

Fiche technique Gianduja Lait Intenso Noisette



FT CP77S

Date: 30/12/2024

Elvezia



Caractéristiques générales



Dénomination et descriptif du produit



Gianduja à la noisette

Non OGM, non ionisé

Origine: Fabriqué en Suisse

Ingrédients: NOISETTES (35%), sucre, fèves de cacao écalées, poudre de **LAIT** entier, beurre de cacao, émulsifiant (E322 : Lécithine de tournesol)

Certifications: Halal, Kosher Dairy

Indications concernant l'utilisation



Température manuelle de Fonte: 26 - 28°C

Idéal pour des spécialités chocolatées coupées ou moulées; se prête à toute gamme de confiserie, de pâtisserie, pour aromatiser et pour les glaces. Il contient peu de sucre, se distingue par une saveur de cacao bien équilibrée et par une teneur élevée en noisettes. Résultat: un gianduja mi- ferme d'une texture parfaite avec un intense arôme fruité de noisette se différenciant par une touche finale persistante sur des notes de caramel

Allergènes

Peut contenir des traces d'amandes

Conditionnement et Stockage

Unité de vente : bloc de 6 kg (3 x2 kg) **DDM:** 540 jours

Stockage : Au frais et au sec, de 8°C à 18°C

les produits sont transportés à température ambiante sauf sur demande spécifique du client

Caractéristiques organoleptiques

<i>Couleur</i>	Brun
<i>Goût</i>	Typique Gianduja clair aux noisettes
<i>Odeur</i>	Chocolatée et de noix
<i>Aspect</i>	Solide

Caractéristiques Physicochimiques

<i>Paramètres</i>	<i>Tolérance inférieure</i>	<i>Cible</i>	<i>Tolérance supérieure</i>
<i>Finesse (μ)</i>	16	22	24

Caractéristiques microbiologiques

<i>Paramètres</i>	<i>Spécification</i>	<i>Paramètres</i>	<i>Spécification</i>
Germes aérobies mésophiles	< 5000 ufc / g	Levures / Moisissures	< 100 ufc / g
Entérobactéries	< 100 ufc / g	Staphylocoque aureus	< 100 ufc / g
Escherichia coli	Absence / g	Salmonelle	Absence / g

Fiche Nutrition (Valeurs moyennes pour 100 g)	
ENERGIE :	2500 kJ 602 Kcal
MATIERES GRASSES :	45.4 g
Dont acides gras saturés :	15.7 g
GLUCIDES :	35.0 g
Dont sucres :	32.3 g
FIBRES ALIMENTAIRES :	3.7 g
PROTEINES :	11.5 g
SEL :	0.2 g

ELVEZIA SAS - Avenue de Sully Prolongée 89300 Joigny

tél. : 03.86.72.15.22 - office@elvezia.fr