



ASSEMBLAGGIO CIOCCOLATO FONDENTE ECUADOR + PERÙ 70%

CACAO TOSTATO / VERSATILE / FRUTTATO

Questo cioccolato fondente 70% è creato con una miscela di cacao fini provenienti da Ecuador e Perù. Abbiamo combinato il profilo fruttato delle fave del Perù con le note tostate del cacao Arriba ecuadoriano, bilanciando acidità e amarezza. Questo assemblaggio presenta note di frutta matura, come confettura di pere e fichi. Si tratta di un cioccolato molto pratico e facile da utilizzare in ogni applicazione di pasticceria, essendo molto fluido e adatto al rivestimento.

Ingredienti:

Liquore di cacao dell'Ecuador e del Perù, zucchero, burro di cacao, emulsionante (lecitina di girasole), estratto naturale di vaniglia. Può contenere frutta a guscio (mandorle, nocciole, pistacchi, noci pecan), arachidi, glutine, semi di sesamo, latte, uova e proteine di soia. Questo prodotto è fabbricato in uno stabilimento che utilizza latte.

ZUCCHERO

29%

GRASSI TOTALI

43%

FLUIDITÀ



ELEVATA

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 16-18°C

SHELF LIFE: 18 MESI

CACAO DAGLI AROMI RAFFINATI

Cacao dagli aromi raffinati proveniente da Ecuador e Perù.

ZUCCHERO BIANCO

Origine: America Latina.

SKU N.	SACCHETTO	PESO NETTO SCATOLA	PESO TOTALE SCATOLA
18836	2,5 kg	10 kg	11 kg

UTILIZZI RACCOMANDATI

Mousse	●●●○
Pan di Spagna	●●●○
Ganache	●●●○
Modellaggi	●●●●
Rivestimento a macchina	●●●●
Gelati e sorbetti	●●○○
Salse e bevande	●●●●

NOTE AROMATICHE

Frutta matura	●●●○
Acidità	●●○○
Amaro	●●○○
Cacao	●○○○
Guava, pera, banana	●●●○

TEMPERAGGIO



INFORMAZIONI GENERALI

NOME	Ciocolato fondente assemblaggio Ecuador + Perù 70%
DENOMINAZIONE LEGALE	Ciocolato fondente 70% cacao minimo, burro di cacao puro
PAESE DI ORIGINE	Ecuador
INGREDIENTI	Pasta di cacao (massa di cacao) da Ecuador e Perù, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole, estratto naturale di vaniglia.

DESCRIZIONE E USO

Descrizione commerciale	Questo cioccolato fondente 70% è creato con una miscela di cacao fini provenienti da Ecuador e Perù. Abbiamo abbinato il fruttato delle bacche di cacao peruviane alle note tostate del cacao Arriba ecuadoriano, bilanciando l'acidità con l'amarrezza. Questa combinazione si chiude su note finali di frutta secca e spezie dolci. È un cioccolato molto versatile, facile da usare in ogni applicazione di pasticceria, particolarmente fluido e adatto alle coperture.
Note aromatiche	Bilanciato
Consumatori di riferimento	Ciocolatieri, produttori di dolci, fornai e pasticceri, altri consumatori, ecc.
Uso non previsto	Non può essere utilizzato per preparare alimenti per consumatori vulnerabili quali: neonati, persone affette da diabete o sindrome da insulino-resistenza, colesterolo e trigliceridi alti, ingredienti per integratori alimentari e persone che presentano reazioni agli allergeni dichiarati.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

CARATTERISTICHE FISICHE

Porzione:	40 g	100 g	Finezza	20-21 µm
Energia (Calorie):	1006 kJ (240 kcal)	2472 kJ (590 kcal)	Peso unitario	2,4g +/- 0,2 g
Energia da grassi (calorie derivanti dai grassi):	587 kJ (140 kcal)	1508 kJ (360 kcal)	Dimensioni	Diametro 2,6 cm
Grassi totali	16 g 21%	40 g 51%	Ceneri	1,98%
Grassi saturi:	10 g 50%	25 g 125%	Umidità	<2%
Acidi grassi trans:	0 g	0 g	COMPOSIZIONE	
Acidi grassi monoinsaturi:	5 g	14 g		
Acidi grassi polinsaturi:	0 g	1 g	Zucchero	29%
Colesterolo:	0 mg 0%	0 mg 0%	Burro di cacao deodorato	13%
Sodio:	10 mg 0%	20 mg 1%	Lecitina di girasole	0,44%
Sale	0,02 g	0,05 g	Estratto naturale di vaniglia:	0,02%
Carboidrati totali:	20 g 7%	50 g 18%	Contenuto di grassi	43%
Fibra alimentare:	4 g 14%	9 g 32%	SCNG (Solidi del cacao non grassi)	Min. 27%
Zuccheri totali:	13 g	32 g		
Zuccheri aggiunti:	12 g 24%	29 g 58%		
Proteine:	3 g 6%	8 g 16%		
Vitamina D:	0 mcg 0%	0 mcg 0%		
Calcio:	22 mg 2%	56 mg 4%		
Ferro:	3 mg 15%	7 mg 37%		
Potassio:	180 mg 4%	460 mg 10%		

