

Chocolat noir pure origine Pérou à cuisiner. Pur beurre de cacao, sans émulsifiant. Notes de raisin et de figes séchées. Courbe de tempérage : 50°C - 28°C - 30°C. / Perfect for cooking single origin dark chocolate Peru. Emulsifier-free, pure cocoa butter. Bouquet of raisins and dried figs. Temperature curve : 50°C - 28°C - 30°C.

Ingrédients : masse de cacao (56.9%), sucre, beurre de cacao (8.7%), vanille. Traces possibles de **soja, lait**. / Ingredients: cocoa mass (56.9%), sugar, cocoa butter (8.7%), vanilla. May contain traces of **soya, milk**.

Conserver dans un endroit sec entre 16°C et 18°C  
Store in a dry place between 16°C and 18°C  
A consommer de préférence avant / Best before :



# Peruvia 64%

affairespatissieres.com  
162 rue des Saignes  
69480 Lucenay  
FRANCE

Net : 350g  
12.35 oz

Valeurs nutritionnelles Nutrition information	Pour / per 100g
Valeur énergétique Energy value	2228kJ 538kcal
Matières grasses / fat dont saturées/saturated	39.4g 23.8g
Glucides / carbohydrates dont sucres / sugars	39.1g 34.6g
Protéines / proteins	6.8g
Sel / salt	0.02g



Emmanuel  
Allasia

Fondateur  
/ Founder



3