

## CACAO 400g DIMENSIONS

D1: 146,0 mm  
D2: 120,0 mm  
H : 145,0 mm

## NOM DU PRODUIT CACAO REF: CAC400g

## EMBALLAGE

ODEUR : Caractéristique  
COULEUR : Marron intense  
BARRE CODE : 6132500710609  
ASPECT : Poudre fluide  
COMPOSITION : Cacao  
DÉLAI DE CONSERVATION : 24 mois selon date de production



## BARQUETTE DIMENSIONS

D1: 440 mm  
D2: 290 mm  
H : 140 mm



## BARQUETTE

COULEUR : Blanche  
GERBAGE : 10  
BARRE CODE : 6132500710906  
LES CARACTÉRISTIQUES : 6 Pôts dans le Carton

## PALETTE DIMENSIONS

D1: 1200 mm  
D2: 830 mm  
H : 1540 mm

## PALETTE

QUANTITÉ CARTON : 80  
VOLUME CARTON / M3 : 0,003  
VOLUME PALETTE / M3 : 1,534  
POIDS NET / CARTON / KG : 2,400  
POIDS BRUT / CARTON / KG : 4,700  
POIDS NET / PALETTE / KG : 192,000  
POIDS BRUT / PALETTE / KG : 397,000



## COMPOSITION : Cacao.

- Aspect : Poudre fluide.  
- Couleur : Marron intense.  
- Odeur/ Gout/ Flaveur : Goût corsé, Caractéristique, Absence de goût et d'odeur anormale.

## VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE POUR 100g:

Protéines .....3 g  
Glucides.....5,2 g  
Lipides ..... 7,5 g  
Valeur énergétique .....100,3 cal soit 419,254 kJ

## UTILISATION PREVU ET CONSEILS D'UTILISATION :

Application en pâtisserie et chocolaterie pour aromatiser les ganaches et crème, et pour leur apporter toute l'amertume du cacao. Saupoudrage et décors: Biscuiterie, confiserie, glaçage divers, pâtisserie, chocolaterie .....

## CONDITION DE STOCKAGE :

A conserver dans un endroit sec et non exposé au soleil.  
Durée de vie : 02 ans.  
Poids net / Contenance / Format : 400 g.

**CONDITION DE TRANSPORT / LIVRAISON:** température ambiante non exposé au soleil.

**ORIGINE :** Produit fabriqué en Algérie.

## DETAILS D'EMBALLAGES

Seaux alimentaire Illustré

## CODIFICATION DU PRODUIT

Marquage au jet d'encre sur l'emballage, date sous la forme Mois/AAAA + un numéro de lot.