

Chocolat noir Tanzanie 75% de cacao en pistoles en sachet 1 kg CACAO BARRY

Article : 137349



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Chocolat de couverture noir
- Descriptif produit :** Chocolat de couverture. Colis de 6 sachets
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Sachet de 1.000 kg
- Liste des ingrédients :** Ingrédients: pâte de cacao Tanzanie ; sucre ; beurre de cacao ; vanille naturelle en poudre

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

- Pays de transformation :** Belgique
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 720
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Lait
- Composants spécifiques :** Sans additif, 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, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 18069039 - Chocolat et articles en chocolat, non fourrés (à l'excl. des produits présentés

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 16/11/2023 20:20

N° de version : 7.6

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Chocolat noir Tanzanie 75% de cacao en pistoles en sachet 1 kg CACAO BARRY

Article : 137349

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)	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	160 système métrique
Hauteur de l'unité de consommation	290 système métrique	Largeur de l'unité de consommation	85 système métrique

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 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.

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							
2,444	584	47	28	25	22	13	8.1	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.17

Type de matières grasses : Aucune

Chocolat noir Tanzanie 75% de cacao en pistoles en sachet 1 kg CACAO BARRY

Article : 137349

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	13073416101528
Sachet	1	1.017	1	Sachet			3073416101521
Couche	54	0	54	Sachet	9		
Palette	432	491	432	Sachet	72	1200x800x1624	
Pièce	1	0	1	Sachet			