

Fiche technique



Éclats de Fèves de Cacao Cru

125g

Theobroma Cacao

Origine : Pérou

Variété : Criollo



BIO

100%
VÉGÉTAL

100%
NATUREL

Référence fournisseur / code EAN

100.FRFT.005 / 5600317472184

Ingrédients

100% fèves de cacao cru.

Procédé de fabrication

Réception, nettoyage, concassage et conditionnement.

Certifications

Produit biologique (Certiplanet PT-BIO-04)

Commerce équitable Fairtrade.

Sans gluten (APC)

Vegan (Vegan Society)

Conditionnement

Paquet de 125g. Doypack.

Face - MattOPP/PE. Dos - MattOPP/MetPet/mic PE

Conservation / Transport

À conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière. Ne nécessite pas de réfrigération.

Durée de vie totale : 18 mois

À consommer dans les 3 mois après ouverture.

Transport en véhicule fermé et à température ambiante.

Caractéristiques organoleptiques

Arôme et saveur : cacao amer

Aspect : éclats bruns irréguliers

Texture : granuleuse

Conseils d'utilisation

Pâtisseries crues.

Déclaration nutritionnelle - Valeur moyenne pour 100g

Énergie (Kj/Kcal)	2296/558
Matières grasses (g)	48
-dont acides gras saturés (g)	30.6
-dont acides gras insaturés (g)	15.6
Glucides (g)	5.1
-dont sucres (g)	2.5
Fibres (g)	28.8
Protéines (g)	11.9
Sel (g)	0.02
Zinc (mg)	2.3 (16.4%**)
Magnésium (mg)	339.5 (90.5%**)
* Apports quotidiens de Référence pour un adulte (8400Kj/2000Kcal)	
** Valeur Nutritionnelle de Référence	

Allégations santé

Riche en magnésium - Contribue à des fonctions psychologiques normales

Riche en fibres.

Allergènes

Ne contient aucune trace de gluten. Peut contenir des traces de fruits à coque (amandes) et de graines de sésame.

