



Chocolat au lait 41% alunga

Ref. 007943 | EAN 3073416295909



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	395 jours
Allergènes	Lait, Soja, Lactose, Cocoa and its derivatives

DESCRIPTION

Conditions utilisation

-

Descriptif

Bien plus qu'un simple chocolat au lait, Alunga™ 41 % de Cacao Barry s'impose comme le chocolat de couverture au lait le plus intense en cacao, réussissant à réunir la puissance du chocolat noir et la douceur lactée. Sa couleur foncée et sa richesse en cacao en font le choix idéal pour des créations gourmandes et sophistiquées.

A la dégustation, il dévoile :

- Une onctuosité lactée qui fond délicatement en bouche,
- Des notes biscuitées subtiles qui viennent enrichir l'intensité du cacao,
- Un équilibre parfait entre profondeur et douceur.

Issu de fèves d'Afrique de l'Ouest, ce chocolat puise sa singularité dans le procédé exclusif Q-Fermentation™. Depuis 2014, les planteurs ajoutent un nutriment spécial au mucilage durant la fermentation, similaire au levain naturel du pain. Cette méthode favorise le développement de micro-organismes spécifiques, révélant des précurseurs d'arômes purs et intenses dans chaque fève, pour une expérience sensorielle inégalée.

Polyvalent, Alunga™ 41 % sublime vos :

- Tablettes gourmandes,
- Housses et ganaches onctueuses,
- Créations pâtisseries et chocolatières de caractère.

En choisissant ce produit, vous soutenez également une filière cacao durable via

la Fondation Cocoa Horizons, contribuant aux objectifs de développement durable des Nations Unies.

Caractéristiques techniques :

- .Teneur en cacao : 41 % minimum
- .Beurre de cacao : 31,3 %
- .Cacao dégraissé : 10 %
- .Matières sèches du lait : 24 %
- .Graisse de lait : 4,4 %
- .Lait dégraissé : 19,5 %
- .Matières grasses totales : 35 %

Ingrédients

Ingrédients : sucre 30,5%: pâte de cacao 25,0%: beurre de cacao 18,0%: poudre de lait entier 18,0%: poudre de lait écrémé 8,0%: 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)	42.5 x 23.5 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



Générée le 16 Janvier 2025 à 09h07

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	554 Kilocalories 2.319 Kilojoules	28 %
Matières grasses	36.7 Grammes	52.4 %
dont acides gras saturés	22 Grammes	110 %
Glucides	42.8 Grammes	16.5 %
dont sucres	41 Grammes	46 %
Fibres alimentaires	4.6 Grammes	
Protéines	10.3 Grammes	20.6 %
Sel	0.24 Gramme	4.1 %

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	France
Type d'emballage	Bag

