



150 ANOS DE TRADIÇÃO E INOVAÇÃO EM CHOCOLATE

UNIÃO DE SUCESSO

Em 1996, a empresa belga Callebaut uniu-se a francesa Cacao Barry criando uma nova empresa chamada Barry Callebaut. Ambas, Cacao Barry e Callebaut, já eram amplamente reconhecidas no segmento alimentar como fornecedores de produtos de alta qualidade por milhares de especialistas do atacado e varejo da indústria de chocolate.

A fusão combinou o *know how* da Callebaut na compra e processamento inicial dos grãos de cacau, com a vasta experiência da Cacao

Barry na produção e marketing de produtos de chocolate. A partir daí, a empresa expandiu sua atuação para mercados estratégicos, firmando contratos de terceirização e promovendo inovações e aquisições. Desde 1998 a Barry Callebaut tem ações na Bolsa de Valores da Suíça, onde está sediada.

Com vendas anuais de mais de 3,6 bilhões de euros (5 bilhões de dólares) no ano fiscal de 2010/11, a Barry Callebaut é líder mundial na produção de cacau e produtos de chocolate de alta qualidade - da semente do cacau ao produto acabado nas prateleiras. A empresa está presente em 27 países, opera 40 fábricas e emprega cerca de 6.000 pessoas.

A Barry Callebaut evoluiu de fornecedora



de chocolates especiais a clientes industriais e artesanais para provedora de soluções integradas, do grão para a prateleira, para toda a indústria de alimentação. Parceira preferida da indústria de alimentação, a empresa tem participação de cerca de 40% no volume de vendas no mercado aberto. A Barry Callebaut oferece mais de 1.700 receitas a seus clientes, atendendo à preferência do paladar local no mundo inteiro.

de chocolate belga e através de grande experiência, a Callebaut dá suporte a chocolatiers, *chefs pâtisseries*, *chefs de cozinha*, padeiros e sorveteiros em todo o mundo com sua ampla gama de chocolates de qualidade superior, recheios e produtos decorativos.

A marca francesa Cacao Barry oferece uma ampla gama de produtos de cacau de alta qualidade, coberturas de chocolate, recheios e produtos decorativos. Sua força reside na utilização de amêndoas de cacau de diferentes países de origem, assim como no domínio do processamento de cacau.

QUEM SÃO OS PRINCIPAIS CLIENTES DA BARRY CALLEBAUT NO MUNDO:

- **Fabricantes de bens de consumo de marcas multinacionais e nacionais** que adicionam os ingredientes da Barry Callebaut em seus produtos.
- **Usuários de chocolates artesanais e profissionais**, incluindo *chocolatiers*, *chefs de pâtisserie*, panificações, restaurantes, hotéis e empresas de *catering*.
- **Varejistas do setor de alimentação** para quem a Barry Callebaut faz o rótulo do cliente, bem como os produtos de marca.

CALLEBAUT E CACAO BARRY - MARCAS PARA RECONHECIDOS PROFISSIONAIS DE CHOCOLATE

O nome Callebaut é sinônimo de chocolate, e assim tem sido há mais de 100 anos. Com base em sua herança

LÍDER GLOBAL EM CHOCOLATE E UMA FORTE IDENTIDADE BRASILEIRA

A principal competência da Barry Callebaut reside em sua grande habilidade na arte de chocolate - que vai desde o fornecimento da amêndoa de cacau à criação e produção de produtos de cacau e chocolate de qualidade superior. Sua comprovada

expertise, juntamente com seu foco em inovação e P&D, permite à empresa atender às diferentes necessidades de seus clientes e responder às diferentes preferências dos consumidores em todo o mundo.

A Barry Callebaut possui uma rede global de produção na Europa, África, América do Norte e Latina e Ásia/Pacífico. Com uma fábrica de chocolate em Extrema, Sul de



Barry Callebaut

Minas Gerais, e uma unidade de beneficiamento de cacau em Ilhéus, no Sul da Bahia, a Barry Callebaut atua nos segmentos de cacau, chocolate industrial, *foodservice* e chocolate gourmet. O mercado gourmet é voltado especialmente para hotéis, restaurantes e chocolaterias que buscam um chocolate superior e diferenciado. Para esse segmento, a Barry Callebaut oferece uma linha de produtos elaborados na Bélgica (Callebaut) e na França (Cacao Barry).

No Brasil, a Barry Callebaut fabrica localmente produtos de chocolate sob a marca SICA O. Os produtos SICA O unem o conhecimento do cacau brasileiro e ingredientes locais com o *know how* de produção do chocolate belga e francês Barry Callebaut.

A MARCA SICA O

SICA O é uma marca da Barry Callebaut também produzida em outras fábricas da empresa no mundo, como China, Polônia, México e Cingapura. Em cada um desses países foi desenvolvida uma linha própria de produtos da marca para melhor atender os mercados locais. Assim também acontece no Brasil. O cacau utilizado na produção em Extrema, MG, é proveniente de fazendas brasileiras da região de Ilhéus.

A seleção da melhor matéria-prima e ingredientes, a tecnologia

utilizada e a tradição em fazer chocolate conferem aos produtos SICA O maior qualidade, alto teor de cacau, brilho



perfeito e secagem rápida.

A marca SICA O é destinada ao mercado de *food service*, de serviços alimentícios, que inclui restaurantes, cadeias de *fast food*, padarias, doçarias, fornecedores, hotéis, *chocolatiers*, hospitais e cantinas de escolas.

São duas linhas de produtos: chocolate e coberturas em apresentação em barras de 1,05 kg e 2,1 kg. A linha de chocolate (meio amargo, ao leite e branco) é ideal para confeitaria, bombons, recheios e ganaches. As coberturas também nos sabores meio amargo, ao leite e branco são ideais para decoração, glaceados, inclusões e banhos.

CLUBE DE EMBAIXADORES DA BARRY CALLEBAUT

A empresa reúne os mais famosos *chefs chocolatiers* do mundo em seu Clube de Embaixadores. Apenas *chefs* convidados podem se tornar Embaixadores Barry Callebaut. O Brasil já conta com duas embaixadoras das marcas Callebaut e SICA O: as *chocolatières* Renata Arassiro, chefe da esses Chocolates, e Solange Dalle Piagge.

A missão do clube é transferir o seu *know-how* em chocolate e téc-

nicas para outros profissionais em todo o mundo com o objetivo de apoiar o desenvolvimento de novos produtos, conceitos, receitas e eventos de capacitação, atendendo às expectativas dos profissionais da área. Qualidade, criatividade, conhecimento de ingredientes e liderança são os principais atributos dos Embaixadores, que representam as marcas do grupo Barry Callebaut.

O clube tem mais de 150 embaixadores e está constantemente em contato com os profissionais especializados em chocolate de diversas regiões do mundo, organizando eventos semanais teóricos e práticos, tais como cursos de formação, demonstrações ou assistência técnica.

Em todo o mundo, a empresa mantém ainda 13 Academias de Chocolate, que são centros de capacitação e treinamento para *chefs* e profissionais que querem aprimorar suas capacidades técnicas em chocolate e aprender mais sobre novas tendências, técnicas e receitas. Além de nossos assessores técnicos, o corpo docente das Academias de Chocolate frequentemente inclui membros do Clube de Embaixadores da Barry Callebaut.



Barry Callebaut S.A.

www.barry-callebaut.com