

REPÚBLICA
DEL CACAO®

#joinlarepublicadelcacao

Pura Origine

Cioccolato fondente, cacao 65%.

U D HALAL NON GMO

Garantito senza ionizzazione



CIOCCOLATO FONDENTE ECUADOR 65%

ZUCCHERO PANELA BIOLOGICO / FRUTTATO / MULTIUSO

Ecuador 65% presenta note speziate come chiodi di garofano e peperoncino dolce, e il suo profilo è completato dallo zucchero di canna non raffinato panela. La panela è realizzata da artigiani della regione del cioccolato andino, ricca di biodiversità. La sua fluidità consente di ottenere un cioccolato che può essere utilizzato sia per la copertura che per altri scopi.

Ingredienti:

Liquore di cacao dell'Ecuador, zucchero, burro di cacao, zucchero di canna integrale (panela), 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

34%

GRASSI TOTALI

42%

FLUIDITÀ



ELEVATA

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 16-18°C

SHELF LIFE: 18 MESI

CACAO DAGLI AROMI RAFFINATI

Cacao dagli aromi raffinati dell'Ecuador.

PANELA

Pacto, bioregione del cioccolato andino.

ZUCCHERO BIANCO

Origine: America Latina.

SKU N.	SACCHETTO	PESO NETTO SCATOLA	PESO TOTALE SCATOLA
18839	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

Astringente	●●●●○
Cacao grezzo	●○○○○
Cacao tostato	●●○○○
Spezie forti	●○○○○
Amaro	●●○○○

TEMPERAGGIO



INFORMAZIONI GENERALI

NOME	Ciocolato fondente Ecuador 65%
DENOMINAZIONE LEGALE	Ciocolato fondente 65% cacao minimo, burro di cacao puro.
PAESE DI ORIGINE	Ecuador
INGREDIENTI	Pasta di cacao (massa di cacao) dall'Ecuador, zucchero, burro di cacao, zucchero di canna integrale (panela), emulsionante: lecitina di girasole, estratto naturale di vaniglia.

DESCRIZIONE E USO

Gusto commerciale	L'Ecuador 65% rivela un'acidità iniziale immediatamente seguita da note di frutta tropicale e candita. È un cioccolato potente dal finale persistente. Utilizziamo "Panela", uno zucchero biologico tradizionale non raffinato prodotto da coltivatori locali di canna da zucchero vicino a Quito. Il suo gusto ricco completa gli aromi finali di frutta secca del cioccolato. Per realizzare questo cioccolato, abbiamo aumentato il contenuto di burro di cacao, in modo da renderlo adatto a coperture standard, a coperture manuali a immersione e a lavorazioni con stampi.
Note aromatiche	Tostato, amaro, astringenza, speziato, fruttato, legnoso
Consumatori di riferimento	Ciocolatieri, produttori di dolci, fornai e pasticciere, 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 insulina-resistenza, colesterolo e trigliceridi alti, ingredienti per integratori alimentari e persone che presentano reazioni agli allergeni dichiarati.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Porzione:	40 g	100 g
Energia (Calorie):	1006 kJ (240 kcal)	2472 kJ (590 kcal)
Energia da grassi (calorie derivanti dai grassi):	608 kJ (145 kcal)	1550 kJ (370 kcal)
Grassi totali	16 g 21%	41 g 53%
Grassi saturi:	11 g 55%	27 g 135%
Acidi grassi trans:	0 g	0 g
Acidi grassi monoinsaturi:	5 g	13 g
Acidi grassi polinsaturi:	0 g	1 g
Colesterolo:	0 mg 0%	0 mg 0%
Sodio:	25 mg 1%	65 mg 3%
Sale	0,06 g	0,16 g
Carboidrati totali:	20 g 7%	49 g 18%
Fibra alimentare:	8 g 29%	20 g 70%
Zuccheri totali:	15 g	37 g
Zuccheri aggiunti:	14 g 28%	34 g 68%
Proteine:	3 g 6%	7 g 14%
Vitamina D:	0 mcg 0%	0 mcg 0%
Calcio:	25 mg 2%	64 mg 5%
Ferro:	2 mg 13%	6 mg 34%
Polassio:	190 mg 4%	470 mg 10%

CARATTERISTICHE FISICHE

Finezza	20-21 µm
Peso unitario	2,4g +/- 0,2 g
Dimensioni	Diametro 2,6 cm
Ceneri	1,94%
Umidità	<2%

COMPOSIZIONE

Zucchero	28%
Burro di cacao deodorato	14%
Lecitina di girasole	0,49%
Estratto naturale di vaniglia:	0,03%
Zucchero di canna integrale (panela)	6%
Contenuto di grassi	42%
SCNG (Solidi del cacao non grassi)	Min. 23%

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				
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	(Pb) Piombo (più del 40% di cacao)	< 0,4 mg/kg		
			(Cu) Rame (norma INEN)	< 15 mg/kg		

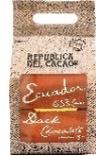
*Limiti stabiliti secondo il REGOLAMENTO TECNICO DEL MERCOSUR SUI LIMITI MASSIMI DEI CONTAMINANTI INORGANICI NEGLI ALIMENTI

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: Chudere il prodotto ermeticamente e conservarlo in luogo fresco e asciutto tra 16 e 18°C (60-64°F)							
	* 230087					2342						
	2215					2222						
Codice												
Confezione	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	
Dimensioni (mm)	160*50*220		500*250*135		490*330*50		500*250*135		125*115*440		500*250*135	
Materiali	Carta/BOPP Metal/PEBD transp		Cartone		BOPP Met/PET Trans/PP/CPP		Cartone		BOPP Met/PET Trans/PP/CPP		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%	
Pallettizzazione	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)
Dimensioni pallet	120	102	180	423	120	102	180	880	120	102	180	990

Nessuna informazione contrattuale/ Data: 30/04/2021

Elaborato da: Responsabile qualità

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

