

# POUDRE DE CACAO EXTRA ROUGE 20/22 - 5 KG



Réf DGF: 02252

(Révisé le: 24/01/2015)

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

## Conditionnement :

Sachet scellé polyéthylène blanc :

Poids net : 5 kg

1 carton = 4 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 : JJ/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 DLUO longue si elle est stockée dans de bonnes conditions:

- Entre 15 et 20°C dans un endroit sec (50% HR) (éviter les fortes variations de température)
- Ne pas stocker à proximité d'odeur forte (café, tabac, épices...)

## Conservation :

A consommer de préférence dans les 24 mois après la date de fabrication.  
12 mois une fois ouvert.

---

---