

# Chocolat blanc au caramel Zéphyr en pistoles en paquet 2,5 kg CACAO BARRY

Article : 173368



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Chocolat blanc au caramel

**Descriptif produit :** Colis de 4 paquets

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 4.000 Paquet de 2.500 kg

**Liste des ingrédients :** Beurre de cacao 35,0%, sucre 27,5%, poudre de LAIT entier 20,5%, poudre de LAIT écrémé 9,0%, lactosérum en poudre (LAIT) 5,0%, sucre caramélisé 2,0%, émulsifiant: lécithine de SOJA <1%, arôme naturel de vanille <1%, sel <1%

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

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

**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

# Chocolat blanc au caramel Zéphyr en pistoles en paquet 2,5 kg CACAO BARRY

Article : 173368

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 17049030 - Préparation dite 'chocolat blanc'

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

**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 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 brillance et aspect homogène au chocolat. Rendement : Sachet de 2.5 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							
2,468	590	41	25	46	46	0	9.1	0.54

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.22

**Type de matières grasses :** Autres matières grasses

# Chocolat blanc au caramel Zéphyr en pistoles en paquet 2,5 kg CACAO BARRY

Article : 173368

## 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	10	10.52	4	Paquet		520x259x196	13073419309112
Couche	60	0	24	Paquet	6		
Paquet	2.5	2.63	1	Paquet			3073419309115
Palette	420	463	168	Paquet	42	1200x800x1516	
Pièce	2.5	0	1	Paquet			