

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).

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL (por 100g)

Energia: 2408 KJ / 575 Kcal	Lípidos: 42 g,	dos quais Saturados: 26 g
Hidratos de carbono: 36 g,	dos quais Açúcares: 32 g	Fibra: 10 g
Proteínas: 8,3 g	Sal: 0,03 g	

ALERGÉNIOS



Contém: Soja

Pode conter vestígios de Glúten, Leite, Frutos Casca Rija

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Denominação Comercial: Cacos de Chocolate Negro 70%

País Origem: Portugal

Instruções de Conservação: Conservar em local fresco a uma temperatura entre 13 e 18 graus.

Embalado por: Carlos Daniel Camelo Cordeiro

Modo de Apresentação: Embalado em saco PP e colocado numa base de cartão com as especificações do produto.

Validade: 18 meses

Sistema de Codificação de Lote: DDMMAAAA

CACOS

Conservação: Lugar seco entre 16 e 18°C

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Os nosso cacos nasce na união perfeita de cacau de várias origem criando um chocolate negro de 70% de alta qualidade. O Chocolate Negro 70% é uma mistura subtil de perfis aromáticos de cacau típicos de Trindade, República Dominicana, Jamaica, Gana, Costa do Marfim e Madagáscar. Estes perfis são misturados para obter o sabor único e consistente deste chocolate, que é simultaneamente agridoce e elegante. Esta mistura, impecavelmente produzida desde 1986, é uma montra de proezas e competências genuínas.

APLICAÇÃO / DESIGNAÇÃO COMPLEMENTAR

Validade 18 meses.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Cor: Castanho escuro

Aspecto: Formato Retângula

Textura: Ligeiramente rijo, característico do chocolate temperado mas macio na boca.

Sabor: Sabor forte da do chocolate negro e as suas notas reconfortantes de nibs de cacau amargo

APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

Embalado em saco PP e colocado numa base de cartão com as especificações do produto.

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.