



Chocolat noir en pistoles 70% st domingue

Ref. 004909 | EAN 3073416101101



Fournisseur BARRY CALLEBAUT BELGIUM

Marque BARRY

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Sac 2,5kg
Unité de vente	Sac de 2,5 kg
Durée de vie	720 jours
DLUO garantie	485 jours
Allergènes	Soja, Cocoa and its derivatives
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



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



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	2.526 Kilos	Volume	8 514 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	21.5 x 12 x 33	Dimensions (unité)	Centimètre



CARTON

PCB	4	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	10.52 Kilos	Volume	24 497 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	51.1 x 25.1 x 19.1	Dimensions (unité)	Centimètre



PALETTE

PCB	192	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	463 Kilos	Volume	1 590 720 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 165.7	Dimensions (unité)	Centimètre



Générée le 16 Janvier 2025 à 09h06

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



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	0.3 %

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	France
Type d'emballage	Bag

