



## 1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Tavoletta di "**Cioccolato Tradizionale NATURAL con zucchero di canna integrale Mascobado 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<sup>°\*</sup>(51,22% min.), Zucchero integrale di canna Mascobado<sup>°\*</sup>(48,78%),

<sup>°</sup> 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)

### **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
Odore	profumo raffinato di cacao
Sapore	gusto di cacao tondo e persistente con note di liquirizia

## 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	499	82	

### 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



	2086		4%
kJ		313	
Grassi g, di cui	25,9	3,9	6%
acidi grassi saturi, g	15,6	2,34	12%
Carboidrati, g	55,4	8,3	3%
di cui zuccheri, g	49,4	7,4	8%
Fibra, g	7,4	1,1	4%
Proteine, g	7,4	1,1	2%
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

### 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



## 12. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Tavoletta di "**Cioccolato Tradizionale NATURAL con zucchero di canna integrale Mascobado BIO**". Confezione da 60 g. Prodotto da agricoltura biologica in accordo al Reg. CE 834/2007.

### **Produttore:**

LAEQua srls – Modica (RG)

## 13. Ingredienti

Pasta amara di cacao<sup>°\*</sup>(51,22% min.), Zucchero integrale di canna Mascobado<sup>°\*</sup>(48,78%),

<sup>°</sup> ingredienti da Agricoltura Biologica, <sup>\*</sup> ingredienti del Commercio Equo

## 14. Allergeni

Può contenere tracce di frutta a guscio e di sesamo

## 15. Ente di certificazione per il biologico

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

## 16. OGM

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

## 17. CLAIMS

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

### **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



## 18. CARATTERISTICHE SENSORIALI

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

## 19. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Il prodotto è microbiologicamente stabile se conservato integro nelle condizioni sottoindicate

## 20. VALORI NUTRIZIONALI

Indicazioni nutrizionali medie	Per 100g	Per porzione 15 g	%GDA* per 15g
Energia kcal	499	82	

### 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



	2086		4%
kJ		313	
Grassi g, di cui	25,9	3,9	6%
acidi grassi saturi, g	15,6	2,34	12%
Carboidrati, g	55,4	8,3	3%
di cui zuccheri, g	49,4	7,4	8%
Fibra, g	7,4	1,1	4%
Proteine, g	7,4	1,1	2%
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.

## 21. 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.

## 22. CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

### 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



## **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