



1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Tavoletta di "Cioccolato di Modica con Pistacchio 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^{°*}(50% min.), Zucchero di canna^{°*}, **pistacchi**[°] (18%)

[°] ingrediente 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 bagno-maria a bassa temperatura (max 40-45 °C).

Burro di cacao al 50%, solo quello contenuto naturalmente nelle fave di cacao: senza burro aggiunto.

Consistenza granulosa per cristalli di zucchero non raffinati.

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



7. CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto	colore marrone scuro con riflessi bruni; rustico, quasi grezzo, dovuto alla presenza di cristalli di zucchero di canna non sciolti con pistacchi tostati interi
Odore	profumo raffinato di cacao
Sapore	gusto di cacao tondo e persistente

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	536	80	4%
kJ	2232	335	
Grassi g, di cui	34,4	5,2	7%
acidi grassi saturi, g	15,4	2,31	12%
Carboidrati, g	42,2	6,3	2%
di cui zuccheri, g	36,0	5,4	6%
Fibra, g	8,8	1,3	6%

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



Proteine, g	10,0	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.

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



11. CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Materiali di imballo

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