



**CHOCOLAT NOIR**  
DARK CHOCOLATE

**CODE PRODUIT / PRODUCT CODE : 4656**

**NOM / NAME : ARAGUANI**  
**Pur Vénézuéla**  
*Pure Venezuela*

**Dénomination légale & Liste d'ingrédients**  
*Legal name & Ingredients list*

**Chocolat noir de couverture (72% de cacao minimum, pur beurre de cacao)**

**Ingédients:** fèves de cacao du Venezuela, sucre roux, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de soja), vanille.  
Présence possible de fruits à coque, protéines de lait et d'œuf, gluten et arachide.

**Dark chocolate couverture (72% cocoa minimum, pure cocoa butter)**

**Ingredients:** cocoa beans from Venezuela, brown sugar, cocoa butter, emulsifier (soya lecithin), vanilla.  
*This product may contain traces of nuts, milk and egg proteins, gluten and peanut.*

**Description**

*Description*

**L'équilibre entre des notes chaudes (raisins secs, châtaignes...) et des notes de réglisse procure à Araguani une exceptionnelle longueur en bouche.**

*A balance between warm notes (raisins, chestnuts...) and liquorice notes allow Araguani to linger exceptionally long on the palate.*

**Humidité / Humidity :** < 0,5%

**Finesse / Fineness :** 14-15 µm

**Application**

*Application*

**Ganache bonbon / Chocolate ganaches**



**Sauce / Sauce**



**Enrobage / Coating**



**Glace et sorbets / Ice cream & Sherbets**



**Moulage / Moulding**



**Boisson chocolat / Chocolate Drink**



**Ganache Pâtisserie / Ganache Pâtisserie**



**Décor / Decorations**



**Mousse / Mousse**



**Nappage / Glaze**



**Recommandé / Recommended**

**Possible / Possible**

**Caractéristiques microbiologiques**

*Microbiological characteristics*

Microorganismes / Microorganisms		Méthode/ Method
Microorganismes aérobies mésophiles / <i>Mesophilic aerobic microorganisms:</i>	< 5 000 germes par g / < 5 000 germs per g	NF ISO 4833*
Coliformes 30°C / <i>Coliforms 30°C :</i>	< 100 germes par g / < 100 germs per g	NF ISO 4832*
Escherichia coli :	< 1 germe par g / < 1 germ per g	NF ISO 16649-2*
Bacillus cereus :	< 10 germes par g / < 10 germs per g	NF ISO 7932*
Staphylocoques / <i>Staphylococci :</i>	< 100 germes par g / < 100 germs per g	NF ISO 6888-2*
Salmonelle / <i>Salmonella :</i>	Absence dans 25g / Absence in 25g	NF ISO 6579*
Listeria monocytogenes :	Absence dans 25g / Absence in 25g	NF ISO 11290-1*
Levures et moisissures / <i>Yeasts and moulds :</i>	< 50 germes par g / < 50 germs per g	NF ISO 7954*

Le laboratoire d'analyses est accrédité par le COFRAC pour les analyses marquées \*\*\*.  
*The analysis laboratory is appointed by the COFRAC for marked analysis \*\*\*.*

**Composition**

*Composition*

**Fèves de cacao**

*Cocoa beans*

62,5%

**Emulsifiant : lécithine de soja**

*Emulsifier : soya lecithin*

**Sucre roux**

*Brown sugar*

27,0%

**Vanille**

*Vanilla*

**Beurre de cacao**

*Cocoa butter*

10,0%

} 0,5%

**Composition nutritionnelle pour 100g**  
*Nutritional values per 100g*
**Valeur Energétique**  
*Energetic Value*

555 kcal / 2303 kJ

<b>Protides</b> <i>Proteins</i>	8,2 g	<b>Sodium</b> <i>Sodium</i>	0,003 g
<b>Lipides</b> <i>Total fat</i>	43,5 g	<b>Calcium</b> <i>Calcium</i>	70 mg
<b>Total acides gras saturés</b> <i>Sat fat</i>	27,4 g	<b>Fer</b> <i>Iron</i>	4,83 mg
<b>Acides gras Trans</b> <i>Trans fat</i>	0,0 g	<b>Vitamine A</b> <i>Vitamin A</i>	1,8 µg
<b>Glucides</b> <i>Total carbohydrates</i>	32,6 g	<b>Vitamine C</b> <i>Vitamin C</i>	< 0,1 mg
<b>Sucres totaux (en saccharose)</b> <i>Sugars</i>	31,2 g	<b>Cholesterol</b> <i>Cholesterol</i>	1,61 mg
<b>Fibres alimentaires totales (méthode AOAC 1988)</b> <i>Fiber</i>	12,6 g		

**Conditionnement**  
*Packaging*

<b>Présentation:</b> <i>Presentation:</i>	Fèves 3g 3g beans		
<b>Unité de vente :</b> <i>Sales unit :</i>	sac fèves de 3 kg 3 kg bag of beans	<b>Dimension (en cm) :</b> <i>Dimensions (in cm) :</i>	19,0 x 11,0 x 25,0
		<b>Matériau:</b> <i>Material:</i>	Plastique métallisé <i>Metallic plastic</i>
<b>Carton complet</b> <i>Full carton :</i>	3 x 3 kg	<b>Dimension (en cm) :</b> <i>Dimensions (in cm) :</i>	21,4 x 35,4 x 29,5
		<b>Matériau:</b> <i>Material:</i>	Carton <i>Cardbord</i>

**Conservation**  
*Preservation*

<b>Conditions de conservation :</b> <i>Preserving conditions :</i>	Dans un endroit sec entre 16 et 18°C <i>In a dry place where temperature is maintained at 16-18°C / 60-64°F</i>		
<b>DLUO :</b>	14 mois / 14 months		
<b>INDICATION QUALITE - étant donné la moyenne des durées de stockage, la durée de vie commerciale (DVC) à la sortie des entrepôts de VALRHONA sera de :</b>			8 mois minimum
<i>QUALITY INFORMATION - considering the average period of storage, the remaining shelf-life exit VALRHONA will be :</i>			8 months minimum

**Garantie Non-OGM**  
*Non- GMO Guarantee*

Nous certifions qu'aucun ingrédient n'est issu de matières premières génétiquement modifiées ; nos étiquetages sont conformes à la réglementation européenne en vigueur.

*We certify that all ingredients are issued of GMO free raw materials ; our labelling is in accordance with the european regulation in force.*

**Garantie Non-ionisation**  
*Non-ionization guarantee*

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.*

**Dernière Mise à jour**  
*Update*

**Validée par : Responsable Qualité**  
*Approved by : Quality Manager*

**Informations non contractuelles.**  
*Not contractual informations.*

**Date :** 21/01/2010  
*Date :*