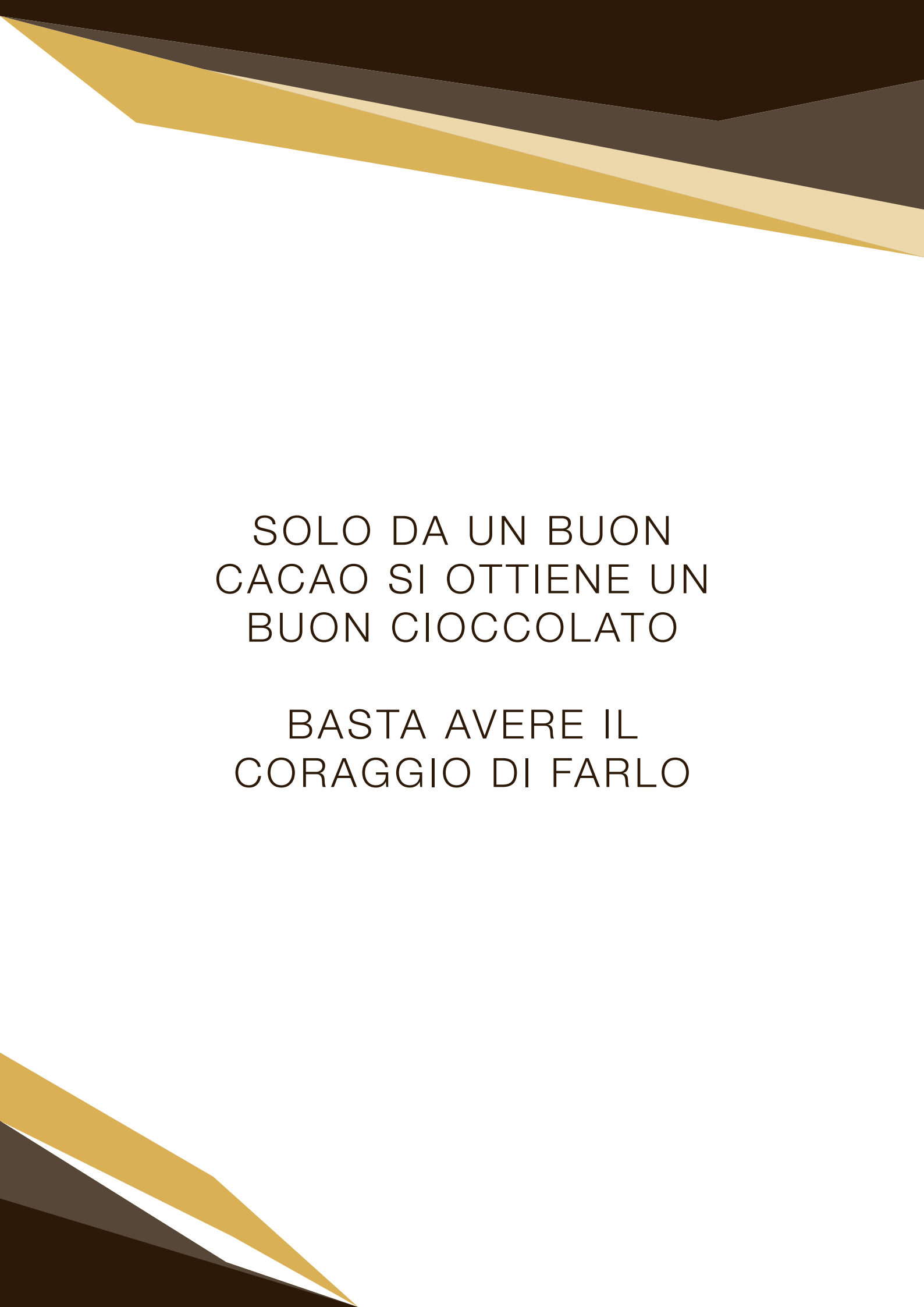


aruntam[®]
SENSORY CHOCOLATE



professional line

MADE in ITALY | CRAFT CHOCOLATE BEAN TO BAR



SOLO DA UN BUON
CACAO SI OTTIENE UN
BUON CIOCCOLATO

BASTA AVERE IL
CORAGGIO DI FARLO



Dal 2012 siamo impegnati in un programma di formazione costante per acquisire sempre maggiore consapevolezza e conoscenza del mondo del Cacao, al fine di selezionare solo materie prime di qualità eccellente.

All'inizio del 2019 abbiamo avviato un nuovo ambizioso progetto: aprire il nostro laboratorio di produzione dove poter creare, partendo dai semi di cacao, un cioccolato di altissima qualità.

Produciamo Craft Choccolate - Bean to Bar - Made in Italy con ricette studiate nei minimi particolari per soddisfare i clienti più esigenti che cercano non solo del buon cioccolato, ma un prodotto capace di far loro provare intense emozioni per esaltare le loro creazioni nel campo della cioccolateria, pasticceria e gelateria.

Con una ricerca e selezione costante, quasi maniacale, delle migliori materie prime, abbiamo dato vita alla nostra linea professionale Aruntam – Sensory Chocolate per raccontare una storia attraverso i nostri prodotti. Un racconto fatto di tanta passione e coraggio, con l'auspicio di coadiuvare i professionisti e gli appassionati nella creazione delle loro proposte: una linea “cucita su misura” in base alle esigenze di ogni cliente.

