

REPÚBLICA
DEL CACAO®

#joinlarepublicadelcacao

Pura Origine

Cioccolato fondente fluido, cacao 56%.

U D HALAL NON GMO

Garantito senza ionizzazione



CIOCCOLATO FONDENTE ECUADOR 56% FLUIDO

NOTE TOSTATE E SENTORI DI SPEZIE /
IDEALE PER MODELLAGGI E RIVESTIMENTO A MACCHINA

Cioccolato prodotto con cacao dagli aromi raffinati proveniente dall'Ecuador: "Cacao Nazionale". Ideale per modellaggi e rivestimenti. Il nostro cioccolato fondente fluido 56% presenta un sapore delicato con note tostate e delicati sentori di spezie.

Ingredienti:

Liquore di cacao dell'Ecuador, 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

43%

GRASSI TOTALI

37%

FLUIDITÀ



ELEVATA

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 16-18°C

SHELF LIFE: 18 MESI

CACAO DAGLI AROMI RAFFINATI

Cacao dagli aromi raffinati dell'Ecuador.

ZUCCHERO BIANCO

Origine: America Latina.

SKU N.	SACCHETTO	PESO NETTO SCATOLA	PESO TOTALE SCATOLA
28547	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

Dolcezza	●●●●
Cacao tostato	●●○○
Amaro	●●○○
Pane tostato	●●○○
Frutta secca	●○○○
Vaniglia	●●●●

TEMPERAGGIO



INFORMAZIONI GENERALI

NOME	Ciocolato fondente Ecuador 56% liquido
DENOMINAZIONE LEGALE	Ciocolato fondente 56% cacao minimo, burro di cacao puro.
PAESE DI ORIGINE	Ecuador
INGREDIENTI	Zucchero, pasta di cacao (massa di cacao) dall'Ecuador, burro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole, estratto naturale di vaniglia.

DESCRIZIONE E USO

Descrizione commerciale	Ciocolato a base di cacao "Nacional" dell'Ecuador dal gusto fine. Ideale per stampi e coperture, il nostro cioccolato fondente 56% ha un gusto raffinato con note tostate e di spezie dolci.
Note aromatiche	Dolce, tostato, amaro, frutta secca, spezie
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):	566 kJ (135 kcal)	1467 kJ (350 kcal)	Dimensioni	Diametro 2,6 cm
Grassi totali	15 g 19%	38 g 49%	Ceneri	1,48%
Grassi saturi:	10 g 50%	24 g 120%	Umidità	<2%
Acidi grassi trans:	0 g	0 g	COMPOSIZIONE	
Acidi grassi monoinsaturi:	5 g	12 g		
Acidi grassi polinsaturi:	0 g	1 g	Zucchero	43%
Cholesterolo:	0 mg 0%	0 mg 0%	Burro di cacao deodorato	17%
Sodio:	0 mg 0%	5 mg 0%	Lecitina di girasole	0,44%
Sale	0 g	0,01 g	Estratto naturale di vaniglia:	0,04%
Carboidrati totali:	22 g 8%	55 g 20%	Contenuto di grassi	37%
Fibra alimentare:	2 g 7%	6 g 21%	SCNG (Solidi del cacao non grassi)	Min. 19%
Zuccheri totali:	18 g	45 g		
Zuccheri aggiunti:	17 g 34%	43 g 86%		
Proteine:	2 g 4%	6 g 12%		
Vitamina D:	0 mcg 0%	0 mcg 0%		
Calcio:	18 mg 1%	44 mg 3%		
Ferro:	2 mg 8%	4 mg 21%		
Potassio:	190 mg 4%	470 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		
Microorganismi	Valori massimi	Metodo	Frequenza delle analisi	Metalli pesanti	Limite massimo	Frequenza delle analisi
Microorganismi 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		* (Cd) Cadmio (più del 50% di cacao) (REGOLAMENTO UE n. 488/2014)	< 0,8 mg/kg	
Lieviti e muffe	<100/g	NF V 08-036		* (Pb) Piombo (più del 40% di cacao)	< 0,4 mg/kg	
Bacillus cereus	<100/g	NF EN ISO 7932		* (Cu) Rame (norma INEN)	< 15 mg/kg	
Staphylococcus coagulase +	<10/g	Metodo interno adattato da NF EN ISO 6888-2		*Limiti stabiliti secondo il REGOLAMENTO TECNICO DEL MERCOSUR SUI LIMITI MASSIMI DEI CONTAMINANTI INORGANICI NEGLI ALIMENTI		
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				
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

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)							
Immagine del prodotto																	
Codice	* 230132				2349				2300				2301				
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/CPP		Cartone		BOPP Met/PET Trans/PP/CPP		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: Responsabile qualità

Controllato e approvato da: Responsabile R&S e Qualità.