Beurre de cacao Mycryo en sachet 675 g CACAO BARRY

Article : 1851

© Barry Callebaut

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Beurre de cacao
Descriptif produit :	100% beurre de cacao en poudre. Colis de 10 sachets
Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 10.000 Sachet de 0.675 kg
Liste des ingrédients :	Beurre de cacao 100%

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Durée de vie totale du produit (jours) :	360
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Beurre de cacao Mycryo en sachet 675 g CACAO BARRY

Article : 1851

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Mise en œuvre : Le beurre mycyo s'incorpore (à 1 %) à du chocolat à + de 35 °c afin de facilité la christalisation de ce dernier. Il permet aussi de texturer les mousses, les ganaches et même des bavaroises ou crème diplomates. En cuisine le beurre mycryo s'utilise en enrobage (comme de la chapelure) autour de pièces de viande, de poisson ou de fruit de mer avant de les déposer dans une poele bien chaude. Le beurre mycyo apporte une belle coloration uniforme tout en apportant trés peu de matière grasse. Rendement : Boite de 675g. Permet de christaliser jusqu'à 67 kg de chocolat.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
3,700	900	100	60.2	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.00

Type de matières grasses : Autres matières grasses

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	6.75	6.86	10	Sachet			13073419310132
Sachet	0.675	0.686	1	Sachet			3073419310135
Couche	47.25	0	70	Sachet	7		
Palette	283.5	0	420	Sachet	42		

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur