

# Cacao en poudre plein arôme en sachet 1 kg CACAO BARRY

Article : 15383



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Poudre de cacao alcalinisé  
**Descriptif produit :** Colis de 6 sachets  
**Conservation :** Ambiant  
**Conditionnement :** Colis de 6.000 Sachet de 1.000 kg  
**Liste des ingrédients :** poudre de cacao, correcteur d'acidité E501i

Ingrédients principaux / primaires	Origines
poudre de cacao	France
potassium carbonate E501i	Hors UE

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 27]  
**Durée de vie totale du produit (jours) :** 730  
**Allergènes majeurs :** Aucun signalé  
**Traces d'allergènes :** Aucune signalée  
**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté  
**Régimes particuliers :** Casher, Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien  
**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées  
**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%  
**Code nomenclature douanière :** 18050000 - Poudre de cacao, sans addition de sucre ou d'autres édulcorants

# Cacao en poudre plein arôme en sachet 1 kg CACAO BARRY

Article : 15383

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	7 (+/-0.2)	Cendres	14 % (max 14%)
Humidité	5 % (max5%)		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec et à consommer dans les 3 mois après ouverture

**Mise en œuvre :** Ouvrir le sachet avec précaution. Le tenir bien droit sur sa base et découper la partie haute du sachet. Prévoir de le refermer avec une pince ou de l'adhésif pour limiter l'interaction du cacao en poudre avec son environnement. Prélever la quantité nécessaire de cacao en poudre pour la recette. Il s'emploie en pâtisserie pour parfumer des appareils à crèmes, entremets, mousses, biscuits et peut également servir de décor : saupoudrer à travers un fin tamis sur les tiramisu, bavarois, ou simplement sur assiette pour évoquer l'univers chocolat du dessert. Rendement : Sac 1 kg de cacao en poudre.

## 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							
1,627	389	23	14	9.1	0.4	29.8	20	0.04

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.87

**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
Colis	6	6.57	6	Sachet		397x297x180	13073419330369
Pièce unitaire	1	0	1	Sachet			
Sachet	1	1.02	1	Sachet			3073419330362
Couche	48	0	48	Sachet	8		
Palette	432	475	432	Sachet	72	1200x800x1600	
Pièce	1	0	1	Sachet			