLATE NOBRE 70% CACAU



- **70% cacau**
Sabor intenso de cacau
Dulçor equilibrado
- **100% manteiga de cacau**
- **Tendência de consumo**
Saudabilidade – maior teor de cacau
- **Embalagem 1,01kg**
Maior penetração
Menor desembolso
- **Sustentabilidade**
Certificação Programa Cocoa Horizons

CHOCOLATE NOBRE CREAMY



- o Alto teor de leite
- o Nota de caramelo
- o Maior cremosidade
- o Textura aveludada na boca
- o Cacau sustentável – Certificação Programa Cocoa Horizons
- o Embalagem de 1,01kg gotas

Linha Nobre mais completa...



Chocolate Branco

Chocolate Ao Leite

Chocolate Ao Leite Creamy

Chocolate Blend

Chocolate Meio Amargo 40%

Chocolate Amargo 70%



CHOCOLATE NOBRE CHIPS

- o Ao leite
- o Forneável
- o Gotinhas de chocolate ao leite, ideal para a produção de mini bolos, bolos, cookies, panetone, entre muitos outros.
- o Embalagem de 1,01kg gotas

CHOCOLATE SELEÇÃO 75%



- **75% cacau**
Máxima potência do cacau
Líquor especial e exclusivo - origem Pará
- **100% manteiga de cacau**
- **Tendência de consumo**
Saudeabilidade – maior teor de cacau
- **Embalagem 1,01kg**
Penetração penetração
Menor desembolso
- **Sustentabilidade**
Certificação Programa Cocoa Horizons

Linha Completa!



- INTENSIDADE DE CACAU +

CHOCOLATES NOBRE E SELEÇÃO

NOBRE

SELEÇÃO

Cacau

- Líquor de qualidade
- Controle da cadeia produtiva do cacau

- Cacau de origem - Pará
- Líquor exclusivo / especial

Sabor

- Sabor mais acentuado de cacau
- Perfil marca Sicao

- Sabor potente pelo alto teor de cacau e dos precursores de sabor da amêndoa do Pará

Características

- Segue legislação nacional
- Manteiga de cacau + CBE (exceto 70%)
- Aroma natural de baunilha (vanilina)

- Alto teor de sólidos de cacau
- 100% manteiga de cacau
- Extrato natural de Baunilha (Madagascar)

Aplicações

- Cobrir, banhar, moldar, decorar, recheios, ganaches, mousses, bebidas, sorvetes

- Cobrir, banhar, moldar, decorar, recheios, ganaches, mousses, bebidas, sorvetes

*Linha Profissional
& Cacau 12 kg*

CACAU EM PÓ

- Know-how e tradição da Barry Callebaut
 - Sabor e cor intensos
 - Excelente rendimento
 - **Melhor custo x benefício**
- Sustentável – Cocoa Horizons
- **Não contém leite ou glúten**
- Embalagens 500g e 12kg



As marcas **importadas** da divisão Gourmet



- **Origem:** França
- Desde 1842
- **Segmento:**
Alta confeitaria e
chocolataria



- **Origem:** Bélgica
- Desde 1911
- **Segmento:** Todos



- **Origem:** Global
- Desde 1985
- **Segmento:** Todos



- **Origem:** Suíça
- Desde 1931
- **Segmento:** Todos

PORTFÓLIO NO BRASIL

► Especialidades

Mycryo

Manteiga de Cacau em pó para
temperagem do chocolate



Pailleté Feuilletine

Massa folhada
crocante



PORTFÓLIO NO BRASIL

► Especialidades

Pate a Glacer

Brune - Brown, cobertura de chocolate amargo (compound). Não é necessário temperar



5 kg

Pralin Feuilletine

Pasta de avelãs e amêndoas, chocolate ao leite e Pailleté Feuilletine. Pronta para uso!



1kg

PORTFÓLIO NO BRASIL

Embalagens de 1kg e 5kg

PURETÉ é uma gama de chocolates 100% rastreáveis, uma colaboração que incentiva os produtores a fornecer os mais puros sabores implementando boas práticas agrícolas e técnicas de fermentação.

Q-FERMENTATION: todos os chocolates são produzidos com amêndoas de cacau fermentadas pelo processo patenteado pela Barry Callebaut. Fermentos naturais e específicos são utilizados para garantir um processo de fermentação homogêneo gerando sabores intensos.



