

FICHE TECHNIQUE PRODUIT CHOCOLAT DE COUVERTURE LAIT 46% DE CACAO

Informations générales

Nous avons sélectionné pour tous nos chocolats sans exception, des fèves de cacao de la variété Criollo, qui renferment des grandes quantités de beurre de cacao et possèdent beaucoup d'arômes. C'est une variété traditionnelle originaire de la région, idéale pour l'élaboration de chocolats fins et subtils.

Nous utilisons du sucre de canne complet riche en minéraux et du lait entier en poudre.

Pur beurre de cacao, sans lécithine ni vanille.

La fabrication artisanale du chocolat El Inti, où le savoir faire du maître chocolatier apporte le plus grand soin à chaque étape de la transformation, assure un produit fini de qualité aux arômes bien développés.

Provenance

Les fèves de cacao proviennent de la Coopérative Pangoa, Satipo, Pérou.

Transformation locale

Chocolaterie artisanale dans la Drôme, depuis les fèves jusqu'aux produits finis.

Filière

SALDAC développe cette filière au Pérou selon les critères du cahier des charges de MINGA, collectif pour une économie équitable. Saldac se rend chaque année sur place.

Saldac s'est engagé à plus de transparence en participant au SAF : Système d'Analyse des Filières (pilote par Minga)

Certification biologique AB par ECOCERT

Certification équitable : SPP « Producteurs Paysans »

www.spp.coop

Produit garanti sans OGM et non ionisé

Caractéristiques physiques :

Couleur : marron clair

Saveur : fruité et cacaoté, notes d'agrumes et de bananes.

Caractéristiques nutritionnelles (valeurs moyennes pour 100g) :

Glucides : 45,4 g (dont sucres 39,5 g) Lipides : 43,2 g (dont acides gras saturés 25,3 g)

Protéines : 8,2 g Sel : 0,29 g Valeur énergétique : 603 kcal / 2 510 kj

Conditions de stockage et de conservation

A consommer de préférence avant : date sur l'emballage (24 mois à partir de la fabrication)

Stocker entre 14°C et 18°C, à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Conditionné par sac de 3 barres de 1 kg, ou en pistole de 5g environ par sac de 2 kg.