



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

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

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 (origines exactes à date de rédaction du document, ne constituant pas un engagement de notre part)	Pérou, São Tomé-et-Pr.
Sucre biologique (origines exactes à date de rédaction du document, ne constituant pas un engagement de notre part)	Brésil, Colombie, Costa Rica, Laos, Pérou
Beurre de cacao biologique (origines exactes à date de rédaction du document, ne constituant pas un engagement de notre part)	Pérou, Rép.Dominicaine, Sierra Leone

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 :	France [Département(s) : 61]
Durée de vie totale du produit (jours) :	720
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Fruit à coque, Lait
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Labels :	Bio
Bio AB :	Non
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 :	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 récipients ou en emballages immédiats, d'un contenu > 2 kg, d'une teneur

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Teneur en cacao	55 % (minimum)		

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 colis, puis la poche intérieure avec précaution, afin de pouvoir refermer le conditionnement global. Mise en oeuvre : 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 détempéragé 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

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	797.24	138	Boite	138	1200x800x1710	3173281764330
Boite	5	5.596	1	Boite		260x155x260	3173281764309
Colis	5	5.596	1	Boite		260x155x260	3173281764309
Pièce	5	0	1	Boite			