

**DENOMINAZIONE**

CIOCCOLATO BIOLOGICO EXTRA FONDENTE (Cacao min. 72%) 42g

**DESCRIZIONE PRODOTTO**

Tavoletta di finissimo cioccolato monorigine è prodotta con fave di cacao Raw Arriba Nacional Fino de Aroma della regione di Esmeraldas in Ecuador. Lavorato in modo artigianale *bean to bar* processando le fave di cacao in maniera delicata, a basse temperature, per cogliere le note aromatiche in modo inusuale e preservare i componenti salutari. Il cioccolato è prodotto in piccoli lotti aggiungendo solo zucchero da fiori di cocco biologico, ricco di minerali ed elementi preziosi per la nostra salute. Procedimento denominato "metodo natural": fusione della tecnica della cucina crudista e dell'arte di fare il cioccolato artigianale *bean to bar* usando solo fave raccolte, fermentate ed essiccate per la lavorazione *raw*. Un cioccolato biologico naturale buono per tutti: per i gourmet, per i foodist, per chi segue una dieta vegana, crudista, paleo, macrobiotica o per chi è intollerante al glutine, lattosio, soia.

**INGREDIENTI**

granella di fave di cacao crudo (Ecuador, regione Esmeraldas, varietà Arriba Nacional Fino de Aroma)\*, zucchero da fiori di cocco\*, burro di cacao crudo\*. (\*) *biologico*.

Può contenere tracce di **anacardi**.

**NOTE**

Un cioccolato perfettamente bilanciato con note di miele, agrumi, noce, e sul finale note di caffè.

**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: 8055323850124

**CODICE FARMACEUTICO**

Codice base 10: 975879038 Codice base 32: X2PGVY

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g		%AR
Energia / Energy	2391 kj 571 kcal	
Grassi / Fat	43 g	
di cui saturi / of wich saturates	27 g	
Carboidrati / Carbohydrate	33 g	
di cui zuccheri / of wich sugars	19 g	
Fibre / Dietary Fiber	9,8 g	
Proteine / Protein	9,3 g	
Sale / Salt	0,02 g	
Magnesio / Magnesium	204 mg	54 %
Potassio / Potassium	569 mg	28 %
Fosforo / Phosphorus	243 mg	54 %
Ferro / Iron	3 mg	19 %

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



Biologico N° di ricetta certificata :  
1138/2020 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 EXTRA  
FONDENTE**  
(Cacao min. 72%)

Ingredienti: granella di fave di cacao crudo (Ecuador, regione Esmeraldas, varietà Arriba Nacional Fino de Aroma)\*, zucchero da fiori di cocco\*, burro di cacao crudo\*. (\*) biologico.

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

**(EN) ORGANIC EXTRA  
DARK CHOCOLATE**  
(Cocoa 72% min.)

Ingredients: raw cocoa nibs (from Ecuador, Esmeraldas region, Arriba Nacional Fino de Aroma variety)\*, coconut blossom sugar\*, raw cocoa butter\*. (\*) 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	2391 kJ / 571 kcal	
Grassi / Fat	43 g	
di cui saturi / of which saturates	27 g	
Carboidrati / Carbohydrate	33 g	
di cui zuccheri / of which sugars	19 g	
Fibre / Dietary Fiber	9,8 g	
Proteine / Protein	9,3 g	
Sale / Salt	0,02 g	
Magnesio / Magnesium	204 mg	54 %
Potassio / Potassium	569 mg	28 %
Fosforo / Phosphorus	243 mg	54 %
Ferro / Iron	3 mg	19 %

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

**CIOCCOLATO BIOLOGICO  
METODO MATÚRAL**




EXTRA FONDENTE 72%  
**ESMERALDAS  
ECUADOR**  
SINGOLA REGIONE  
ESMERALDAS



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.

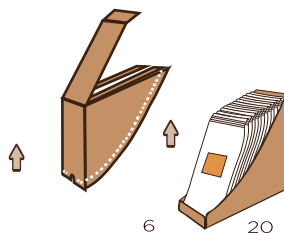
OGM : Il prodotto non contiene e non proviene da OGM.

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 trucioli 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.

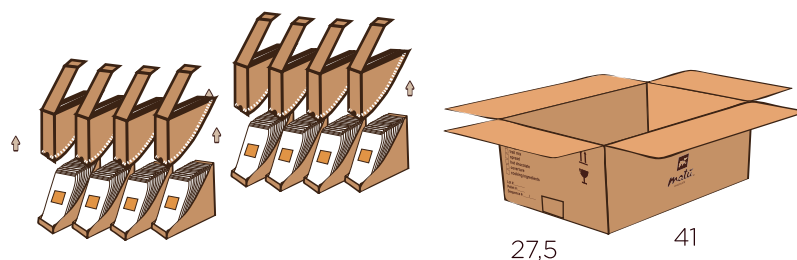
**ESPOSITORE**

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

