



1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Tavoletta di **“Cioccolato Tradizionale LAMAR con zucchero di canna integrale e granella di fave di cacao BIO”**. Confezione da 60 g. Prodotto da agricoltura biologica in accordo al Reg. CE 834/2007.

Produttore:

LAEQua srls – Modica (RG)

2. Ingredienti

Pasta amara di cacao^{°*}(60% min.), Zucchero integrale di canna Dulcita^{°*}, Granella di fave di cacao^{°*} (11,8%)

[°] ingredienti da Agricoltura Biologica, * ingredienti del Commercio Equo

3. Allergeni

Può contenere tracce di frutta a guscio e di sesamo

4. Ente di certificazione per il biologico

ICEA (ISTITUTO CERTIFICAZIONE ETICA E AMBIENTALE) - **COD. IT BIO 006 D2130**

5. OGM

Non contiene organismi geneticamente modificati o loro parti negli ingredienti che lo compongono

6. CLAIMS

Lavorazione a bagno-maria a bassa temperatura (max 40 - 45 °C).

LAEQua Srls

Sede Legale: Via Occhipinti, 43- 97015 Modica (Rg)

P.I.0173540886 - REA n° RG – 429011

3939467389 – info@laequa.it

Pec: laequa@pec.it



Burro di cacao al 50%, solo quello contenuto naturalmente nelle fave di cacao: senza burro aggiunto.
Consistenza omogenea non granulosa.

7. CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto	colore marrone scuro con riflessi bruni; rustico, quasi grezzo, i cristalli di zucchero di canna integrale non si avvertono, la granella di fave di cacao si percepisce
Odore	profumo raffinato di cacao
Sapore	gusto di cacao tondo e persistente con note di liquirizia

8. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Il prodotto è microbiologicamente stabile se conservato integro nelle condizioni sottoindicate

9. VALORI NUTRIZIONALI

Indicazioni nutrizionali medie	Per 100g	Per porzione 15 g
-----------------------------------	-------------	-------------------------

LAeQua Srls

Sede Legale: Via Occhipinti, 43- 97015 Modica (Rg)
P.I.0173540886 - REA n° RG - 429011
3939467389 - info@laequa.it
Pec: laequa@pec.it



Energia kcal	537	80,55
	2231	
kJ		334,65
Grassi g, di cui	37,3	5,6
acidi grassi saturi, g	15,8	2,37
Carboidrati, g	36,7	5,5
di cui zuccheri, g	31,9	4,8
Fibra, g	8,4	1,26
Proteine, g	9,4	1,4
Sale, g	0,003	0,0

10. CONSERVAZIONE

Modalità di conservazione:

Conservare il prodotto in ambiente fresco ed asciutto con temperatura preferibile tra 16° e 18° C.

Shelf life:

15 mesi dalla data di produzione e confezionamento.
Termine minimo di conservazione indicato come mese/anno.

11. CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Materiali di imballo

LAEQUA Srls

Sede Legale: Via Occhipinti, 43- 97015 Modica (Rg)
P.I.0173540886 - REA n° RG - 429011
3939467389 - info@laequa.it
Pec: laequa@pec.it



Imballo primario: DUPLEX CARTA AVA. RIGATA 40G adatto al contatto con
alimenti

Imballo secondario: fustella in cartoncino

LAeQua Srls

Sede Legale: Via Occhipinti, 43- 97015 Modica (Rg)
P.I.0173540886 - REA n° RG – 429011
3939467389 – info@laequa.it
Pec: laequa@pec.it