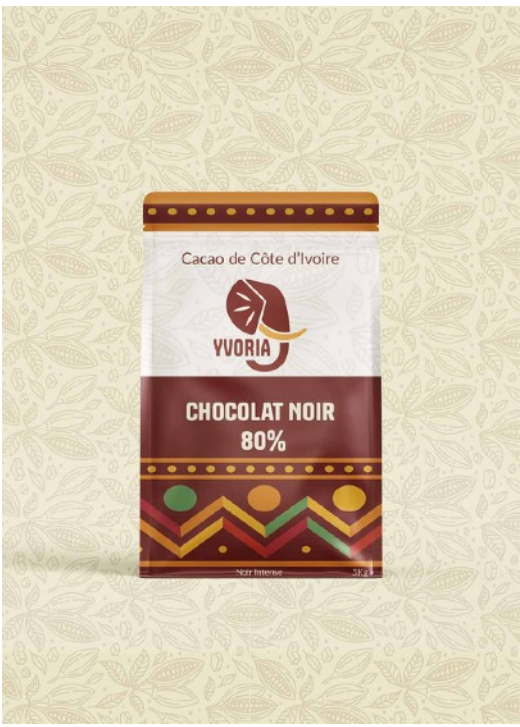




YVORIA | FICHE PRODUIT

PISTOLES CHOCOLAT DE COUVERTURE BLANC 40%

CECI EST UNE FICHE D'EXEMPLE

| IDENTITÉ PRODUIT            |                                                                     |                            |                                       |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------|----------------------------|---------------------------------------|
| Nom commercial              | Couverture noire Grand Cru 80 %                                     | Statut                     | Nom de travail                        |
| Marque                      | Yvorla                                                              | Référence / SKU            | À compléter                           |
| Famille                     | Chocolat de couverture                                              | Format                     | Pistoles ou blocs — à confirmer       |
| Teneur en cacao             | 80 % (nom du produit ; à confirmer)                                 | Origine des fèves          | Côte d’Ivoire — à confirmer par lot   |
| Poids net                   | À compléter                                                         | Conditionnement            | À compléter                           |
| Public                      | Pâtisseries, chocolatiers, restaurateurs                            | Code EAN                   | À compléter                           |
| Fabricant / distributeur    | À compléter                                                         | Pays de fabrication        | À compléter                           |
| DESCRIPTION & USAGES        |                                                                     |                            |                                       |
| Description courte          | Chocolat noir de couverture destiné aux créations professionnelles. | Profil aromatique          | À définir après dégustation           |
| Applications                | Ganaches, moulages, enrobages, pâtisserie                           | Conseils de fonte          | À confirmer avec le fabricant         |
| Tempérage                   | Courbe à compléter après essais                                     | Conservation               | Conditions à confirmer                |
| Durée de vie (DDM)          | À confirmer                                                         | Traçabilité                | Numéro de lot à renseigner            |
| Engagements / filière       | À documenter avant publication                                      | Argument clé               | Origine ivoirienne mise en avant      |
| DONNÉES TECHNIQUES          |                                                                     |                            |                                       |
| Matière grasse totale       | À confirmer (%)                                                     | Fluidité                   | À mesurer / confirmer                 |
| Beurre de cacao             | À confirmer (%)                                                     | Viscosité                  | À confirmer                           |
| Cacao sec dégraissé         | À confirmer (%)                                                     | Humidité                   | À confirmer (%)                       |
| Sucre                       | À confirmer (%)                                                     | Température de travail     | À confirmer (°C)                      |
| Énergie                     | À confirmer (kJ / kcal pour 100 g)                                  | Matières grasses           | À confirmer (g / 100 g)               |
| dont acides gras saturés    | À confirmer (g / 100 g)                                             | Glucides                   | À confirmer (g / 100 g)               |
| dont sucres                 | À confirmer (g / 100 g)                                             | Protéines / sel            | À confirmer (g / 100 g)               |
| INFORMATIONS RÉGLEMENTAIRES |                                                                     |                            |                                       |
| Ingrédients                 | À obtenir auprès du fabricant                                       | Allergènes                 | À confirmer selon la formulation      |
| Traces éventuelles          | À confirmer selon le site de production                             | Déclaration nutritionnelle | À confirmer par analyse / fournisseur |
| Certifications              | À justifier par documents officiels                                 | Bio / commerce équitable   | Ne pas revendiquer sans preuve        |
| Stockage                    | À confirmer (température, humidité, odeurs)                         | Étiquetage                 | À valider avant commercialisation     |
| Fiche fournisseur           | À joindre                                                           | Date de validation         | À compléter                           |
| COMMERCIALISATION           |                                                                     |                            |                                       |
| Prix professionnel HT       | À compléter                                                         | Unité de vente             | À compléter                           |
| Quantité minimale           | À compléter                                                         | Délais de livraison        | À compléter                           |
| Contact commercial          | À compléter                                                         | Lien boutique / PDF        | À compléter                           |

Document de travail : ne pas utiliser comme fiche technique officielle sans vérification des données fournisseur.