

REPÚBLICA
DEL CACAO®

#joinlarepublicadelcacao

Pura Origine

Cioccolato fondente, cacao 56%.

U D HALAL NON GMO

Garantito senza ionizzazione



CIOCCOLATO FONDENTE ECUADOR 56%

CACAO INTENSO / AMARO / NON ADATTO AL RIVESTIMENTO

Cioccolato realizzato con cacao dagli aromi raffinati dell'Ecuador: "Nazionale". Presenta un gusto sottile di fiori bianchi, seguito da un sapore di caffè tostato. Sul finale, è caratterizzato da un profilo pieno con potenti note di cioccolato combinate con le emblematiche note amare del "Cacao Nazionale".

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

32%

FLUIDITÀ



BASSA

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
18830	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

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

TEMPERAGGIO



INFORMAZIONI GENERALI	
NOME	Cioccolato fondente Ecuador 56%
DENOMINAZIONE LEGALE	Cioccolato fondente 56% cacao minimo, burro di cacao puro
PAESE DI ORIGINE	Ecuador
INGREDIENTI	Pasta di cacao (massa di cacao) dall'Ecuador, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole, estratto naturale di vaniglia.

DESCRIZIONE E USO	
Descrizione commerciale	È un puro cioccolato ecuadoriano prodotto dal cacao aromatico "Nacional" dell'Ecuador. Rivela un gusto di fiori bianchi seguito da sentori di caffè tostato che sfociano su note di cioccolato rotonde e potenti. Il finale caratteristico dal corpo piacevole si fonde con le emblematiche note amare del cacao ecuadoriano "Nacional".
Note aromatiche	Tostato, cacao, amaro, speziato, legnoso, frutta secca, astringenza.
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 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):	922 kJ (220 kcal)	2305 kJ (550 kcal)		Peso unitario	2,4g +/- 0,2 g
Energia da grassi (calorie derivanti dai grassi):	503 kJ (120 kcal)	1257 kJ (300 kcal)		Dimensioni	Diametro 2,6 cm
Grassi totali	13 g 17%	33 g	42%	Ceneri	2,06%
Grassi saturi:	9 g 45%	22 g	110%	Umidità	<2%
Acidi grassi trans:	0 g	0 g		COMPOSIZIONE	
Acidi grassi monoinsaturi:	4 g	10 g			
Acidi grassi polinsaturi:	0,5 g	1 g		Zucchero	43%
Colesterolo:	0 mg 0%	0 mg	0%	Burro di cacao deodorato	3%
Sodio:	0 mg 0%	10 mg	0%	Lecitina di girasole	0,5%
Sale	0 g	0,02 g		Estratto naturale di vaniglia	0,07%
Carboidrati totali:	23 g 8%	56 g	20%	Contenuto di grassi	32%
Fibra alimentare:	3 g 11%	7 g	25%	SCNG (Solidi del cacao non grassi)	Min. 24%
Zuccheri totali:	18 g	46 g			
Zuccheri aggiunti:	17 g 34%	43 g	86%		
Proteine:	3 g 6%	8 g	16%		
Vitamina D:	0 mcg 0%	0 mcg	0%		
Calcio:	29 mg 2%	72 mg	6%		
Ferro:	3 mg 15%	7 mg	38%		
Potassio	200 mg 4%	490 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	
Microrganismi aerobi mesofili	<10.000 CFU/g	NF EN ISO 4833-1	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		
Metalli pesanti				Frequenza delle analisi
*(As) Arsenico (più del 40% di cacao)				< 0,4 mg/kg
(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	
*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													
Interpretazione dell'etichetta (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)						Condizioni di conservazione/shelf life 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	* 230086		2341		2203				2208				
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/PP		Cartone		BOPP Met/PET Trans/PP/PP		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 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)	
	120	102	180	423	120	102	180	880	120	102	180	880	
Nessuna informazione contrattuale/ Data: 30/04/2021													
Elaborato da: Responsabile qualità													

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