

DENOMINAZIONE

CIOCCOLATO BIOLOGICO CON FUNGHI MEDICINALI (Cacao min. 62%) 42g

DESCRIZIONE PRODOTTO

Al cacao minimamente processato viene aggiunto i funghi reishi, chaga e cordyceps, 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*, burro di cacao*, mela*, lucuma*, fragola*, funghi chaga (1%)*, funghi reishi (1%)*, funghi cordyceps (1%)*, inulina*, origano*.
(*) *biologico*. Può contenere tracce di **anacardi**.

NOTE

Il **reishi** o *Ganoderma lucidum* è annoverato tra le dieci sostanze terapeutiche naturali più efficaci esistenti in natura. In Cina e in Giappone viene chiamato il “fungo dell’immortalità” ed il suo impiego in Oriente risale a molti secoli prima di Cristo. Il fungo contiene circa quattrocento sostanze bioattive, in particolare triterpeni e polisaccaridi e possiede la più ampia varietà di enzimi digestivi atti a degradare lignina e cellulosa. Attualmente il *Ganoderma lucidum* è studiato alacremente, in campo medico, e se ne sono evidenziati effetti anticancro (la sua attività antineoplastica agisce a vari stadi e livelli della malattia), ipocolesterolemizzanti, immunoregolatori, antiallergici, antiossidanti, epatoprotettori, ipoglicemizzanti, antibatterici, antivirali ed antifungini. Il **chaga** è un fungo che cresce sulla betulla in tutto il nord America, Europa orientale e Asia. Un fungo della salute, con proprietà antiossidanti e disintossicanti, in particolare per circolazione e pelle. Il **cordyceps** è un fungo, caratteristico della medicina cinese, che gli attribuisce proprietà immunomodulatori ed antitumorali, ipoglicemizzanti, antiipertensivi, promotori della funzionalità e della salute epatica, cardiaca e renale, anti-aging, afrodisiaci, ipocolesterolemizzanti, regolatori del ciclo sonno-veglia, antitussivi, espettorante ed antiasmatici.

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: 8055323850131

CODICE FARMACEUTICO

Codice base 10: 975879040 Codice base 32: X2PGW0

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g %AR

Energia / Energy	2237 kj 534 kcal	
Grassi / Fat	37 g	
di cui saturi / of which saturates	23 g	
Carboidrati / Carbohydrate	36 g	
di cui zuccheri / of which sugars	20 g	
Fibre / Dietary Fiber	12 g	
Proteine / Protein	8,8 g	
Sale / Salt	0,03 g	
Magnesio / Magnesium	179 mg	48 %
Potassio / Potassium	528 mg	26 %
Fosforo / Phosphorus	219 mg	31 %
Ferro / Iron	3 mg	19 %

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



Biologico N° di ricetta certificata :
1141/2020 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 FUNGHI MEDICINALI
(Cacao min. 62%)

Ingredienti: granella di fave di cacao, crudo*, zucchero da fiori di cocco*, burro di cacao*, mela*, lucuma*, fragola*, funghi chaga* (1%)*, funghi reishi (1%)*, funghi cordyceps (1%)*, inulina*, origano*.*
biologico.

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

(EN) ORGANIC CHOCOLATE WITH MEDICINAL MUSHROOM
(Cacao min 62%)

Ingredients: raw cocoa nibs*, coconut blossom sugar*, cocoa butter*, apple*, lucuma*, strawberry*, chaga mushrooms (1%)*, reishi mushrooms (1%)*, cordyceps mushrooms (1%)*, inulin*, oregano*.*
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	2237 kJ	
	534 kcal	
Grassi / Fat	37 g	
di cui saturi / of which saturates	23 g	
Carboidrati / Carbohydrate	36 g	
di cui zuccheri / of which sugars	20 g	
Fibre / Dietary Fiber	12 g	
Proteine / Protein	8,8 g	
Sale / Salt	0,03 g	
Magnesio / Magnesium	179 mg	48 %
Potassio / Potassium	528 mg	26 %
Fosforo / Phosphorus	219 mg	31 %
Ferro / Iron	3 mg	19 %

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

CIOCCOLATO BIOLOGICO METODO MATURAL




EXTRA FONDENTE 62%
TERRA DI MONTAGNA
CON REISHI, CHAGA
E CORDICEPES



Da consumarsi preferibilmente entro fine Best before end



Prodotto da / Made by: AMATA TERRA S.r.l.
Via Francesco Petrarca, 24-28 - 83047 Lioni (AV) ITALIA
www.matu.chocolate.com info@matu.chocolate.com
matu.chocolate® is a registered mark of AMATA TERRA S.r.l.



OPERATORE CONTROLLATO
N. 4025
ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAF
IC-IMP-004
AGRICOLTURA LEONIE 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.

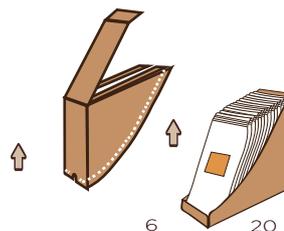
OGM : Il prodotto non contiene e non proviene da OGM.

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 trucoli 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.

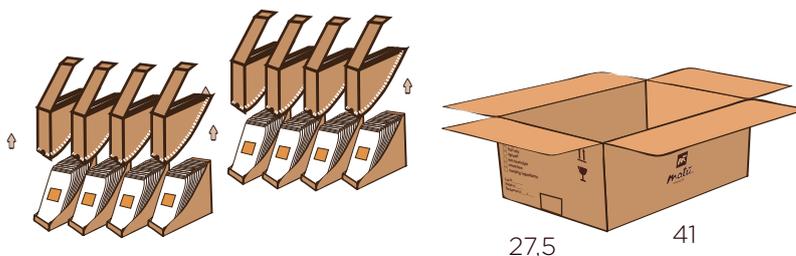
ESPOSITORE

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



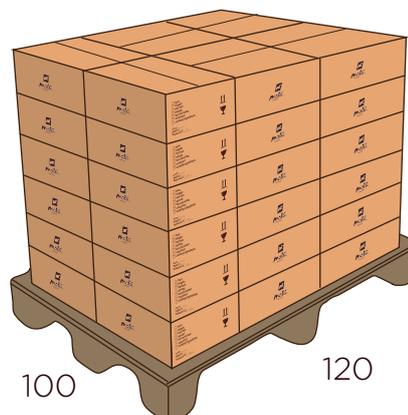
UNITA' DI SPEDIZIONE

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



matù chocolate® è un marchio registrato da Amata Terra snc

Via Francesco Petrarca, 24/28 - 83047 Lioni (Av) Italia - info@matuchocolate.com - www.matuchocolate.com