

CHOCOLAT DE LABORATOIRE - GOUTTES VITTORIA - CHOCOLAT NOIR CACAO 47% MIN. - 4x2 KG



Réf DGF: 02160 / Code barre: 3584730 02160 5
(Révisé le: 24/01/2015) - Révision: 6

Gouttes de chocolat noir Cacao : 47% minimum 7500 pièces / kg

Conditionnement :

2 kg de gouttes emballées dans une poche plastique placée dans une boîte carton

Poids net : 2 kg.

Dimensions d'une boîte : 170 X 120 X 180 mm

1 carton = 4 boîtes de 2 kg

Poids net d'un carton : 8 kg

Poids brut d'un carton : 8.4 kg

Dimensions d'un carton 348 x 253 x 188 mm

Etiquetage :

Etiquette sur le carton et la boîte mentionnant :

* la liste des ingrédients

* le numéro de lot : UUAQQQ (UU= code usine; A= année de production; QQQ= quantième du jour de fabrication)

* la date de fabrication : JJ/MM/AA

* la DLUO : MM/AAAA

Ingrédients :

Sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant : lécithine de soja E322, arôme vanille

Mode d'emploi :

Application en chocolaterie et pâtisserie pour la réalisation de ganaches et de décors.

Ce chocolat moins riche en beurre de cacao est moins fluide au travail et ne possède pas le brillant d'un chocolat de couverture. C'est pourquoi il convient davantage à la confection de ganaches, qu'à la réalisation de couvertures chocolatées.

Fondre au bain-marie ou au four à micro-ondes à une température de 30-35°C. Incorporer la crème ou le beurre en fonction de la recette, tout en respectant une température comprise entre 30 et 35°C.

Conseils d'utilisation :

Ne pas chauffer au delà de 35°C

Conditions de stockage :

Dans un endroit frais et sec, entre 15 et 18°C, à l'abri de la lumière, de l'humidité et d'odeur parasite.

Conservation :

24 mois