1kg

Chocolate amargo
70% com sabor de
cacau e um toque de
acidez

Fluidez 4: alta



1kg

Chocolate amargo
65% com equilíbrio
entre o amargor e
notas ácidas

Fluidez 2: baixa



5kg

Chocolate amargo
64% com notas de
café e castanha

Fluidez 4: alta



5kg

Chocolate amargo
55% com sabor de
cacau intenso e
um leve dulçor

Fluidez 2: baixa



1kg

Chocolate
ao leite 41% com
sabor de cacau e leite

Fluidez 3: média



5kg

Chocolate
ao leite 38% com
intenso sabor de leite
e cacau puro

Fluidez 4: alta

PORTFÓLIO NO BRASIL

► Chocolates forneáveis

Baton Boulangers

Palitos de chocolate amplamente utilizado em produtos de panificação



Drops de Chocolate

Gotas de chocolate em pacotes de 1kg

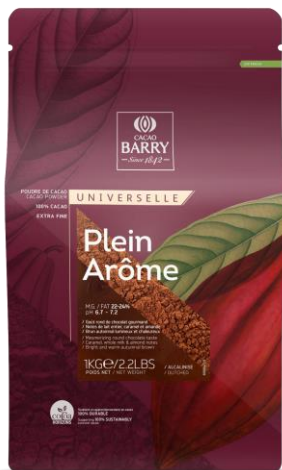


PORTFÓLIO NO BRASIL



Pós de Cacau

Com 22-24% de gordura, sabor intenso e melhor textura nas aplicações



Pó de cacau
alcalinizado
marrom
1kg



Pó de cacau
alcalinizado
vermelho
1kg

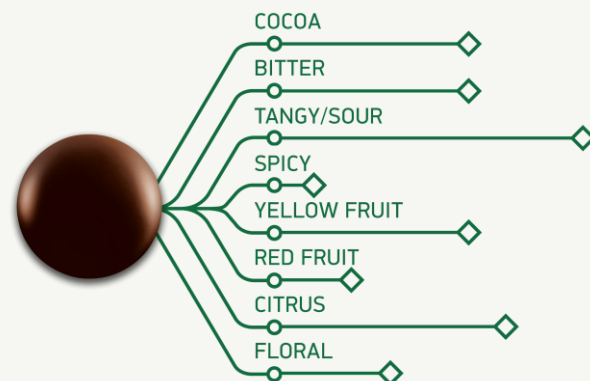
Chocolate em Pó

Chocolate em pó com
31,7% de cacau
1kg



WHOLEFRUIT EVOCAO™

- 🌿 Adoçado com polpa do fruto do cacau
- 🌿 Sem adição de açúcares refinados, lecitina e baunilha
- 🌿 100% sustentável e com maior aproveitamento do fruto
- 🌿 Sabor frutado, ácido e fresco



2.5 kg



LINHA FINEST BELGIAN MALCHOC

SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR



As mesmas características
conhecidas dos produtos Finest
Belgian em uma versão
sem adição de açúcares!

Com Malchoc é possível afirmar
que as receitas finais são “sem
adição de açúcar” se nenhum
outro açúcar for adicionado no
processo.

LINHA FINEST BELGIAN

CHOCOLATES AMARGOS



CHOCOLATES AO LEITE



ESPECIALIDADES



CHOCOLATES BRANCO



LINHA FINEST BELGIAN ALTA FLUIDEZ



Chocolates com alta porcentagem de cacau, possuem **fluidez perfeita** para peneiramento, moldagem e revestimento finos.

LINHA SINGLE ORIGIN

Chocolates produzidos com amêndoas de apenas um país ou região específica. Refletindo no perfil sensorial o ambiente no qual as amêndoas foram cultivadas.



Chocolate de amargor intenso, com notas frutadas e de chá vermelho



Chocolate com sabor de cacau intenso e notas frutadas refrescantes



Chocolate amargo intenso e ácido, com notas de banana verde



Chocolate ao leite com notas doces e caramelizadas



Chocolate ao leite caramelizado com notas de frutas amarelas

Todos os chocolates dessa linha estão disponíveis em callets em embalagens de 2,5kg

LINHA RECHEIOS

1

Caramel

Recheio 100% caramelo

Balde de 5kg

2

Champ-Krem

Ganache de chocolate branco com um toque de champagne

Balde de 5kg

3

Hazelnut Praline

Pasta de avelã com 50% de adição de açúcar

Balde de 5kg

4

Hazelnut Paste

Pasta 100% avelã sem adição de açúcar

Balde de 5kg

3



2



4

1



1



**LINH
CONVENIÊNCIA**

CHOCOCUBES

Os únicos cubos de chocolate que mantêm a forma e a mordida dentro de suas receitas forneáveis.

TAMANHO PERFEITO
10 X 10 X 10 MM

FORNEÁVEIS

Manteiga de cacau na medida certa para aguentar períodos mais longos de forno e até 200°C.

TAMANHO PERFEITO
Não derretem completamente na massa, mantendo aquela sensação na mordida.

CARACTERÍSTICAS PERFEITAS

Absorvem menos umidade
Mantém a cor da massa
Textura mais macia na mordida



Versões chocolate amargo e ao leite e em embalagens de 2.5kg

CERTIFICAÇÕES:



LINHA

CONVENIÊNCIA

NIBS

Amêndoa de cacau descascada, torrada e triturada.

Utilizada para aromatizar receitas com sabor amargo, para dar crocância em recheios ou como um toque a mais de cacau para as criações.

Disponível em pacotes de 800g.





**MoNA
LISA®**

FAÇA O EXTRAORDINÁRIO

Todas as decorações em uma só marca!

