



## 1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Tavoletta di **"Cioccolato Tradizionale MANCHO' 85% con manna 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°\*(85% min.), Manna° (10%), Anice (1,4%)

° 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 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.

### LAeQua Srls

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



## 7. CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto	colore marrone scuro con riflessi bruni; molto pastoso ed omogeneo, senza la granulosità dello zucchero, la granella bianca di manna è visibile in sezione
Odore	profumo raffinato di cacao
Sapore	gusto di cacao tondo e persistente con note di anice, molto amaro

## 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
Energia kcal	559	83,8

LAEQua Srls

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



kJ	2317	347,5
Grassi g, di cui	43,5	6,5
acidi grassi saturi, g	23,3	3,5
Carboidrati, g	24,2	3,63
di cui zuccheri, g	1,5	0,22
Fibra, g	10,9	1,63
Proteine, g	12,3	1,84
Sale, g	0,03	0,004

## 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](mailto:info@laequa.it)  
Pec: [laequa@pec.it](mailto: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](mailto:info@laequa.it)  
Pec: [laequa@pec.it](mailto:laequa@pec.it)