



FONDATE 52%

**AMATO
MIO**

CON ASHWAGANDHA
E MUCUNA

SPECIFICA DI PRODOTTO

DENOMINAZIONE

CIOCCOLATO BIOLOGICO CON ASHWAGANDHA E MUCUNA (Cacao min. 52%) 42g

DESCRIZIONE PRODOTTO

Delizioso cioccolato funzionale, grazie alla particolare innovativa lavorazione delle fave di cacao, *metodo matùral*, ha una concentrazione più alta di polifenoli, rispetto alla media dei cioccolati tradizionali. (Ricerche effettuate presso il Dipartimento di Agraria dell'Università Federico II.) I polifenoli del cacao, hanno proprietà antiossidanti e antinfiammatorie e una riconosciuta utilità nella lotta contro i radicali liberi. Al cacao minimamente processato viene aggiunto ashwagandha e mucuna, ingredienti naturali adattogeni e funzionali. Viene dolcificato con zucchero da fiori di cocco integrale e inulina, con basso indice glicemico e con alto contenuto di vitamine e minerali essenziali.

INGREDIENTI

granella di fave di cacao crudo*, zucchero da fiori di cocco*, polpa di cocco*, burro di cacao*, lucuma*, mango*, maca*, banana*, ashwagandha (0,75%)*, mucuna puriens (0,75%)* inulina*. (*) *biologico*. Può contenere tracce di **anacardi**.

NOTE

L'**Ashwagandha** o ginseng indiano è un arbusto erbaceo, legnoso alla base, viene coltivata o cresce spontaneamente in India, Nepal e alcune zone del Mediterraneo (in Italia principalmente in Sicilia e Sardegna). E' conosciuta sin dall'antichità nella medicina indiana come tonico e adattogeno, più proprietà principalmente antinfiammatorie e anticancerogene. Inoltre sono state confermate le sue attività antistress, anticonvulsivanti, immunologiche e antiossidanti.

La **Mucuna** pianta erbacea tropicale, produce una specie di fava fagiolo che contiene levodopa, il farmaco principale per la cura del Parkinson. In India la mucuna è utilizzata dalla medicina ayurvedica da migliaia di anni anche come afrodisiaco.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Questo cioccolato di altissima qualità deve essere conservato nella maniera giusta. La temperatura ideale di conservazione è tra 12 e 18°C, bisogna evitare la luce diretta e le fonti eccessive di calore o di freddo, per esempio non deve essere lasciato in macchina sia in estate, sia in inverno, altrimenti subirà uno shock termico che rischierà di rovinarlo. Tempi di conservazione: 24 mesi

UNITA' SINGOLA

Codice EAN: 8055323850148

CODICE FARMACEUTICO

Codice base 10: 975879053 Codice base 32: X2PGWF

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g %AR

Energia / Energy	2290 kj 547 kcal	
Grassi / Fat / Fett	39 g	
di cui saturi / of wich saturates	27 g	
Carboidrati / Carbohydrate	35 g	
di cui zuccheri / of wich sugars	20 g	
Fibre / Dietary Fiber	11 g	
Proteine / Protein	8,5 g	
Sale / Salt	0,05 g	
Magnesio / Magnesium	161 mg	43 %
Potassio / Potassium	541mg	27 %
Fosforo / Phosphorus	203 mg	29 %
Ferro / Iron	2 mg	17 %

* Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kj/2000 kcal)



Biologico N° di ricetta certificata :
1140/2020 del 05/03//2020

Operatore controllato n. 40825 da
Organismo di controllo autorizzato dal
MiPAAF codice IT-BIO-004



Bean to Bar

FATTO PARTENDO DAL
SEME DI CACAO E NON
DALLA MASSA DI CACAO



Raw

LAVORATO A BASSE
TEMPERATURE <42°



Vegan

NON CONTIENE PRODOTTI
DI ORIGINE ANIMALE



Gluten-Free

NON CONTIENE GLUTINE



Dairy-Free

NON CONTIENE LATTE E
DERIVATI DEL LATTE



Soy-Free

NON CONTIENE SOIA



No refined Sugar

SENZA ZUCCHERI RAFFINATI



(IT) CIOCCOLATO BIOLOGICO CON ASHWAGANDHA E MUCUNA
(Cacao min. 52%)

Ingredienti: granello di fave di cacao crudo*, zucchero da fiori di cocco*, polpa di cocco*, burro di cacao*, banana*, mango*, ashwagandha (0,75%)*, mucuna pruriens (0,75%)*, inulina*, (*) biologico.

Può contenere tracce di anacardi. Conservare in luogo fresco (12°C - 18°C) e asciutto.

(EN) ORGANIC CHOCOLATE WITH ASHWAGANDHA AND MUCUNA
(Cacao min 52%)

Ingredients: raw cocoa nibs*, coconut blossom sugar*, coconut pulp*, cocoa butter*, banana*, mango*, ashwagandha (0,75%)*, mucuna pruriens (0,75%)*, inulin*, (*) organic.

