

N° d'article / Désignation du produit	Description	Utilisations principales	% cacao	% lait	Durée de conservation en semaines	Température de stockage	Nombre de colis par palette	conditionnement	Longueur	fon dre à	Température de travail	Température de précristallisation	Viscosité	Ingrédient spécial	 Verser à la machine	 Verser à la main	 Pour fourrage	 Pour parsemer	 pour injecter	 Prêt à l'emploi	 Pour aromatiser	 À fouetter	 À dérouler	 Convient au dressage	Pour le nappage		
Copeaux de chocolat																											
 103955 Copeaux Forêt noire 1.5 KG K	Flocons de chocolat plats et très fins.	Décoration de tartes, pâtisseries, crèmes, produits glaces	46.1	—	40	10-15°C (50-59°F)	160	Carton de 1.5kg	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Vermicelles																											
 103954 Vermicelles 4x1KG BT	Vermicelles durs et brillants au goût fin de cacao.	Décoration de tartes, pâtisseries, crèmes, produits glaces	28.3	—	78	10-15°C (50-59°F)	160	Sachet 4 x 1kg (carton de 4kg)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Croquants																											
 105772 Croquant noisette H 1.5-4 K	Noisettes torréfiées avec du sucre, couleur brune dorée.	Décoration de tartes, pâtisseries, crèmes, produits glaces et crèmes	—	—	52	10-15°C (50-59°F)	72	Carton de 7.5kg	—	—	—	—	—	26% noisettes	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Sous réserve de modifications de la gamme de produits et de déclaration. 2017/1