

Chocolat au lait Lactée supérieure 38% de cacao en pistoles en sac 5 kg CACAO BARRY

Article : 137368



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Chocolat de couverture au lait

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 35,0% , beurre de cacao 24,5% , poudre de LAIT entier 24,5% , pâte de cacao 15,0% , émulsifiant: lécithine de SOJA <1% , arôme naturel de vanille <1% , sel <1%

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Sucre	Union Europ.
Beurre de cacao	Ghana, Cameroun, Nigeria, Côte d'Ivoire
Poudre de lait entier	Union Europ.
Pâte de cacao	Ghana, Cameroun, Nigeria, Côte d'Ivoire
Lécithine de soja	Brésil, Inde, Italie, Serbie
Arôme naturel de vanille	Madagascar, Ouganda, Pap.Nouv.Guinée, Inde, Indonésie, Mexique
Sel	Union Europ.

Pays de transformation : Belgique

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

Allergènes majeurs : Lait, Soja

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

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

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

Chocolat au lait Lactée supérieure 38% de cacao en pistoles en sac 5 kg CACAO BARRY

Article : 137368

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 18062010 - 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 récipi

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 sac avec précaution afin de pouvoir refermer le conditionnement. Mise en œuvre comme marquant dans des biscuits et toutes sortes de pâtisseries. Les drops supportent les cuissons lorsqu'elles sont au cœur de la préparation. Elles retrouvent leur croquant après refroidissement. 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 brillance et aspect homogène au chocolat. Rendement : Sac de 5 kg de chocolat au lait 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							
2,420	578	40	24	45	44	2.8	8	0.22

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.20

Type de matières grasses : Aucune

Chocolat au lait Lactée supérieure 38% de cacao en pistoles en sac 5 kg CACAO BARRY

Article : 137368

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	20	20.6	4	Sachet		520x264x330	13073416295784
Sachet	5	5.15	1	Sachet			3073416295787
Couche	120	0	24	Sachet	6		
Palette	600	0	120	Sachet	30	1200x800x1795	