

## Copertura Arriba latte in pastiglie Cacao minimo 36%

CODICE: 00898

### 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, 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 24 mesi

Allergeni Contiene: soia, latte

### Ingredienti:

INGREDIENTI	%	ORIGINE BOTANICA	PAESE DI PROVENIENZA
Zucchero di canna	39	Canna da zucchero	Dom /Acp /Pma /Cuba / Brazil
Burro di cacao	30	Theobroma cacao	Vari
Latte in polvere	23,5	Origine animale: (vaccina)	Irlanda / Francia
Granella di cacao Arriba	7	Theobroma cacao	Ecuador
E322	0,5	Glycine max	India



### Valori nutrizionali medi per 100 gr

PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORE DI RIFERIMENTO
Valore energetico	Kcal/KJ	586/2440
Proteine	g	7
Carboidrati	g	49
Di cui zuccheri	g	47
Grassi	g	40
Di cui acidi grassi saturi	g	19
Fibre	g	1
Ceneri	g	1.5
Sale	g	0.3

### 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:

- ✓ Frutta dolce e agrumi

### Caratteristiche chimico-fisiche

PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORE STANDARD
Umidità	%	< 1
Finezza	Micron (μ)	14 - 16
Materia grassa totale	%	40
Limite di scorrimento	Pa	< 10
Viscosità	mPa	700 - 1200

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

*Scioglimento: Cristallizzazione: Lavorazione:*

---

48°C                      27,5°C-28,5°                      26,5°C-27,5°