



Chocolat au lait 35% lactée barry

Ref. 003956 | EAN 3073416295831



Fournisseur BARRY CALLEBAUT BELGIUM

Marque BARRY

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Sac 5kg
Unité de vente	Sac de 5 kg
Durée de vie	405 jours
DLUO garantie	395 jours
Allergènes	Lait, Soja, Lactose, Cocoa and its derivatives

DESCRIPTION

Conditions utilisation

-

Descriptif

Ce chocolat au lait clair et fin se distingue par son équilibre subtil et sa note biscuitée délicate, révélant toute la douceur des meilleurs ingrédients sélectionnés avec soin. Son onctuosité et sa rondeur en font un produit polyvalent, idéal pour sublimer vos créations pâtisseries ou être dégusté tel quel.

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

Polyvalent, ce chocolat au lait 35 % sublime toutes vos préparations :

- Chocolaterie : ganaches, moulages, enrobages
- Pâtisserie : biscuits, mousses, crèmes, glaçages
- Desserts à l'assiette : nappages et touches finales raffinées

Caractéristiques techniques :

- Teneur en cacao : 35 % minimum
- Beurre de cacao : 32 %
- Cacao dégraissé : 3,3 %
- Matières sèches du lait : 29 % minimum
- Graisse de lait : 6,5 %
- Lait dégraissé : 22,3 %
- Matières grasses totales : 38 %
- Beurre de cacao : 32 %
- Graisse de lait : 6,5 %

Une expérience chocolatée fine et gourmande, qui allie douceur lactée et subtilité



Générée le 16 Janvier 2025 à 09h06

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

GROUPE CERCLE VERT

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



biscuitée pour des créations à la fois élégantes et savoureuses.

Ingrédients

Ingrédients : sucre 31,0%: beurre de cacao 28,5%: poudre de lait entier 25,5%: pâte de cacao 8,5%: poudre de lait écrémé 6,0%: émulsifiant: lécithine de soja <1%: arôme naturel de vanille <1%

Message marketing

-

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	5	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	5.042 Kilos	Volume	11 985 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	23.5 x 42.5 x 12	Dimensions (unité)	Centimètre



CARTON

PCB	4	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	20.6 Kilos	Volume	45 302 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	52 x 26.4 x 33	Dimensions (unité)	Centimètre



PALETTE

PCB	120	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	640 Kilos	Volume	1 723 200 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 179.5	Dimensions (unité)	Centimètre

NUTRITION

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 gr / ml non préparés	% AJR
Valeur énergétique	582 Kilocalories 2.433 Kilojoules	29 %
Matières grasses	40 Grammes	57 %
dont acides gras saturés	24 Grammes	120 %
Glucides	44.5 Grammes	17.1 %
dont sucres	43.7 Grammes	48.5 %
Fibres alimentaires	1.6 Grammes	
Protéines	9.6 Grammes	19.3 %
Sel	0.26 Gramme	4.3 %



Générée le 16 Janvier 2025 à 09h06

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



CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	France
Type d'emballage	Bag

DANGERS STOCKAGE

- SC - Sensible à la chaleur
- SF - Sensible au froid

