

Copeaux de chocolat blanc en boîte 2,5 kg CACAO BARRY

Article : 8608



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Chocolat blanc

Descriptif produit : Boîte de 2,5 kg

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.000 Boite de 2.500 kg

Liste des ingrédients : Sucre 50,5%, poudre de LAIT entier 25,5%, beurre de cacao 23,5%, émulsifiant: lécithine de SOJA <1%, arôme naturel de vanille <1%

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Sucre	Union Europ.
Poudre de lait entier	Union Europ.
Beurre de cacao	Ghana, Nigeria, Côte d'Ivoire
Lécithine de soja	UE / Hors UE
Arôme naturel de vanille	Hors UE

Pays de transformation : Belgique

Durée de vie totale du produit (jours) : 360

Allergènes majeurs : Lait, Soja

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Casher, Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 17049030 - Préparation dite 'chocolat blanc'

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	1 % (max 1%)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Manipuler et ouvrir le colis avec précaution pour ne pas endommager les fragiles copeaux de chocolat blanc. Dégager le sac plastique de protection et prélever délicatement les copeaux nécessaires à la recette. Les copeaux sont prêts à l'emploi. Ils s'utilisent en décoration sur toutes sortes de pâtisseries, entremets, glaces et sorbets pour lesquels une décoration à base de chocolat noir ou blanc peut être utile. Stocker les copeaux de chocolat dans un endroit sec et frais (sans risque d'écarts trop importants de température). Rendement : Boîte de 2,5 kg.

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							
2,263	541	30.4	18	60	60	0	6.5	0.23

Vitamines : Calcium (mg) : 227.4 mg/100g, Magnésium (mg) : 21.1 mg/100g, Potassium (mg) : 331.9 mg/100g, Fer (mg) : 0.27 mg/100g, Vitamine C (mg) : 0.485 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.21

Type de matières grasses : Aucune

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
Couche	30	0	12	Boîte	12		
Palette	330	360.36	132	Boîte	132	1200x800x1780	
Boîte	2.5	2.73	1	Boîte			8711177639659
Colis	2.5	2.73	1	Boîte		388x198x155	8711177639659
Pièce unitaire	2.5	0	1	Boîte			
Pièce	2.5	0	1	Boîte			