

Copertura Arriba in pastiglie Cacao minimo 56%

CODICE: 00816



Origine

È selezionato in Ecuador nella provincia di Bolivar e nella provincia di Esmeraldas grazie ad accordi di cooperazione e sviluppo con piccoli coltivatori.

Caratteristiche organolettiche

Note di nocciola, banana e agrumi. Fresco e delicato.

Classificazione

Arriba, più propriamente cacao di tipo Nacional, geneticamente è un cacao Forastero che si ritiene abbia subito una mutazione e viene classificato tra i cacao fini per le sue caratteristiche. La fermentazione del cacao dura 4

Descrizione

Processo Pulizia delle fave, debatterizzazione, tostatura, granellatura, preraffinazione, miscelazione, raffinazione, concaggio, temperaggio, colaggio pastiglie, confezionamento.

Presentazione Pastiglie

Confezionamento: Cartone da Kg 10 (2 buste x 5 kg)

Pallettizzazione (cartoni strato x n° strati) 8 x 5 = 40

Modalità di conservazione Il prodotto deve essere conservato in un luogo fresco, asciutto e senza odori, ad una temperatura compresa fra i 14° e i 20°C.

Shelf life 30 mesi

Allergeni Contiene: soia
Può contenere: tracce di latte



Ingredienti:

INGREDIENTI	%	ORIGINE BOTANICA	PAESE DI PROVENIENZA
Zucchero di canna	42.5	Canna da zucchero	Dom /Acp /Pma /Cuba / Brazil
Granella di cacao Arriba	40	Theobroma cacao	Ecuador
Burro di cacao	17	Theobroma cacao	Vari
E322	0,5	Glycine max	India

Valori nutrizionali medi per 100 gr

PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORE DI RIFERIMENTO
Valore energetico	Kcal/KJ	575/2392.5
Proteine	g	7
Carboidrati	g	46.5
Di cui zuccheri	g	38.5
Grassi	g	38
Di cui acidi grassi saturi	g	19
Fibre	g	5
Ceneri	g	1.5
Sale	g	0.08

Caratteristiche microbiologiche

PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORE
CBT	UFC/gr	Standard <500 Max <1000
Lieviti / Muffe	UFC/gr	Standard <10 Max <50
Enterobatteriacee	UFC/gr	< 10
Coliformi	UFC/gr	< 10
Salmonella	UFC/ 25 gr	Assente

Fluidità:



Consigli d'utilizzo:

- ✓ Pralineria (ricopertura meccanica)
- ✓ Corpi cavi (Soggetti pasquali/stampi)
- ✓ Ripieni
- ✓ Ricopertura manuale
- ✓ Mousse
- ✓ Gelati
- ✓ Decorazioni

Abbinamenti:

- ✓ Frutti rossi: lamponi e more

Caratteristiche chimico-fisiche

PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORE STANDARD
Umidità	%	< 1
Finezza	Micron (μ)	14 - 16
Materia grassa	%	38
Limite di scorrimento	Pa	< 10
Viscosità	mPa	700 - 1200

Temperature ottimali di lavorazione (considerata in un ambiente a circa 20°C):

Scioglimento: Cristallizzazione: Lavorazione:

55°C 29,5°C-30,5° 28,5°C-29,5°