

Chocolat Blanc Satin 29% de cacao en pistoles en sac 5 kg CACAO BARRY

Article : 137304



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Chocolat blanc
- Descriptif produit :** Chocolat de couverture. Colis de 4 sacs
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 4.000 Sachet de 5.000 kg
- Liste des ingrédients :** Sucre 47,5% , beurre de cacao 30,5% , poudre de LAIT écrémé 17,5% , matière grasse LAITIERE 4,0% , émulsifiant: lécithine de SOJA <1% , arôme naturel de vanille <1%

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Sucre	Union Europ.
Beurre de cacao	Cameroun, Côte d'Ivoire, Ghana, Nigeria
Poudre de lait écrémé	Union Europ.

- Pays de transformation :** Belgique
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 360
- Allergènes majeurs :** Lait, Soja
- 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, 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 :** 17049030 - Préparation dite 'chocolat blanc'

Chocolat Blanc Satin 29% de cacao en pistoles en sac 5 kg CACAO BARRY

Article : 137304

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

Mise en œuvre : Ouvrir la poche avec précaution afin de pouvoir refermer le conditionnement. 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 et de la matière grasse. Utilisation: le chocolat blanc satin est optimal pour la réalisation d'enrobages, moulages, intérieur de bonbons et ganaches. Il peut également servir à la réalisation de tablettes, décors, sauces, glaces et sorbets, mousses... Bien refermer le conditionnement et réserver dans un endroit sec et frais. Eviter les chocs de température pour éviter au chocolat de ternir. Les traces blanchâtres sont dues au détempéragé 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 : Sac de 5 kg de chocolat blanc 29% 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							
2,371	567	35	21	57	57	0	6.1	0.16

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.17

Type de matières grasses : Aucune

Chocolat Blanc Satin 29% de cacao en pistoles en sac 5 kg CACAO BARRY

Article : 137304

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
Sachet	5	5.042	1	Sachet			3073416403557
Couche	120	0	24	Sachet	6		
Palette	600	640	120	Sachet	30	1200x800x1795	
Colis	20	20.6	4	Sachet		520x264x330	13073416403554
Pièce	5	0	1	Sachet			