May contain traces of cashew nut. Store in a cool (12°C - 18°C) and dry place.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g / AVERAGE NUTRITION VALUE 100gr %AR

Energia / Energy	2290 kJ / 547 kcal
Grassi / Fat / Fett	39 g
di cui saturi / of wich saturates	27 g
Carboidrati / Carbohydrate	35 g
di cui zuccheri / of wich sugars	20 g
Fibre / Dietary Fiber	11 g
Proteine / Protein	8,5 g
Sale / Salt	0,05 g
Magnesio / Magnesium	161 mg / 43 %
Potassio / Potassium	541mg / 27 %
Fosforo / Phosphorus	203 mg / 29 %
Ferro / Iron	2 mg / 17 %

* Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000 kcal)

CIOCCOLATO BIOLOGICO METODO NATURAL



FONDATE 52%
AMATO MIO
CON ASHWAGANDHA
E MUCUNA



Da consumarsi preferibilmente entro fine / Best before end



Prodotto da / Made by: AMATA TERRA Snc
Via Francesco Petrarca, 24-26 - 83047 Lioni (AV) ITALIA
www.matuchocolate.com info@matuchocolate.com
matù chocolate @ is a registered mark of AMATA TERRA Snc



OPERATORE CONTROLLATO N. 48825
ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAF IT-804-004
AGRICOLTURA NON UE

FILM BIODEGRADABILE E COMPOSTABILE NELL'UMIDO



carta 40 micron + film trasparente compostabile NaturFlex® della Futumura® 20 micron

Scala 1:1

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

HACCP: Il prodotto è conforme al reg. CE 852/2004.

RAW FOOD: Il prodotto è certificato che dal momento del raccolto al momento alla messa in vendita non è stato soggetto a temperature più alte di 45°C. Garantito sia dal produttore di cacao nel paese di origine sia dalla nostra azienda durante la lavorazione.

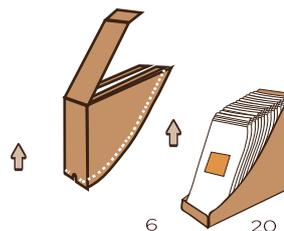
OGM : Il prodotto non contiene e non proviene da OGM.

IRRADAZIONI: Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D.lgs 94/01 e succ. agg.

PACKAGING e MATERIALE DI SPEDIZIONE: I materiali di imballo e gli inchiostri di stampa sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg. CE 1935/2004 per i materiali destinati al contatto con gli alimenti. La pellicola che avvolge la tavoletta di cioccolato è compostabile e biodegradabile. Cartone dell'espositore e la scatola di spedizione sono 100% riciclabile. I collanti impiegati sono a base di amido di mais. Stampato con inchiostri ad acqua. Il nastro adesivo che chiude i cartoni di spedizione è di carta gommata. Il pallet è composto di truciolli legno pressato riciclabile 100% e possono essere triturati e utilizzati come fertilizzante per il terreno. Sono conformi alla normativa FAO/ISPM 15. Senza chiodi e inattaccabili dall'umidità. I cartoni e la pedana, prima di essere avvolti nella pellicola estensibile, vengono disinfettati con una soluzione nebulizzata di 75% di alcol per garantire la spedizione covid-free. Il film estensibile che avvolge e protegge i cartoni sulla pedana sono in bioplastica PLA biodegradabile e compostabile, derivati dal mais.

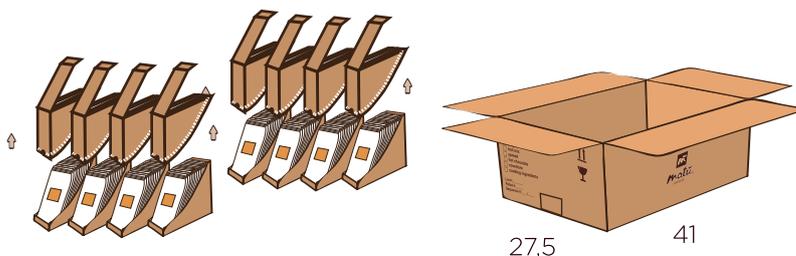
ESPOSITORE

Lunghezza espositore esterno cm	20
Larghezza espositore esterno cm	6
Altezza espositore esterno cm	14
Peso espositore kg	0,574
Tavolette per espositore singolo	12



UNITA' DI SPEDIZIONE

Lunghezza scatola esterna cm	41
Larghezza scatola esterna cm	27,5
Altezza scatola esterna cm	16,5
Peso scatola kg	4,962
Nr espositori singoli	8
Tavolette per unità di spedizione:	96



INFORMAZIONI PALLET

Misure cm	120 x 100
Peso solo pallet kg	14,5
Scatole per lunghezza del pallet	3
Scatole per larghezza del pallet (1)	2
Scatole per larghezza del pallet (2)	3
Numero strati	6
Scatole per strato	8
Scatole totali per pallet	48
Espositori singoli per pallet	384
Tavolette da 42g per pallet	4608
Peso totale pallet kg	239
Altezza totale compreso pallet cm	120

