ChocoLab

Gianduja amande

Fiche de gestion — coût de revient · Praliné / gianduja

Date : 01/11/2026 Rendement du lot : 1 760 g

Coût des matières premières

Ingrédient	Masse	Prix / kg	Coût
Gianduja noisette	800 g	16,00 €	12,800 €
Pâte de noisette 100 %	260 g	22,00 €	5,720 €
Praliné amande 50 %	400 g	10,00 €	4,000 €
Couverture lait 40 %	300 g	12,60 €	3,780 €
Total matières		14,94 €/kg	**26,30 €**

Main d'œuvre

Aucun temps de production renseigné pour cette recette.

Coût de revient

Matières	14,94 €/kg · 26,30 € lot
Main d'œuvre	—
Total	**14,94 €/kg · 26,30 € lot**

Coût de revient direct = matières premières (prix effectif fournisseur) + main d'œuvre directe. N'inclut PAS les charges fixes (énergie, loyer, emballage, amortissement) ni votre marge : c'est une base de calcul, pas un prix de vente. Estimation indicative — vérifiez vos prix d'achat et vos temps réels.