Chocolat lactée caramel 31% de cacao en pistoles en sachet 1 kg CACAO BARRY

Article : 137367

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Chocolat de couverture au lait au caramel

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: sucre ; beurre de cacao ; poudre de LAIT entier ; pâte de cacao ; poudre de LAIT écrémé ; sucre caramelisé 1.5% ; émulsifiant: lécithine de SOJA ; arôme ; extrait de paprika ; arôme naturel de vanille

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Sucre	Union Europ.
Beurre de cacao	Cameroun, Côte d'Ivoire, Ghana, Nigeria
Poudre de lait entier	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 : 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 : 18069039 - Chocolat et articles en chocolat, non fourrés (à l'excl. des produits présentés

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 lactée caramel 31% de cacao en pistoles en sachet 1 kg CACAO BARRY

Article : 137367

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 aprés utilisation . Mise en oeuvre : 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 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 détempérage 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 1 kg.

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							
2,370	566	37	22	49	49	1.1	7.9	0.25

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.21

Type de matières grasses : Aucune

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 lactée caramel 31% de cacao en pistoles en sachet 1 kg CACAO BARRY

Article : 137367

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	6.108	6	Sachet		390x260x185	13073416101870
Sachet	1	1.018	1	Sachet			3073419328758
Couche	54	0	54	Sachet	9		
Palette	432	491	432	Sachet	72	1200x800x1624	
Pièce	1	0	1	Sachet			

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