



Dénomination commerciale : Biscuiterie Nat
 Certification : Ecocert 32600 L'Isle Jourdain

Présentation du produit :

Riche en fibres, le chocolat noir intense bio vous apportera les saveurs de l'Amérique centrale et toute l'intensité du cacao.

Retrouvez des idées de recettes sur www.moulin-des-moines.com

Ingrédients	%	Bio	Origine non UE
Pâte de cacao	63	OUI	Perou. Rep Dom
Sucre de canne	23.5	OUI	Argentine, Philippines, Inde, Colombie, Costa Rica, etc.
Beurre de cacao	13.5	OUI	Perou. Rep Dom
Ingrédients agricoles issus de l'agriculture biologique	100		

L'origine des ingrédients est susceptible de changer selon les récoltes et les marchés. Nous privilégions nos approvisionnements auprès des producteurs locaux.

Allergènes : peut contenir des traces de gluten, lait, fruits à coques, soja et sésame.

Process de fabrication :

Mélange du sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, broyage primaire - affinage - conchage - tempérage – Moulage.

Valeur nutritionnelle pour 100 g

Valeur énergétique kj	2471
Valeur énergétique kcal	596
Protéines g	8,6
Matières grasses g	46,4
dont acides gras saturés g	27,9
Glucides g	30,8
dont sucres g	23,1
Equivalent sel g	0,01
Fibres g	10,7

Données microbiologiques

Microorganismes à 30°C (Dén) : < 10000 UFC/g
Moisissures (Dén après 5j) : < 100 UFC/g
Levures : <100 UFC/g
Escherichia coli : < 10 UFC/g
Salmonella : absente dans 25g

Données physico-chimiques

Humidité : <2%

Références du produit

Code produit	Format	Gencod article
CHONOI	100g	3347437004339

Conservation, stockage, consommation :

A conserver dans son emballage, à l'abri de la lumière, de l'air et de l'humidité.

- Tablette de 100 g emballée sous film en polypropylène puis sous cartonnette. Présentoir cartonné de 10 tablettes. DDM : 24 mois

Données logistiques

	100 g
Nombre UVC / carton	10
Nombre de carton /couche	28
Nombre de couche / palette	6
Nombre UVC / palette	1680