

Grué de cacao

Ref. 003901 | EAN 3073411000355



Fournisseur BARRY CALLEBAUT BELGIUM

Marque BARRY



GÉNÉRAL

Unité de facturation	Seau kg
Unité de vente	Seau de 1 kg
Durée de vie	720 jours
DLUO garantie	485 jours
Allergènes	Cocoa and its derivatives

DESCRIPTION

Conditions utilisation	-
Descriptif	Obtenus après concassage de fèves de cacao sélectionnées, ces éclats révèlent toute l'intensité aromatique du cacao : des notes puissantes, légèrement amères, aux nuances grillées et profondes. Leur texture naturellement croquante apporte caractère et authenticité à toutes vos créations. Parfaits pour : - Apporter du croquant à vos tablettes et bonbons chocolatés - Sublimer mousses, glaces et entremets - Agrémenter biscuits, brownies et pâtisseries - Ajouter une touche intense à vos préparations salées ou sucrées Un ingrédient noble et authentique pour des créations au goût franc et raffiné.
Ingrédients	Ingrédients : cacao en grains 100,0%
Message marketing	-

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	1.1 Kilos	Volume	4 707 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	21.1 x 20.1 x 11.1	Dimensions (unité)	Centimètre



CARTON

PCB	4	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	4.82 Kilos	Volume	19 942 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	41.1 x 40.1 x 12.1	Dimensions (unité)	Centimètre



PALETTE

PCB	288	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	372 Kilos	Volume	1 537 920 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 160.2	Dimensions (unité)	Centimètre

NUTRITION

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 gr / ml non préparés	% AJR
Valeur énergétique	601 Kilocalories 2.514 Kilojoules	30 %
Matières grasses	54.5 Grammes	77.9 %
dont acides gras saturés	32.8 Grammes	163.8 %
Glucides	5.5 Grammes	2.1 %
dont sucres	0.3 Gramme	0.3 %
Fibres alimentaires	18.5 Grammes	
Protéines	11.7 Grammes	23.4 %
Sel	0.02 Gramme	0.4 %

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	France
Type d'emballage	Bucket



Générée le 16 Janvier 2025 à 09h06

Ces spécifications sont fournies à titre informatif et peuvent être modifiées ultérieurement.

