

Nom / Name :
FONDETTE ORYOLA 30% 5KG
WHITE CHOC DROPS ORYOLA 30% 5KG

Photo produit / Product picture :



Conditionnement :
Poids net: 5KG
Poids brut: 5.327KG

Packaging :
Net weight: 11.000lbs
Gross weight: 11.719lbs

Dénomination / Description Produit / Ingrédients
Name / Product description / Ingredients

Dénomination / Name :
Chocolat blanc 30% de beurre de cacao minimum *White chocolate 30% cocoa butter minimum*

Description / Description :
Né de l'assemblage de nos 2 savoir-faire : pralinier & chocolatier, Oryola est un chocolat blanc onctueux à la véritable noisette d'Italie qui associe la douceur régressive des notes de lait cuit à la fraîcheur intense d'une noisette juste décoquée. Sa légère astringence est arrondie par le sucre roux de Guadeloupe, pour une fin de bouche ronde et grillée.
Oryola is the newly born from Weiss's two know-how as a praline and chocolate maker : a melting in mouth white chocolate made from genuine Italian hazelnuts which couples childhood's notes of cooked milk with the intense flavour of freshly shelled hazelnuts. Its touch of astringency is rounded out by brown sugar from The Guadeloupe for a rounded and roasted finish.

Ingrédients / Ingredients :
beurre de cacao, LAIT en poudre, sucre de canne, NOISETTE(7%), sucre, émulsifiant : lécithine de tournesol
cocoa butter, MILK powder, cane sugar, HAZELNUT(7%), sugar, emulsifier: sunflower lecithin

Composition / *Composition*

beurre de cacao / <i>cocoa butter</i>	30%	Finesse / <i>Fineness</i> :	18 µm
LAIT en poudre / <i>MILK powder</i>	28%	Viscosité / <i>Viscosity</i> :	≤ 1,5 Pa.s
sucre de canne / <i>cane sugar</i>	28%	Limite d'écoulement / <i>Limit of flow</i> :	≤ 5 Pa
NOISETTE / <i>HAZELNUT</i>	7%	Humidité / <i>Humidity</i>	≤ 1,6 %
sucre / <i>sugar</i>	6%	Allergènes dans le produit / <i>Allergen in the product</i> : Lait, Noisette Milk, Hazelnut	
émulsifiant : lécithines / <i>émulsifier: lecithins</i>	< 1%	Peut contenir des traces de / <i>May contain traces of</i> : Oeuf, Sésame, Autres fruits à coque Egg, Sesam, Other nuts	
% de beurre de cacao total	30.3		
% de beurre de cacao ajouté	30.3		
% de MG laitière	7.2		

Application / utilisation
Application / Using

Ganache Pâtissière / <i>Pastry ganache</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Décor / <i>Decoration</i>	<input checked="" type="checkbox"/>
Enrobage / <i>Coating</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sauce / <i>Sauce</i>	<input checked="" type="checkbox"/>
Moulage / <i>Moulding</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Glace / <i>Ice cream</i>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ganache bonbon / <i>confectionery ganache</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Boisson chocolat / <i>Chocolate drink</i>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mousse / <i>Mousse</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Nappage / <i>Glaze</i>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/> Recommandé / <i>Recommended</i>			

Valeurs nutritionnelles pour 100g
Nutritional values per 100g

Energie / <i>Energy</i> :	2520 KJ / 601 kcal	Glucides / <i>Carbohydrate</i> :	44.8 g	Sel / <i>salt</i> :	0.26 g
Matières grasses / <i>Fat</i> :	42.9 g	dont sucres / <i>of which sugars</i> :	44.6 g	Sodium :	102 mg
dont acides gras saturés / <i>of which saturates</i> :	23.4 g	Fibres alimentaires / <i>Fibers</i> :	0.5 g		
		Protéines / <i>Proteins</i> :	8.7 g		

Caractéristiques microbiologiques /
microbiological characteristics

Microorganismes / <i>Microorganisms</i>	Selon le règlement CE 2073/2005 modifié / <i>based on CE 2073/2005 modified</i>	Méthode / <i>Method</i>
Flore aérobie mésophile (30°C) / <i>Mesophilic aerobic microorganisms</i>		NF EN ISO 4833-1 (*)
Entérobactéries présumées (30°C) / <i>Enterobacteria (30°C)</i>	< 100/g	NF V 08-054 (*)
Coliformes thermotolérants / <i>Thermotolerant coliforms</i>	< 100/g	NF V 08-060 (*)
Staphylocoque coagulase +	< 10/g	NF EN ISO 6888-2 (*)
Salmonella	Abs dans 25g	RAY 32/02 – 06/08 (*)
Levures / <i>Yeasts</i>	< 100/g	NF V 08-059 (*)
Moisissures / <i>Molds</i>	< 100/g	NF V 08-059 (*)
Bacillus Cereus	< 100/g	NF EN ISO7932 (*)
(*) le laboratoire est accrédité COFRAC pour les analyses marquées / <i>The laboratory is accredited by COFRAC for marked analysis.</i>		

Conditionnement / *Packaging*

Conditionnement :
(UC = unité commerciale / PCB = unité de livraison)

Nombre d'UC par PCB :	1	Poids Net PCB (en kg) :	5.000
Dimension UC en mm (L x l x h) :	300 x 195 x 215	Poids brut PCB (en kg) :	5.327
Dimension PCB en mm (L x l x h) :	300x195x215		

Consigne à réception / Reception controls
Conservation / Preservation

Consigne à réception / Reception controls : à vérifier lors de la réception : les systèmes d'inviolabilité (scotch, bague...), l'état de l'emballage. En cas d'anomalie, veuillez signaler ces désagréments sur le bordereau de livraison. / *To be controlled at reception : inviolability system, packaging condition. In case of problem, please write it on delivering document.*

Conditions de conservation / Preserving conditions : Dans un endroit sec (taux d'humidité < à 60%). Température comprise entre 16°C et 18°C. Protéger de la lumière et des odeurs. / *Store in a dry place (humidity less than 60%). Temperature between 16°C and 18°C. Protect from light and odours.*

DLUO : 24 mois / 24 months

Garantie / Guarantee

Garantie non-OGM / GMO-free guarantee : selon règlements UE n°1829/2003 et n°1830/2003

Nous certifions qu'aucun de nos ingrédients n'est issu de matières premières génétiquement modifiées. / *We certify that all ingredients are issued of GMO-free raw materials.*

Garantie non-ionisation / Non-ionization guarantee : selon directive 1999/2/CE

Nous certifions que nous n'utilisons pas le process de ionisation pour la fabrication de tous nos produits / *We certify that we do not use ionization process for the manufacturing of all our products.*

Informations non contractuelles

Validée par le service qualité / *Approved by Quality department*

Partie grisée = partie non renseignée / *grey part = not informed part*

Date : 07 10 2022

Chocolat Weiss - 1 rue Eugène Weiss - BP 242 - 42006 Saint Etienne Cedex 1 - FRANCE

Tel : +33 (0)4 77 49 41 49 - Fax : +33 (0)4 77 49 65 25

www.weiss.fr



→ Commandez en ligne

www.weiss.fr

#chocolatweiss   #weisschocolate