

Massa di cacao Arriba in pastiglie Cacao minimo 100%

CODICE: 00818

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 giorni.

Descrizione

Processo Pulizia delle fave, debatterizzazione, tostatura, granellatura, preraffinazione, 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 Può contenere: tracce di latte, soia

Ingredienti:

INGREDIENTI	%	ORIGINE BOTANICA	PAESE DI PROVENIENZA
Granella di cacao Arriba	100	Theobroma cacao	Ecuador



Valori nutrizionali medi per 100 gr

PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORE DI RIFERIMENTO
Valore energetico	Kcal/KJ	616 - 2547
Proteine	g	16
Carboidrati	g	15
Di cui zuccheri	g	1
Grassi	g	52
Di cui acidi grassi saturi	g	20
Fibre	g	12
Ceneri	g	3
Sale	g	0.2

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:

- ✓ Ripieni
- ✓ Mousse
- ✓ Gelati

Abbinamenti:

- ✓ Frutti rossi: lamponi e more

Caratteristiche chimico-fisiche

PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORE STANDARD
Umidità	%	< 1,5
Finezza	Micron (μ)	14 - 16
Materia grassa	%	52
Limite di scorrimento	Pa	n.r.
Viscosità	mPa	n.r.

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°