

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Chocolat de couverture noir Bio

**Descriptif produit :** Chocolat de couverture

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 1.000 Boite de 5.000 kg

**Liste des ingrédients :** Pâte de cacao\*, sucre\*, beurre de cacao\*, émulsifiant: lécithine de tournesol ( E322)\*, extrait de vanille\* \* matières premières issues de l'agriculture biologique

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Pâte de cacao biologique	Hors UE
Sucre biologique	Hors UE
Beurre de cacao biologique	Hors UE
Lécithine de tournesol biologique	Hors UE
Extrait de vanille biologique	Hors UE

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 61]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 720

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Fruit à coque, Lait

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

**Labels :** Bio UE

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

**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

## 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 colis, puis la poche intérieure avec précaution, afin de pouvoir refermer le conditionnement global. Mise en œuvre : fondu au bain marie ou au four à micro-ondes. Attention à ne pas dépasser les 50°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 destiné à la réalisation d'enrobage et bombons de chocolat mais aussi de mousses, entremets, biscuits, gâteaux... Il entre dans la composition de la recette comme un élément parfumant et colorant. Bien refermer le conditionnement et réserver dans un endroit sec et frais. Eviter les chocs de températures pour limiter le blanchiment du chocolat. Les traces blanches sont dues au détempéragement du chocolat et donc à la migration de la matière grasse vers l'extérieur. Un réchauffage ou une cuisson redonne sa brillance et son aspect homogène au chocolat.

## 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							
2,267	544	34	21	49	45	8.2	6.5	0.02

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.19

**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
Couche	115	0	23	Boite	23		
Palette	690	0	138	Boite	138	1200x800x1210	3173281764330
Boite	5	5.6	1	Boite			3173281764309
Colis	5	5.6	1	Boite		260x155x260	