

Nom / Name :
FONDETTE TEVENN 36% 5KG
CHOC DROPS TEVENN 36% 5KG

Photo produit / Product picture :



Conditionnement :
Poids net: 5KG
Poids brut: 5.33KG

Packaging :
Net weight: 11.000lbs
Gross weight: 11.726lbs

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

Dénomination / Name :
Chocolat blanc 36% de beurre de cacao minimum *White chocolate 36% cocoa butter minimum*

Description / Description :
Caractérisée par sa couleur naturellement dorée, Tevenn 36% est une couverture de chocolat aux notes de caramel onctueux et biscuité, sublimes par une pointe de Fleur de Sel de Guérande. Son nom « Tevenn » signifie « dunes » en breton. C'est un voyage qui vous transporte en Bretagne, à la découverte des marais salants et des dunes de sel de Guérande.
Characterised by its naturally golden colour, Tevenn 36% is a chocolate couverture with creamy and biscuity caramel notes, enhanced by a touch of Guérande salt. Its name Tevenn means "dunes" in Breton. It is a journey that takes you to Brittany, to discover Guérande's salt marshes and salt dunes.

Ingrédients / Ingredients :
beurre de cacao, sucre, LAIT écrémé en poudre, lactosérum en poudre (LAIT), beurre (LAIT), LAIT en poudre, émulsifiants : lécithines, sel de Guérande, extrait de vanille
cocoa butter, sugar, skimmed MILK powder, whey powder (MILK), butter (MILK), MILK powder, emulsifiers: lecithins, Guérande salt, vanilla extract

Composition / Composition

beurre de cacao / <i>cocoa butter</i>	36%	Finesse / <i>Fineness</i> :	18 µm
sucre / <i>sugar</i>	24%	Viscosité / <i>Viscosity</i> :	≤ 1,5 Pa.s
LAIT écrémé en poudre, lactosérum en poudre (LAIT), sucre, beurre (LAIT) / <i>skimmed MILK powder, whey powder (MILK), sugar, butter (MILK)</i>	24%	Limite d'écoulement / <i>Limit of flow</i> :	≤ 5 Pa
LAIT en poudre / <i>MILK powder</i>	16%	Humidité / <i>Humidity</i>	≤ 1,5 %
émulsifiants : lécithines / <i>emulsifiers: lecithins</i>	< 1%	Allergènes dans le produit / Allergen in the product :	
sel de Guérande / <i>Guérande salt</i>	< 1%	Lait Milk	
extrait de vanille / <i>vanilla extract</i>	< 1%	Peut contenir des traces de / May contain traces of :	
		Oeuf, Sésame, Fruit à coque Egg, Sesam, Nut	
% de beurre de cacao total	36.5		
% de beurre de cacao ajouté	36.5		
% de MG laitière	4.1		

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 type="checkbox"/>
Mousse / <i>Mousse</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Nappage / <i>Glaze</i>	<input checked="" type="checkbox"/>

Recommandé / *Recommended*

Valeurs nutritionnelles pour 100g
Nutritional values per 100g

Energie / <i>Energy</i> :	2539 KJ / 605 kcal	Glucides / <i>Carbohydrate</i> :	44.6 g	Sel / <i>salt</i> :	0.7 g
Matières grasses / <i>Fat</i> :	43.9 g	dont sucres / <i>of which sugars</i> :	44.3 g	Sodium :	259 mg
dont acides gras saturés / <i>of which saturates</i> :	26.9 g	Fibres alimentaires / <i>Fibers</i> :			
		Protéines / <i>Proteins</i> :	7.6 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 / *The laboratory is accredited by COFRAC for marked analysis.*

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) :	295x197x212	Poids brut PCB (en kg) :	5.330
Dimension PCB en mm (L x l x h) :	295x197x212		

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 : 12 mois / 12 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 : 20 02 2024

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