

Fiche technique

Dénomination : Délice de cacao

Type : Thé noir aromatisé

Saveur : Cacao – Caramel beurre salé

Lieux de production : Briec – 29510

Fabrication : Artisanale

DLUO : 18 mois

Logistique

Packaging : Doypack Kraft 130 x 225 + 70 mm - 120µ

Nombre d'unité par carton : 6 unités

Poids net : 80g

GTIN : 3760362103258



Valeur énergétique :

Energie 9 kJ / 2 kcal

Graisse < 0,1 g

Dont acides gras saturés < 0,1 g

Glucides < 0,1 g

Dont sucre < 0,1 g

Protéines < 0,1g

Sel < 0,01 g

*pour une infusion de 3 g de thé avec 200ml d'eau

Méthode de préparation

- Grammage pour 25cl : 5 - 6 g
- Temps d'infusion : 4 – 5 min
- Degré d'infusion : 95°

Procédure de traçabilité :

- 1) Suivi des numéros de lot (N° Lot) et de la Date de Durabilité Minimale (DDM) de chaque ingrédient pour chaque lot de production.
- 2) Création d'un numéro de lot unique pour chaque lot de production.

Cette procédure permet de tracer chaque ingrédient utilisé dans la production jusqu'à son fournisseur d'origine.

Ingrédients : Thé noir, écorce de cacao, éclat de caramel au beurre salé (sirop de glucose, sucre de canne, **BEURRE** doux, sel de guérande), **NOIX**, arômes naturels

Origine du thé : Afrique

SARL L'Eden des Thés – 325 rue Pierre et Marie Curi – 29510 Briec – SIRET 85223679300026

contact@eden-des-thes.com – 0667490887