

NICOLAS BERGER

torréfacteur de cacao & chocolatier

FICHE TECHNIQUE | INFORMATION SHEET

MAÏS & VENEZUELA CHOCOLAT VÉGÉTAL

45%

Venezuela, et plus précisément la province de Maracaïbo. Cultivé dans un terroir millénaire, situé entre le lac Maracaïbo et le Pico Bolivar, le cacao Sur Del Lago, typique de cette région, est issu de variétés Trinitario et Criollo. La plantation avec laquelle nous travaillons perpétue les traditions de culture et de traitement post-récolte, tout en intégrant les avancées scientifiques en matière de fermentation, de séchage et de sélection du cacao. La localisation entre terre et mer ainsi que l'altitude confèrent aux fèves de cacao une typicité riche et singulière.

DESCRIPTION

Chocolat de couverture végétal 45% cacao minimum

PARTICULARITÉS

particularité gustative : des notes réconfortantes et très gourmandes (voire addictives) de pop-corn.

INGRÉDIENTS

Ingrédients : sucre de canne non raffiné, broyat de maïs torréfié, pâte de cacao du Venezuela, beurre de cacao, lécithine de tournesol, fleur de sel

VALEURS NUTRITIONNELLES

Déclaration nutritionnelle pour 100g :
Energie 2242 kJ/539 kcal, matières grasses 35g dont acides gras saturés 20g, glucides 47g dont sucres 27g, fibres alimentaires 7g, protéines 5g, sel 0,13g

UTILISATIONS RECOMMANDÉES

Utilisations conseillées : pâtisseries, crèmes, mousses, ganaches, tablettes, moulages & décors

ALLERGÈNES

Peut contenir des traces de lait, de gluten et de fruits à coque.

INFORMATION COMPLÉMENTAIRES

CACAO TOTAL +/-45% | CACAO SEC +/-12,3% | BEURRE DE CACAO +/-32% | MG TOTALE +/- 32%

CONSERVATION & DDM

A conserver à l'abri de l'humidité et à une température de 15°C-18°C. Voir date de durabilité minimum sur le packaging

CODE ARTICLE | CODE DOUANIER

V058M045 | 18.06.20.10

CONDITIONNEMENT

Carton de 10kg

CORN & VENEZUELA VEGAN CHOCOLATE

45%

Venezuela, and more specifically the province of Maracaïbo. Cultivated in a thousand-year-old terroir, located between Lake Maracaïbo and Pico Bolivar, Sur Del Lago cocoa, typical of this region, comes from Trinitario and Criollo varieties. The plantation with which we work carries on the traditions of cultivation and post-harvest processing, while incorporating scientific advances in the fermentation, drying and selection of cocoa. The location between land and sea as well as the altitude give the cocoa beans a rich and unique character.

DESCRIPTION

Vegan chocolate couverture 45% cocoa minimum

SPECIFICITÉS

distinctive taste: comforting, gourmet (even addictive) notes of popcorn.

INGRÉDIENTS

Ingredients: unrefined cane sugar, ground roasted corn, cocoa paste from Venezuela, cocoa butter, sunflower lecithin, fleur de sel

NUTRITIONAL FACTS

Nutritional facts per 100g:
Energy 2242kJ/539 kcal, fat 35g (incl saturated fats 20g), carbohydrates 47g (incl sugar 27g), fiber 7g, protein 5g, salt 0,13g

RECOMMENDED USES

Recommended uses: pastry, ganache, cream & preparation, chocolate bars, molding, decor

ALLERGENS

May contains traces of milk, gluten and nuts

MORE INFORMATION

TOTAL COCOA +/- 45% | DRY COCOA +/- 12,3% | COCOA BUTTER +/- 32% | TOTAL FAT +/- 32%

STORAGE CONDITIONS & SHELF LIFE

Keep away from humidity and between 15°C-18°C. See packaging for shelf life information

ARTICLE NUMBER | HS CODE

V058M045 | 18.06.20.10

PACKING

Carton of 10kg

FICHE TECHNIQUE | INFORMATION SHEET

Analyses microbiologiques

Microbiological analysis

Type <i>Type</i>	Analyses <i>Analyses</i>	Méthodes <i>Methods</i>	Unités <i>Units</i>	Critères <i>Criteria</i>	Tolérance <i>Tolerance</i>
Hygiène	Flore totale aérobique <i>Total aerobic flora</i>	3M/01/1-09/89	UFC/g	10 000	150 000
Hygiène	Entérobactéries présumées à 37°C <i>Presumptive Enterobacteriaceae at 37°C</i>	NF V08-054	UFC/g	10	AUCUNE <i>NONE</i>
Hygiène	Moussissures <i>Mould</i>	HAM015	UFC/g	100	AUCUNE <i>NONE</i>
Hygiène	Levures <i>Yeasts</i>	HAM015	UFC/g	100	AUCUNE <i>NONE</i>
Sécurité	Recherche de Salmonella <i>Search for Salmonella</i>	BRD-07/11-12/05	/25G	non détectée <i>undetected</i>	AUCUNE <i>NONE</i>

Nos produits sont sans OGM et n'ont pas subi de traitement par ionisation. Les résultats d'analyses microbiologiques et de métaux lourds sont conformes aux règlements en vigueur.

Our products are GMO-free and have not undergone ionization treatment. The results of microbiological and heavy metal analysis comply with current regulations.

ALIMENTARITÉ DES EMBALLAGES

Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE et ses amendements.

PACKAGING ALIMENTARITY

Our packaging complies with regulation 1935/2004 of 27/10/2004 and with the French regulations in force concerning materials and objects in contact with foodstuffs, namely, Decree No. 2007-766 of 10/05/2007, repealing partially amended decree no. 92-631 of July 8, 1992 relating to materials and objects intended to come into contact with foodstuffs, products and drinks for food for humans or animals. In addition, our suppliers are committed to comply with Decree No. 98-638 of July 20, 1998 and Regulation 10-2011/EU and its amendments.

ORIGINE

France

ORIGIN

France

Les renseignements de cette fiche sont donnés à titre indicatif et ne vous dispensent en aucun cas des obligations vous incombant en matière d'hygiène et de sécurité.

These information are given for information only and in no way exempt you from your obligations in terms of health and safety.