



1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Tavoletta di **“Cioccolato Tradizionale MANCHO’ 50% con manna 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^{°*}(50% min.), Zucchero di canna ^{°*}, Manna[°] (6,5%)

[°] 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 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



7. CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto	colore marrone scuro con riflessi bruni; rustico, quasi grezzo, dovuto alla presenza di cristalli di zucchero di canna non sciolti e alla granella di manna
Odore	profumo raffinato di cacao
Sapore	gusto di cacao tondo e persistente

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	%GDA* per 15g
Energia kcal	536	82	4%
kJ	2225	341	
Grassi g, di cui	24,3	3,0	4%
acidi grassi saturi, g	14,6	1,83	9%

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



Carboidrati, g	57,2	7,2	3%
di cui zuccheri, g	51,5	6,4	7%
Fibra, g	6,9	0,9	3%
Proteine, g	6,9	0,9	2%
Sale, g	0,0	0,0	0%

* La GDA è la quantità giornaliera indicativa di ciascun nutriente basata su una dieta equilibrata di 2000 kcal. I fabbisogni individuali variano in funzione dell'attività fisica, dell'età e del sesso.

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