

Chocolat noir 64% de cacao en palets en boîte 5 kg CEMOI

Article : 28714



Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

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

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Chocolat noir de couverture

Descriptif produit : Chocolat de couverture

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 5.000 kg

Liste des ingrédients : Pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de tournesol (E322), arôme naturel de vanille. Cacao : 64% minimum

Chocolat noir 64% de cacao en palets en boîte 5 kg CEMOI

Article : 28714

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Pâte de cacao (origines exactes à date de rédaction du document; ne constituant pas un engagement de notre part)	Côte d'Ivoire, Ghana
Sucre (origines exactes à date de rédaction du document; ne constituant pas un engagement de notre part)	Union Europ., Brésil, Fidji
Beurre de cacao (origines exactes à date de rédaction du document; ne constituant pas un engagement de notre part)	Hors UE

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 61]
Durée de vie totale du produit (jours) :	720
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Fruit à coque, Lait
Fragrances allergisantes :	Aucune fragrance allergisante
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Labels :	NA
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 :	Chocolat et autres préparations alimentaires contenant du cacao, présentés soit en blocs ou en barres d'un poids > 2 kg, à l'état liquide, pâteux ou en poudres, granulés ou simil., en récipients ou en emballages immédiats, d'un contenu > 2 kg, d'une teneur

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Teneur en cacao	64 % (Minimum)		

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 :	Ouvrir le colis puis la poche intérieure avec précaution afin de pouvoir refermer le conditionnement global. Mise en œuvre : fondu au bain marie ou au four à micro-ondes. Attention à ne pas dépasser les 45 à 50°C, une chaleur trop forte dénature le chocolat entraînant une séparation de la matière sèche de la matière grasse. Utilisation : le chocolat de couverture est optimal pour la réalisation d'enrobages, moulages et mousses. Il peut également servir à la réalisation de tablettes, intérieur de bonbons et ganaches, décors, sauces, glaces et sorbets... Bien refermer le conditionnement et réserver dans un endroit sec et frais. Eviter les chocs de température pour limiter le blanchiment du chocolat. Les traces blanches sont dûes au détempéragement du chocolat et donc à la migration de la matière grasse vers l'extérieur. Un réchauffage ou une cuisson redonne brillance et aspect homogène au chocolat. Rendement : Colis de 5 kg de chocolat de couverture.

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							
2,355	567	40	25	40	37	8.8	7.2	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.18

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
Couche	115	0	23	Colis	23		3173281611719
Palette	690	743.26	138	Colis	138	1200x800x1740	3173281611726
Colis	5	5.27	1	Colis		260x155x265	3173281611740
Pièce	5	0	1	Colis			