

## Copertura Puertomar in pani Cacao minimo 75%

CODICE: 00852

### Origine

Il cuore indigeno di Domori è in Venezuela, dove sorge l'Hacienda San Josè: una tenuta agricola in cui Domori, da anni, realizza interventi per il recupero della biodiversità e la coltivazione del cacao Criollo.

### Caratteristiche organolettiche

Puertomar presenta note di panna, spezie, mandorla, marmellata di ciliegie, con dolcezza e rotondità eccellenti.

### Classificazione

Vigorosa e piena di aromi, questa varietà di cacao ha frutti rossi di una forma svirgolata, irregolare.

### Descrizione

Processo Pulizia delle fave, debatterizzazione, tostatura, granellatura, raffinazione, concaggio, temperaggio, modellaggio, confezionamento.

Presentazione Pani da 500g

Incartamento: Unità singola da grammi 500  
Unità di spedizione: cartone Kg 5

Pallettizzazione (cartoni strato x n° strati) 24 x 5 + 4 = 100

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, frutta a guscio

### Ingredienti:

| INGREDIENTI                  | %    | ORIGINE BOTANICA  | PAESE DI PROVENIENZA         |
|------------------------------|------|-------------------|------------------------------|
| Granella di cacao Ocumare 61 | 57   | Theobroma cacao   | Venezuela                    |
| Zucchero di canna            | 24,5 | Canna da zucchero | Dom /Acp /Pma /Cuba / Brazil |
| Burro di cacao               | 18   | 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          | 614 - 2546            |
| Proteine                   | g                | 7                     |
| Carboidrati                | g                | 35                    |
| Di cui zuccheri            | g                | 24                    |
| Grassi                     | g                | 48                    |
| Di cui acidi grassi saturi | g                | 22                    |
| Fibre                      | g                | 7                     |
| Ceneri                     | g                | 2                     |
| Sale                       | g                | 0.10                  |

### Caratteristiche microbiologiche

| PARAMETRO         | UNITA' DI MISURA | VALORE         |
|-------------------|------------------|----------------|
| CBT               | UFC/gr           | Standard <5000 |
| Lieviti / Muffe   | UFC/gr           | Standard <50   |
| Enterobatteriacee | UFC/gr           | < 10           |
| Coliformi         | UFC/gr           | < 10           |
| Salmonella        | UFC/ 25 gr       | Assente        |

### Fluidità:



### Caratteristiche chimico-fisiche

| PARAMETRO             | UNITA' DI MISURA | VALORE STANDARD |
|-----------------------|------------------|-----------------|
| Umidità               | %                | < 1,5           |
| Finezza               | Micron (μ)       | 7 - 10          |
| Materia grassa        | %                | 48              |
| 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°

### Consigli d'utilizzo:

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