

Le nom de ce chocolat noir au goût puissant de cacao amer fait référence au célèbre volcan explosif Krakatoa, en Indonésie. Pur beurre de cacao. Aux arômes naturels. Idéal pour cuisiner. Courbe de tempérage : 50°C - 28°C - 31°C. / This dark chocolate with a strong bitter cocoa taste is named after the famous eruptive island Krakatoa, located in Indonesia. Pure cocoa butter. Natural aromas. Perfect for baking. Temperature curve : 50°C - 28°C - 31°C.

Ingédients : masse de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de soja), arôme naturel de vanille. / Ingredients : cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier (soya lecithin), natural vanilla flavoring.

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 :



Krakatoa 70%

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	2334kJ 565kcal
Matières grasses / fat dont saturées/saturated	41.9g 25.6g
Glucides / carbohydrates dont sucres / sugars	33.5g 28.4g
Protéines / proteins	7.8g
Sel / salt	0.01g



Emmanuel
Allasia

Fondateur
/ Founder



3