

INGREDIENTES

Chocolate Negro 70% de cacau: Chocolate Negro 70% de cacau (grãos de cacau, açúcar, manteiga de cacau, emulsionante (lecitina de SOJA), extrato natural de baunilha). Amêndoa Torrada(10%): miolo de amêndoa despelado (FRUTOS CASCA RIJA).



DECLARAÇÃO NUTRICIONAL (por 100g)

Energia: 2433 KJ / 581 Kcal	Lípidos: 43 g,	dos quais Saturados: 24 g
Hidratos de carbono: 33 g,	dos quais Açúcares: 29 g	Fibra: 10 g
Proteínas: 9,7 g	Sal: 0,03 g	

ALERGÉNIOS



Contém: Soja, Frutos Casca Rija
Pode conter vestígios de Glúten, Ovos, Leite

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Denominação Comercial: Cacos de Chocolate Negro 70% com Amêndoa Torrada
País Origem: Portugal
Instruções de Conservação: Conservar em local fresco a uma temperatura entre 13 e 18 graus
Embalado por: Carlos Daniel Camelo Cordeiro
Validade: 12 meses
Sistema de Codificação de Lote: DDMMAAAA

CACOS

Conservação: Conservar em local seco e fresco (entre 10 e 13 °C) , isolado de odores fortes

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Os nosso cacos nascem na união perfeita entre um chocolate negro de 70% de alta qualidade com a qualidade das nossas amêndoas, previamente torradas. Finos pedaços de chocolate negro, 70% cacau (mistura complexa de perfis aromáticos encontrados em cacaos clássicos de Trindade e Tobago, República Dominicana, Jamaica, Gana, Costa do Marfim e Madagáscar) com amêndoas torradas provenientes de exploração própria situada em Açoreira-Torre de Moncorvo, no Douro Superior, zona conhecida pela qualidade deste fruto seco.

APLICAÇÃO / DESIGNAÇÃO COMPLEMENTAR

Este produto pode ser utilizada como ingrediente em sobremesas, bolos, ou consumido simples.
Validade 12 meses.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Formato e Dimensões: Finos pedaços retangulares de chocolate com amêndoas torradas
Cor: Castanha escuro
Textura: Ligeiramente rijo, característico do chocolate temperado mas macio na boca com a junção do crocante das amêndoas .
Sabor: Sabor forte da do chocolate negro e as suas notas reconfortantes de nibs de cacau amargo fundindo-se com o sabor característico das amêndoas torradas.

APRESENTAÇÃO DO PRODUTO



003002 - Cacos de Chocolate Negro 70% com Amêndoa Torrada

Embalado em saco PP e colocado numa base de cartão com as especificações do produto.
Peso Líquido: 100g

INFORMAÇÃO ADICIONAL

Condições de transporte e armazenamento:
Manter em local fresco, seco e inodoro, evitando o sol, calor e humidade.
Idealmente Transporte refrigerado ou isotérmico que mantenha a temperatura.
Deve ser conservado em local com temperatura inferior a 18°C

ESPECIFICAÇÃO MICROBIOLÓGICA

Valores Guia INSA (Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge) de 25 de Novembro de 2015

Valores relativos a refeições totalmente cozinhadas ou adicionadas de especiarias, ervas aromáticas secas, desidratadas ou tratadas por radiação ionizante, de produtos UHT e de maionese industrializada.