

Chocolat noir 64% extra bitter guayaquil

Ref. 003958 | EAN 3073419313822

Fournisseur BARRY CALLEBAUT BELGIUM

Marque BARRY

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Sac 5kg
Unité de vente	Sac de 5 kg
Durée de vie	540 jours
DLUO garantie	485 jours
Allergènes	Soja

DESCRIPTION

Conditions utilisation -

Descriptif

Réputé comme la référence incontournable en matière de couverture noire multi-applications, Extra-Bitter Guayaquil 64 % est un chocolat historique fabriqué en France, adopté par les laboratoires et pâtissiers du monde entier. Avec sa fluidité exceptionnelle et sa limite d'écoulement optimale, il s'adapte à toutes vos créations : mousses onctueuses, ganaches veloutées ou enrobages gourmands, offrant à chaque réalisation élégance et maîtrise.

Obtenu grâce à un assemblage raffiné de fèves de cacao durables provenant d'Equateur, du Ghana et de Côte d'Ivoire, ce chocolat amer révèle des notes grillées, des arômes purs de cacao et une pointe subtile de café et de châtaigne. Son goût parfaitement équilibré est le fruit du procédé Q-Fermentation™, qui utilise des enzymes naturelles lors de la fermentation pour sublimer les fèves.

En choisissant ce chocolat, vous soutenez une filière cacao durable via la Fondation Cocoa Horizons™, participant à la protection de l'environnement et à l'amélioration des conditions de vie des producteurs.

Caractéristiques techniques :
.Teneur en cacao : 64 % minimum
.Beurre de cacao : 40,9 %
.Cacao dégraissé : 22,6 %
.Matières grasses totales : 40 %
.Beurre de cacao : 40,9 %

Un chocolat noir polyvalent, puissant et raffiné, parfait pour sublimer toutes vos

	créations pâtissières et chocolatières.
Ingrédients	Ingrédients : pâte de cacao 50,5%: sucre 33,0%: beurre de cacao 13,5%: pâte de cacao Equateur 2,5%: 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 12 x 42.5	**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	572 Kilocalories 2.394 Kilojoules	29 %
Matières grasses	42.2 Grammes	60.3 %
dont acides gras saturés	25.3 Grammes	126.5 %
Glucides	36.2 Grammes	13.9 %
dont sucres	33 Grammes	37 %
Fibres alimentaires	9.9 Grammes	
Protéines	6.3 Grammes	12.6 %
Sel	0.01 Gramme	0.2 %

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

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