

# PURE PATE DE CACAO - 4x2 KG



Réf DGF: 02050 / Code barre: 3584730 02050 9

(Révisé le: 24/01/2015) - Révision: 6

Palets ronds de pâte de cacao pure de 2 cm de diamètre environ Couleur : brun foncé. Goût amer exempt de goût ou d'odeur de brûlé.

## Conditionnement :

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

Poids net : 2kg.

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 carton et 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 :

Pâte de cacao pure, issue du broyage de cacao en grains.

## Mode d'emploi :

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

### **Conditions de stockage :**

Dans un endroit sec à une température inférieure à 18°C

### **Conservation :**

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

---

---