

CHOCOLATE EXPRESS

FICHE TECHNIQUE LA POUDRE DE CACAO DEGRAISSÉE AVEC LA FARINE DE RIZ "BUENCAO"



Enregistrement sanitaire: 25.00021/C

Nom du produit: Poudre de cacao "BUENCAO"

Origine: Espagne

Ingédients: Sucre, la poudre de cacao dégraissée (10-12%) et farine de riz.

Conditions d'stockage: Conserver dans un endroit frais et sec, avec une humidité inférieure à 65% et la température entre 5 et 20° C.

Mode d'utilisation: Après la cuisson, prêt à la consommation. Faire chauffer le lait à feu doux. Ajouter une ou deux cuillères à soupe par tasse. Remuer et laisser cuire pendant deux ou trois minutes jusqu'à ce que le mélange épaississe et servir.

Type d'emballage: Format 400 grammes (marque "Chocolate Express"), sac d'un kilo (marque "Buencao") et sachets de 35 grammes (marque "Chocolate Express")

Caractéristiques organoleptiques

.- **Couleur:** Typique – Pas de couleurs anormale

.- **Odeur / Saveur:** Typique

Allergènes: Ne contient pas gluten / Ne contient pas lactose / Ne contient pas cholestérol. Apte pour coéliquues

Valeur nutritionnelle par 100 grammes de produit

.- **Valeur énergétique / Protéines:** 517,9 kcal. / 5,4 grammes

.- **Graisses / Dont saturés / Humidité:** 25,9 grammes / 15,9 grammes / 0,9 grammes

.- **Glucides / Sucres totaux / Sel:** 65,8 grammes / 56,7 grammes / 0,3 grammes

.- **Cendres / Gluten / Cholestérol / Lactose:** 2,1 grammes / < 3,0 ppm / < 0,2 milligrammes / 0,065 milligrammes

Format 400 grammes: Unités par carton / Cartons par palette / Unités par palette: 20 / 50 / 1.000

Format 1 kilo: Unités par carton / Cartons par palette / Unités par palette: 10 / 50 / 500