

CHOCOLAT NOIR AVEC EDULCORANT 55% CACAO MIN. - CHOCOLAT DE LABORATOIRE SANS SUCRES AJOUTES - 4x2 KG



Réf DGF: 02150

(Révisé le: 24/01/2015)

Cacaoté et intense

Chocolat de laboratoire noir avec édulcorant, sans sucres ajoutés Cacao total: 55% minimum

Conditionnement :

2 kg de palets emballés dans une poche en plastique placée dans une boîte carton.

Poids net boîte : 2kg.

Poids brut boîte: 2.1 kg.

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

1 carton = 4 boîtes de 2kg

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 sac mentionnant :

* la liste des ingrédients

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

* la date de fabrication : JJ/MM/AA

* la DLUO : MM/AAAA

Ingrédients :

Edulcorant: maltitol, pâte de cacao, cacao maigre en poudre, beurre de cacao, inuline,

émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille.

Cacao: 55% minimum

Peut contenir des traces de lait, fruits à coques, d'oeuf et de blé.

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 :

A consommer de préférence dans les 18 mois après la fabrication.