

# Chocolat blanc Zéphyr 34% de cacao en pistoles en sachet 1 kg CACAO BARRY

Article : 151923



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Chocolat blanc Zephyr™
- 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 ; poudre de LAIT écrémé ; émulsifiant: lécithine de SOJA

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 :** 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 Zéphir 34% de cacao en pistoles en sachet 1 kg CACAO BARRY

Article : 151923

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 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 zéphir 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 1 kg de chocolat blanc 34% 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							
2,500	597	42	25	47	47	0	7.5	0.25

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.18

**Type de matières grasses :** Aucune

## 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	13073416403615
Sachet	1	1.018	1	Sachet			3073416403618
Couche	54	0	54	Sachet	9		
Palette	432	491	432	Sachet	72	1200x800x1624	
Pièce	1	0	1	Sachet			