

# POUDRE DE CACAO EXTRA ROUGE 20/22 - 1 KG



Réf DGF: 02251 / Code barre: 3584730022510 / Code barre carton: 3584730022519  
(Révisé le: 24/01/2015) - Révision: 1

Poudre de cacao alcalinisée, titrant 20-22% de matières grasses. Couleur : rouge foncé Goût : amertume caractéristique du cacao

## Conditionnement :

Sachet aluminisé scellé:  
Poids net : 1 kg  
Poids brut: 1.015kg  
1 carton = 20 sachets  
Poids net d'un carton : 20 kg

## Etiquetage :

Etiquette sur carton mentionnant :  
- liste des ingrédients  
Sur sachet :  
- Etiquette mentionnant liste des ingrédients  
- impression sur le sachet :  
\* n° lot : XXXXX  
\* DLUO : MM/AAAA

## Ingrédients :

Tourteau de cacao réduit en poudre

## Mode d'emploi :

Application en pâtisserie et chocolaterie pour aromatiser les ganaches et crèmes, et pour leur apporter toute l'amertume du cacao.

### **Conditions de stockage :**

La poudre de cacao supporte une conservation longue si le produit est stocké dans de bonnes conditions :

- Entre 15 et 20° C dans un endroit sec (50% HR)
- Eviter les fortes variations de température
- Ne pas stocker les sacs en plein soleil ou sous une

### **Conservation :**

A consommer de préférence dans les 24 mois après la date de fabrication.

12 mois une fois ouvert.

---

---