



Base
Organic Food

COUVERTURE DE CHOCOLAT EQUITABLE 56%

ORIGINE (S) : DIVERSES -
FABRICATION UE



Distribution certifiée par FR-BIO-01



MICROBIOLOGIE

E.COLI : 10 UFC/g
SALMONELLES : ABSENCE DANS 50g
FLORE TOTALE : < 10000 UFC/g
LEVURES < 100 UFC/g

VALEURS NUTRITIONNELLES 100G

ÉNERGIE (KCAL/KJ) : 566/2367
PROTÉINES (G) : 4,2
GLUCIDES (G) : 45
DONT SUCRE (G) : 42,6
LIPIDES (G) : 39,5
DONT SATURÉS (G) : 25
FIBRES (G) : 8,6
SEL (MG) : 200

CONDITIONNEMENTS

5KG
10KG

ORGANOLEPTIQUE

APPARENCE : PALET NOIR
ODEUR : CARACTÉRISTIQUE DU
CHOCOLAT
GOÛT : CARACTÉRISTIQUE DU
CHOCOLAT
TEXTURE : TEXTURE FONDANTE

CONSERVATION

À conserver dans un endroit frais et sec.
PRODUIT A A FAIRE FONDRE POUR VOS
PATISSERIES

PALETTISATIONS

-> 80 CARTONS/PALETTE - COUCHE DE 8
-> 60 CARTONS/PALETTE - COUCHE DE 12

INGRÉDIENTS : SUCRE DE CANNE* (AMÉRIQUE LATINE), CACAO* (PÉROU) ET BEURRE DE
CACAO* (RÉPUBLIQUE DOMINICAINE)
*INGRÉDIENTS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



7081259781648

TRACES POSSIBLES DE LAIT, FRUITS À COQUE, ARACHIDE, GRAINE DE
SÉSAMÉ ET SOJA