



CIOCCOLATO FONDENTE GROWERS CHOICE 71%

FRUTTI NERI / VINO ROSSO / ASTRINGENTE

Questa ricetta contiene una selezione di cacao proveniente dalla Repubblica Dominicana, dal Perù e dall'Ecuador, che dà vita a un assemblaggio potente dal sapore persistente. È un cioccolato molto fruttato, con aromi di bosco, frutti neri, astringente e con un intenso sapore di cacao. Questa combinazione ne consente l'utilizzo in un'ampia varietà di applicazioni.

Ingredienti:

Liquore di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante (lecitina di girasole). 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

27,5%

GRASSI TOTALI

42,5%

FLUIDITÀ



ELEVATA



REPUBBLICA
DOMINICANA

MAR DEI CARAIBI

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 16-18°C

SHELF LIFE: 18 MESI

CACAO DAGLI AROMI RAFFINATI

Cacao dagli aromi raffinati proveniente da Ecuador, Perù e Repubblica Dominicana.

ZUCCHERO BIANCO

Origine: America Latina.

SKU N.	SACCHETTO	PESO NETTO SCATOLA	PESO TOTALE SCATOLA
30681	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

Acidità	●●●○
Amaro	●●●○
Fruttato	●●●○
Cacao grezzo	●●●○
Spezie	●●●○
Frutti neri	●●●○

TEMPERAGGIO



Versione	4
Elaborato	28/02/2018
Aggiornato	30/04/2021

INFORMAZIONI GENERALI

NOME	Ciocolato fondente Growers Choice 71%
DENOMINAZIONE LEGALE	Ciocolato fondente 71% cacao minimo, burro di cacao puro
PAESE DI ORIGINE	Ecuador
INGREDIENTI	pasta di cacao (massa di cacao), zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole.

DESCRIZIONE E USO

Descrizione commerciale	Il Growers Choice 71% è prodotto con varietà di cacao selezionate della Repubblica Dominicana, del Perù e dell'Ecuador che danno vita a una combinazione potente e persistente. È un cioccolato molto fruttato, con note di frutti di bosco scuri, legno e note tanniche di vino rosso. Si può usare per tutti i tipi di applicazioni. La sua combinazione di amarezza e astringenza permette di conservare un forte sapore di cacao.
Note aromatiche	Frutti di bosco scuri, tannico, cacao
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)	1550 kJ (370 kcal)	Dimensioni	Diametro 2,6 cm
Grassi totali	16 g 21%	41 g 53%	Ceneri	2,14%
Grassi saturi:	11 g 53%	26 g 132%	Umidità	<2%
Acidi grassi trans:	0 g	0 g	COMPOSIZIONE	
Acidi grassi monoinsaturi:	5 g	13 g		
Acidi grassi polinsaturi:	0,5 g	2 g	Zucchero	28%
Colesterolo:	0 mg 0%	0 mg 0%	Burro di cacao deodorato	9%
Sodio:	0 mg 0%	0 mg 0%	Lecitina di girasole	0,40%
Sale	0 g	0 g	Contenuto di grassi	43%
Carboidrati totali:	19 g 7%	47 g 17%	SCNG (Solidi del cacao non grassi)	Min. 28%
Fibra alimentare:	4 g 15%	10 g 37%		
Zuccheri totali:	12 g	29 g		
Zuccheri aggiunti:	11 g 22%	28 g 56%		
Proteine:	4 g 7%	9 g 18%		
Vitamina D:	0 mcg 0%	0 mcg 0%		
Calcio:	20 mg 2%	50 mg 4%		
Ferro:	2 mg 12%	6 mg 29%		
Potassio:	210 mg 4%	530 mg 11%		

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		(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: Chiudere il prodotto ermeticamente e conservarlo in luogo fresco e asciutto tra 16 e 18°C (60-64°F)											
	* 230083				2363				2200				2209			
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

