



1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Tavoletta di "**Cioccolato Tradizionale CUM GRANO SALIS con sale marino integrale BIO**". Confezione da 60 g. Prodotto da agricoltura biologica in accordo al Reg. CE 834/2007.

Produttore:

LAEQua srls – Modica (RG)

2. Ingredienti

Pasta amara di cacao^{°*}(70% min.), Zucchero di canna integrale Mascobado ^{°*}, Sale Marino di Trapani (0,98%)

[°] ingredienti da Agricoltura Biologica, * ingredienti del Commercio Equo

3. Allergeni

Può contenere tracce di frutta a guscio e di sesamo

4. Ente di certificazione per il biologico

ICEA (ISTITUTO CERTIFICAZIONE ETICA E AMBIENTALE) - **COD. IT BIO 006 D2130**

5. OGM

Non contiene organismi geneticamente modificati o loro parti negli ingredienti che lo compongono

6. CLAIMS

Lavorazione a bassa temperatura (max 40 - 45 °C)

7. CARATTERISTICHE SENSORIALI

LAEQua Srls

Sede Legale: Via Occhipinti, 43- 97015 Modica (Rg)

P.I.0173540886 - REA n° RG – 429011

3939467389 – info@laequa.it

Pec: laequa@pec.it



Aspetto	colore marrone scuro con riflessi bruni; rustico, quasi grezzo, dovuto alla presenza di cristalli di zucchero di canna non sciolti
Odore	profumo raffinato di cacao
Sapore	gusto di cacao tondo e persistente con note di liquirizia (dovuti al Mascobado) con note di sale

8. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Il prodotto è microbiologicamente stabile se conservato integro nelle condizioni sottoindicate

9. VALORI NUTRIZIONALI

Indicazioni nutrizionali medie	Per 100g	Per porzione 15 g	%GDA* per 15g
Energia kcal	548	82	4%
kJ	2276	341	
Grassi g, di cui	37,8	5,7	8%
acidi grassi saturi, g	22,7	3,4	17%

LAEQUA Srls

Sede Legale: Via Occhipinti, 43- 97015 Modica (Rg)
 P.I.0173540886 - REA n° RG – 429011
 3939467389 – info@laequa.it
 Pec: laequa@pec.it



Carboidrati, g	36,3	5,4	2%
di cui zuccheri, g	27,8	4,2	5%
Fibra, g	10,8	1,6	6%
Proteine, g	10,2	1,5	3%
Sale, g	0,1	0,02	0%

* La GDA è la quantità giornaliera indicativa di ciascun nutriente basata su una dieta equilibrata di 2000 kcal. I fabbisogni individuali variano in funzione dell'attività fisica, dell'età e del sesso.

10. CONSERVAZIONE

Modalità di conservazione:

Conservare il prodotto in ambiente fresco ed asciutto con temperatura preferibile tra 16° e 18° C.

Shelf life:

15 mesi dalla data di produzione e confezionamento.
Termine minimo di conservazione indicato come mese/anno.

11. CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Materiali di imballo

LAeQua Srls

Sede Legale: Via Occhipinti, 43- 97015 Modica (Rg)
P.I.0173540886 - REA n° RG - 429011
3939467389 - info@laequa.it
Pec: laequa@pec.it



Imballo primario: DUPLEX CARTA AVA. RIGATA 40G adatto al contatto con alimenti

Imballo secondario: fustella in cartoncino

LAeQua Srls

Sede Legale: Via Occhipinti, 43- 97015 Modica (Rg)
P.I.0173540886 - REA n° RG – 429011
3939467389 – info@laequa.it
Pec: laequa@pec.it