

Chocolat noir 70% st domingue

Ref. 003950 | EAN 3073416101453

Fournisseur BARRY CALLEBAUT BELGIUM

Marque BARRY

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Sachet kg
Unité de vente	Sachet de 1 kg
Durée de vie	720 jours
DLUO garantie	485 jours
Allergènes	Soja
Allergènes (Traces)	Lait, Lactose

DESCRIPTION

Conditions utilisation -

Descriptif

Découvrez le chocolat de couverture noir Saint-Domingue 70 % de Cacao Barry, une expérience sensorielle où l'amertume élégante du cacao se mêle à des notes florales et à une touche subtile de vin fruité, offrant une longueur en bouche exceptionnelle.

Ce chocolat puise sa singularité dans les meilleures fèves Forastero d'Hispaniola, cultivées dans la fertile vallée du Cibao en République Dominicaine, l'une des zones de production les plus septentrionales au monde. Le climat unique et la richesse du sol de cette région confèrent aux fèves un profil aromatique complexe et inoubliable. Chaque fève est soigneusement fermentée dans des caisses en bois pendant 5 à 8 jours, puis séchée au soleil, pour révéler toute l'intensité et la finesse de ses arômes.

Pratiques et performantes, les pistoles™ de ±2 g facilitent le dosage, garantissent une fonte rapide et une cristallisation parfaite, assurant un résultat professionnel à chaque utilisation.

Polyvalent, Saint-Domingue 70 % sublime toutes vos créations :
. Chocolaterie : ganaches, moulages, enrobages
. Pâtisserie : ganaches, biscuits, mousses, glaçages
. Desserts à l'assiette pour une finition élégante et raffinée

GROUPE CERCLE VERT
ZA-Saint Roch 95260 Beaumont sur Oise
Tél. : 01 34 70 99 30 | www.groupe-cerclevert.fr

En choisissant ce chocolat, vous soutenez une filière cacao durable grâce à la Fondation Cocoa Horizons et encouragez les pratiques agricoles responsables certifiées Rainforest Alliance™, pour le bien-être des producteurs et la préservation des ressources naturelles.

Caractéristiques techniques :

. Teneur en cacao : 70 % minimum
. Beurre de cacao : 42 %
. Cacao dégraissé : 27 %
. Matières grasses totales : 42 %
. Texture : fluide, idéale pour chocolatier et pâtissier

Ingrédients	Ingrédients : pâte de cacao Saint-Domingue 64,5%: sucre 27,0%: beurre de cacao 8,0%: émulsifiant: lécithine de soja <1%: arôme naturel de vanille <1%
Message marketing	-

LOGISTIQUE

UNITÉ

PCB	1	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	1.02 Kilos	**Volume**	2 640 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	23.1 x 16.1 x 7.1	**Dimensions (unité)**	Centimètre

CARTON

PCB	6	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	6.51 Kilos	**Volume**	17 309 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	38.1 x 25.1 x 18.1	**Dimensions (unité)**	Centimètre

PALETTE

PCB	504	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	539 Kilos	**Volume**	1 612 800 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 168	**Dimensions (unité)**	Centimètre

GROUPE CERCLE VERT
ZA-Saint Roch 95260 Beaumont sur Oise
Tél. : 01 34 70 99 30 | www.groupe-cerclevert.fr

NUTRITION

Valeurs nutritionnelles moyennes	**Pour 100 gr / ml non préparés**	**% AJR**
Valeur énergétique	569 Kilocalories 2.38 Kilojoules	28 %
Matières grasses	43.1 Grammes	61.6 %
dont acides gras saturés	25.9 Grammes	129.3 %
Glucides	30.7 Grammes	11.8 %
dont sucres	27 Grammes	30 %
Fibres alimentaires	12 Grammes	
Protéines	7.6 Grammes	15.3 %
Sel	0.02 Gramme	

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication France

Type d'emballage Bag

DANGERS STOCKAGE

SC - Sensible à la chaleur

SF - Sensible au froid

GROUPE CERCLE VERT
ZA-Saint Roch 95260 Beaumont sur Oise
Tél. : 01 34 70 99 30 | www.groupe-cerclevert.fr