Il valore giornaliero % (DV) indica quanto una sostanza nutritiva contenuta in una porzione di cibo contribuisce a una dieta giornaliera di 2000 calorie e rappresenta un consiglio nutrizionale generale.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE, INQUINANTI E ALLERGENI

Caratteristiche microbiologiche				Specifiche sui metalli pesanti		
Microrganismi	Valori massimi	Metodo	Frequenza delle analisi	Metalli pesanti	Limite massimo	Frequenza delle analisi
Microrganismi aerobi mesofili	<10.000 CFU/g	NF EN ISO 4833-1	1 volta all'anno	(As) Arsenico (più del 40% di cacao)	< 0,4 mg/kg	1 volta all'anno
Coliformi	<100 CFU/g	NF ISO 4832				
Lieviti e muffe	<100/g	NF V 08-036				
Bacillus cereus	<100/g	NF EN ISO 7932				
Staphylococcus coagulase +	<10/g	Metodo interno adattato da NF EN ISO 6888-2				
Listeria monocytogenes	Assenza in 25 g	AES 10/03-09/00				
Escherichia coli	Assenza in 25 g	NF EN ISO 16649-3				
Salmonella spp 25 g	Assenza in 25 g	BRD 07/11-12/05				
(Cd) Cadmio (più del 50% di cacao)(REGOLAMENTO UE n. 488/2014)	< 0,8 mg/kg			(Pb) Piombo (più del 40% di cacao)	< 0,4 mg/kg	
(Cu) Rame (norma INEN)	< 15 mg/kg					

Allergeni Può contenere tracce di frutta a guscio (mandorla, pistacchio, noce pecan, nocciola), arachidi, glutine, sesamo, proteine di uova e di soia. Questo prodotto è realizzato in uno stabilimento che utilizza latte.

CERTIFICAZIONE

Certificazione Kosher di Orthodox Union.
 Certificazione Halal di EcuadorHalal
 Garantito senza OGM / I nostri prodotti non contengono ingredienti provenienti da materie prime geneticamente modificate.
 Garanzia che per la produzione di tutti i nostri prodotti non utilizziamo il processo di ionizzazione.

CONFEZIONE

Immagine del prodotto	Interpretazione dell'etichetta				Condizioni di conservazione/shelf life											
	(E): MM-YYYY = Da consumarsi preferibilmente entro fine (M = mese; anno) (P): DD-MM-YYYY = Data di produzione (D=giorno, M=mese, Y=anno) LDDDDYYY: Numero di lotto (L=lotto, D= numero del giorno, Y=anno)				Shelf life: 18 mesi * Campioni 200 g: 17 mesi Condizioni di conservazione: Chiudere il prodotto ermeticamente e conservarlo in luogo fresco e asciutto tra 16 e 18°C (60-64°F)											
	* 230129				2343				2234				2235			
Codice	* 230129				2343				2234				2235			
Confezione	Primaria		Secondaria		Primaria		Secondaria		Primaria		Secondaria		Primaria		Secondaria	
Quantità	Sacchetti da 200 g netti		Scatola da 24 sacchetti		Sacchetti da 1 kg netto		Scatola da 10 sacchetti		Sacchetti da 2,5 kg netti		Scatola da 4 sacchetti		Sacchetti da 7,5 kg netti		Scatola da 2 sacchetti	
Dimensioni (mm)	160*50*220		500*250*135		490*330*50		500*250*135		125*115*440		500*250*135		450*550		585*330*138	
Materiali	Carta/BOPP Metal/PEBD transp		Cartone		BOPP Met/PET Trans/PP/PP		Cartone		BOPP Met/PET Trans/PP/PP		Cartone		PE HD, 50 µm		Cartone	
Peso della confezione	0,39 oz/ 11 g +/- 8%		15 oz/ 422g +/- 10%		0,70 oz/ 20 g +/- 10%		15 oz/ 422g +/- 10%		1 oz/ 30g +/- 10%		15 oz/ 422g +/- 10%		0,88 oz/ 25 g +/- 10%		24 oz/ 673g +/- 10%	
Pallettizzazione Dimensioni pallet	Lunghezza (cm)	Profondità (cm)	Altezza (cm)	Peso netto (kg)	Lunghezza (cm)	Profondità (cm)	Altezza (cm)	Peso netto (kg)	Lunghezza (cm)	Profondità (cm)	Altezza (cm)	Peso netto (kg)	Lunghezza (cm)	Profondità (cm)	Altezza (cm)	Peso netto (kg)
	120	102	180	423	120	102	180	880	120	102	180	880	120	102	168	990

Nessuna informazione contrattuale/ Data: 30/04/2021
 Elaborato da: Responsable qualità

