



Fiche Technique

TEMPTATION 60% CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR BELGE 5KG

Code	Date	Type	UC	Poids
VE5600	19.03.2021	FRAIS	PC	5KG

Description :

Chocolat de couverture noir belge
64% min.de cacao

Ingrédients :

Pâte de cacao, sucre, beurre de cacao,
émulsifiant : lécithine de **SOJA**, extrait de vanille**.

Utilisation :

Pour fabrication de; ganaches, cakes, Gâteaux, desserts et pralinés

DLC	Conservation
2 mois	Conserver au frais (10-20°C) et au sec (relatif humidité <60%). Pas d'exposition à de fortes odeurs et/ou la lumière directe du soleil.

Valeurs Nutritionnelles et energetiques 100g :	
Energie	2400KJ / 570Kcal
Matières grasse	41.60
dont acides gras saturés	25.00
Glucide	39.20
dont sucres	33.70
Fibres	8.90
Protéines	6.80
Sel en mg	10.66

Allergènes Majeurs :

Soja.
Peut contenir du lait