MoNA
LISA



DECORAÇÕES QUE ESTIMULAM OS 4 SENTIDOS

SABOR

FORMA

TEXTURA

COR

MoNA
LISA

BISCOTTINO RUBY

Pedaços **CROCANTES**
de biscoito, cobertos
com o delicioso (e único!)
CHOCOLATE RUBY.



- Embalagem de **500g**, que **protege** o produto da luz para **preservar a cor** ;)

Preço **alinhado** com
Crispearls Ruby

DECORAÇÃO bolos
CUPCAKES DONUTS
sorvetes TORTAS
BARRAS **INCLUSÕES**



MoNA
LISA

MERINGUE DROPS

Gotas de merengue **CROCANTE** e **AÇUCARADO**, feitos com ingredientes puros e simples - sem ovos, para que todos possam apreciá-los!

Preço **105 index** versus o preço médio dos crispearls



Embalagem de **350g**, com tampa para dosagem e de fácil armazenagem!

Não absorvem umidade facilmente, podem ser usados para cobrir bolos e tortas, sobre a cobertura ;)

DECORAÇÃO bolos
CUPCAKES **DONUTS**
sorvetes TORTAS
BARRAS **INCLUSÕES**



MoNA
LISA

PASTRY

BLOSSOMS

Versatilidade

- ✓ Sobremesas, Sorvete, Padaria, Doces, Bebidas
- ✓ Pode ser usado em mousses, bebidas, bolos

Mesma receita, mesma qualidade

- ✓ Mesma qualidade, mesma forma, mesmo bom gosto
- ✓ Feito com Chocolate Belga

Certificações

- ✓ Halal, Kosher (excl. Morango), COH

MoNA LISA

BLOSSOMS



AMARGO

Caramelo



Branco



Morango



Marmorizado
Branco e Preto



Ao leite

- ✓ Sobremesas, Sorvetes, Panificação, Patisserie, Bebidas
- ✓ Pode ser usado como decoração e/ou inclusão

- ✓ A mesma qualidade, o mesmo formato, o mesmo sabor
- ✓ Feito com chocolate belga
- ✓ Brilho natural, sem agentes artificiais

✓ Kosher & Cocoa Horizons

- ✓ Chocolate Amargo Vermicelli: 1KG/UC, 6UC/BOX
- ✓ Chocolate ao Leite Vermicelli: 1KG/UC, 6UC/BOX
- ✓ Chocolate Branco Vermicelli: 1KG/UC, 6UC/BOX

MoNA LISA

VERMICELLI

**INTENSO SABOR DO CHOCOLATE BELGA E BRILHO
NATURAL**



1KG/UC, 6UC/BOX

CHOCOLATE AMARGO VERMICELLI



SKU NOVO

CHD-VR-122-BR-U73

EAN: 8711177652559

DUN: 18711177652556

CHOCOLATE AO LEITE VERMICELLI



SKU NOVO

CHM-VR-123-BR-U73

EAN: 8711177653525

DUN: 18711177653522

CHOCOLATE BRANCO VERMICELLI



SKU NOVO

CHW-VR-125-BR-U73

EAN: 8711177653556

DUN: 18711177653553

MoNA
LISA

DRINKS

CRISPEARLS

TM



Versatilidade

- ✓ Sobremesas, Sorvete, Padaria, Doces, Bebidas
- ✓ Pode ser usado como decoração e inclusão

Mesma receita Callebaut, mesma qualidade

- ✓ A mesma crocância perfeita, feito com Chocolate Belga

Certificações

- ✓ Halal & Kosher, COH

Embalagem

- ✓ Mini Crispearls: 425g/UC, 4UC/CAIXA
- ✓ Crispearls: 800g/UC, 4UC/CAIXA
- ✓ Crispearls: 10kg/caixa

MoNA LISA

CRISPEARLSTM



MoNA LISA

FLAKES



FLAKES

São pedacinhos pequenos e achatados feitos de chocolate **100% Belga**

Ao Leite e Amargo

6x1kg

4x5kg

Tamanhos

Pequeno

Grande

Ponto de derretimento → 36,6°C
Liberação de sabor → 00:00:00:37
Duração do sabor → 00:07:58:45

Esta é a nossa visão de um chocolate suíço perfeito e suave.

Desde o primeiro nano segundo de explosão de sabor, até a experiência de sabor suave e aveludada que perdura.



Prove a suavidade do chocolate Suíço com ingredientes 100% sustentáveis.



PORTFÓLIO COMPLETO

White Nuit Blanche 37%
Chocolate branco
O chocolate branco
mais branco do
mercado

Gold Quintin 31%
Chocolate gold
Sabor cremoso de
caramelo natural
graças ao leite
caramelizado

Milk Des Alpes 35%
Chocolate ao leite
Equilíbrio perfeito de
ricos aromas
de cacau

Dark Padera 55%
Chocolate amargo
Destaque para notas
doces, torradas
e de cacau

Dark Edelbitter 70%
Chocolate amargo
Sabor forte de cacau
com frutado distinto
e aromas torrados

Black Zabuye 83%
Chocolate amargo
O chocolate amargo
mais escuro do
mercado



Representante de Vendas

