

Chocolat noir Inaya 65% de cacao en pistoles en sachet 1 kg CACAO BARRY

Article : 137347



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Chocolat de couverture noir

Descriptif produit : Chocolat de couverture de couleur foncée. Colis de 6 sachets

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Sachet de 1.000 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients: pâte de cacao ; sucre ; poudre de cacao maigre ; émulsifiant: lécithine de SOJA ; arôme naturel de vanille

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Pâte de cacao	Hors UE
sucre	Union Europ.
Poudre de cacao maigre	Hors UE
Lécithine de soja	UE / Hors UE
Arôme naturel de vanille	Hors UE

Pays de transformation : Belgique

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Soja

Traces d'allergènes : Lait

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

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

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

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 18069039 - Chocolat et articles en chocolat, non fourrés (à l'excl. des produits présentés en tablettes, barres ou bâtons ainsi que des bonbons au chocolat [pralines] se présentant sous forme d'une bouchée)

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 : Ouvrir le sachet avec précaution afin de pouvoir le refermer après utilisation. Mise en œuvre : fondu au bain marie ou au four à micro-ondes. Attention à ne pas dépasser les 50 à 55°C, une chaleur trop forte dénature le chocolat entraînant une séparation de la matière sèche et 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 dues au détempéragé du chocolat et donc à la migration de la matière grasse vers l'extérieur. Un réchauffage ou une cuisson redonne de la brillance et un aspect homogène au chocolat. Rendement : sachet de 1 kg de chocolat de couverture.

Inaya est un chocolat de couverture contenant exceptionnellement un taux de matière sèche de cacao supérieur à son taux de matières grasses, beurre de cacao. Ce chocolat est donc plus dense. Il est tout à fait recommandé pour la réalisation de pâtisserie et même des boissons chaudes. Le fait d'être plus sec, au delà du goût très prononcé en cacao, apporte une texture plus légère aux ganaches, mousses et autres crémeux.

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							
2,131	509	33	20	36	32	14.2	8.9	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.27

Type de matières grasses : Aucune

Chocolat noir Inaya 65% de cacao en pistoles en sachet 1 kg CACAO BARRY

Article : 137347

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	6.51	6	Sachet		390x260x185	13073416101627
Sachet	1	1.02	1	Sachet			3073416101620
Couche	54	0	54	Sachet	9		
Palette	432	491	432	Sachet	72	1200x800x1624	
Pièce	1	0	1	Sachet			