

CODE PRODUIT / PRODUCT CODE : 6591



NOM / NAME : Bitter Lactée

Dénomination légale & Liste d'ingrédients
Legal name & Ingredients list
Chocolat de couverture au lait (39% de cacao minimum, pur beurre de cacao)

Ingrédients : sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, fèves de cacao, émulsifiant (lécithine de soja), extrait naturel de vanille.
Présence possible de fruits à coque, protéines d'œuf, gluten et arachide.

Milk chocolate couverture (39% cocoa minimum, pure cocoa butter)

Ingredients : sugar, cocoa butter, whole milk powder, cocoa beans, emulsifier (soya lecithin), natural vanilla extract.
This product might contain traces of nuts, egg proteins, gluten and peanut.

Description
Description

BITTER LACTÉE surprend par ses arômes nuancés, lui offrant un parfait équilibre :
Une touche subtile de caramel biscuité, fondue dans un cœur dominant très lacté, s'efface progressivement pour laisser place à des arômes cacaotés intenses relevés d'une délicate amertume aux accents de noix.

BITTER LACTEE surprises with its nuanced aromas, which offer a perfect balance:
A subtle touch of biscuity caramel merged in an extremely milky core, progressively replaced by intense cocoa aromas enhanced with a delicate bitterness reminiscent of walnut or nut.

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	■
		Cremeux / Creams	■

■ **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*
A.S.R. / S.R.A. :	< 1 germe par g / < 1 germ per g	XP V 08-061*
Staphylocoques / <i>Staphylococci :</i>	< 100 germes par g / < 100 germs per g	NF ISO 6888*
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*

Sucre (saccharose) <i>Sugar (saccharose)</i>	42,0%	Fèves de cacao <i>Cocoa beans</i>	15,0%
Beurre de cacao <i>Cocoa butter</i>	24,5%	Emulsifiant : lécithine de soja <i>Emulsifier : soya lecithin</i>	0,5%
Lait entier en poudre <i>Whole milk powder</i>	18,0%		

Composition nutritionnelle pour 100g*Nutritional values per 100g*

Valeur Energétique <i>Energetic Value</i>	569 kcal / 2370 kJ		
Protides <i>Proteins</i>	7,1 g	Sodium <i>Sodium</i>	0,055 g
Lipides <i>Total fat</i>	37,6 g	Calcium <i>Calcium</i>	200 mg
Total acides gras saturés <i>Sat fat</i>	23,3 g	Fer <i>Iron</i>	2 mg
Glucides <i>Total carbohydrates</i>	50,5 g	Vitamine A <i>Vitamin A</i>	46,1 µg
Sucres totaux (en saccharose) <i>Sugars</i>	44,1 g	Vitamine C <i>Vitamin C</i>	1,3 mg
Fibres alimentaires totales (méthode AOAC 1988) <i>Fiber</i>	2,2 g	Cholesterol <i>Cholesterol</i>	20,3 mg

Conditionnement*Packaging*

Présentation: <i>Presentation:</i>	3 x 1kg blocs 3 x 1kg blocks		
Unité de vente : <i>Sales unit :</i>	3 x 1kg blocs 3 x 1kg blocks	Dimensions (en cm) : <i>Dimensions (in cm) :</i>	24,0 x 19,0 x 5,9
		Matériau : <i>Material :</i>	Film (plastique + aluminium) <i>Film (Plastic + aluminium)</i>
Carton complet <i>Full carton :</i>	10 x 3 kg	Dimensions (en cm) : <i>Dimensions (in cm) :</i>	39,1 x 31,0 x 25,0
		Matériau : <i>Material :</i>	Carton <i>Cardboard</i>

Conservation*Preservation*

Conditions de conservation : <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>
DLUO :	12 mois / 12 months
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 :	8 mois minimum
<i>QUALITY INFORMATION - considering the average period of storage, the remaining shelf-life exit VALRHONA will be :</i>	<i>8 months minimum</i>

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 en vigueur.

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

Garantie Non-ionisation*Non-ionization guarantee*

Nous certifions que nous n'utilisons pas le processus 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

Date : 11/02/2008

Date :

Informations non contractuelles.

Not contractual informations.