



Beurre végétal en poudre mycryo 100%

Ref. 003929 | EAN 3073419310128



Fournisseur BARRY CALLEBAUT

Marque BARRY

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boîte 550g
Unité de vente	Boite de 550 g
Durée de vie	365 jours
DLUO garantie	240 jours

DESCRIPTION

Descriptif Un beurre 100 % cacao idéalement confectionné pour le tempérage du chocolat. Un produit dédié aussi pour les applications salées. Application Mousse Intérieur ganache Cuisson

LOGISTIQUE

UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	0.55 Kilo	Volume	2 152 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	10.1 x 10.1 x 21.1	Dimensions (unité)	Centimètre

CARTON

PCB	8	Contrôle colisage	Non
Poids Net	4.4 Kilos	Volume	18 257 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	41.1 x 20.1 x 22.1	Dimensions (unité)	Centimètre

PALETTE

PCB	480	Contrôle colisage	Non
Poids Net	264 Kilos	Volume	1 386 240 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 144.4	Dimensions (unité)	Centimètre

NUTRITION

<i>Valeurs nutritionnelles moyennes</i>	Pour 100 g ou 100 ml
Valeur énergétique	3.766 Kilojoules 16 Kilo Joules
Matières grasses	100 Grammes
dont acides gras saturés	60.2 Grammes
Glucides	-
dont sucres	-
Fibres alimentaires	-
Protéines	-
Sel	-

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en cacao 100%

DANGERS STOCKAGE

SC - Sensible à la chaleur

SF - Sensible au froid