Tutta la nostra linea segue la filosofia di lavorazione “minimally processed”: processato al minimo. Tentiamo con questo sistema di consegnare ai nostri clienti un prodotto con delle note aromatiche tipiche dei luoghi d'origine del cacao che trasformiamo; un esempio di questa processazione è la nostra linea raw.

Raw viene spesso tradotto come “crudo”, ma noi lo consideriamo nella sua vera accezione di “grezzo” o “puro”. Nella nostra interpretazione Raw significa infatti selezionare solo le migliori materie prime processandole in modo unico per mantenere il più possibile le proprietà organolettiche e chimico fisiche delle fave di cacao nel risultato finale, e conservare le “note vegetali” tipiche del seme essiccato.

Il nostro scopo è preservare la purezza e la genuinità dei prodotti con l’ausilio delle migliori tecnologie disponibili, perché tradizione e futuro non sono una contrapposizione insanabile, ma anzi, se usati nella giusta maniera, possono rafforzare il loro valore l’un l’altro.

Il Cacao usato per il nostro cioccolato rispetta la filosofia del “Direct & EcoTrade”, attraverso la contrattazione con i produttori nei paesi d’origine, per favorire lo sviluppo autonomo delle comunità e sostenere la coltivazione di questo frutto meraviglioso.

Con questo sistema possiamo garantire il controllo della filiera della nostra materia prima più importante ed è la stessa filosofia che tentiamo di mantenere con tutti gli ingredienti usati per le nostre lavorazioni. Solo in questo modo possiamo essere sicuri di offrire ai nostri clienti un prodotto di alta qualità, etico, sostenibile e con una storia da raccontare.

Non possiamo quindi che accompagnarvi in questa esperienza sensoriale attraverso i cacao di tutto il mondo e augurarvi buon lavoro!

WWW.ARUNTAMCHOCOLATE.COM



CACAO & GENETICA

Vengono per tradizione considerati Cacao Pregiati i semi di qualità Criollo e Trinitario, mentre Il Cacao Forastero viene classificato come “bulk” o per produzioni industriali massive.

Le parole Criollo e Forastero non hanno però alcun significato dal punto di vista genetico o sensoriale, Criollo significa del posto, Forastero significa “straniero”. Per questo spesso i contadini chiamano a ragione Criollo le piante dei loro padri: le conoscono da quando sono nati; anche se, per chiarezza, la genetica Criollo, uno dei 10 cluster principali riconosciuti da Motamayor, cresce oggi principalmente in Venezuela e in piccola parte nel resto del mondo.

La parola **Trinitario** identifica una classificazione formale, non data dalla genetica ma in base alle note organolettiche, per descrivere quelle piante i cui semi sono frutto dell’ibridazione tra un cosiddetto cacao Criollo e uno Forastero. Sono semi di cacao aromatici la cui produzione copre solamente l’8% della produzione mondiale. I Trinitario sono considerati cacao preziosi per la creazione di cioccolati caratterizzati dalla grande ricchezza di note di sapore e retrogusti.

Oggi, grazie alla mappatura del DNA del cacao avvenuta nel 2010, agli studi sulla genetica di J. C. Motamayor* e alle ultime evidenze archeologiche, sappiamo che la realtà è molto diversa.

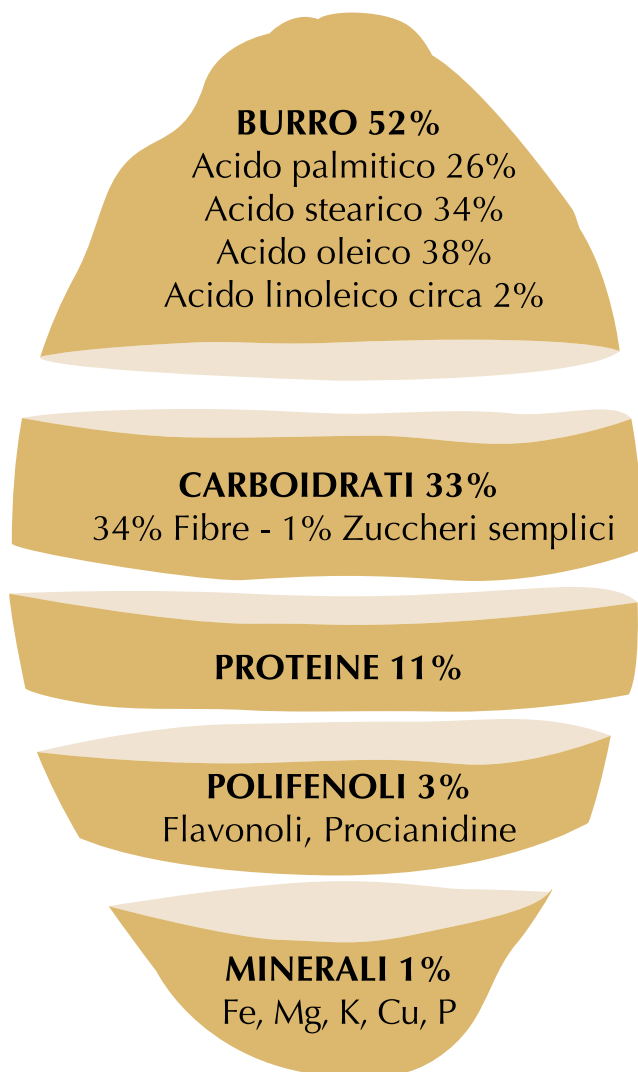
Nell’alta Amazzonia, tra Ecuador e Perù, sono stati trovati reperti di bevande al cacao, datate ben tremila anni prima di quelle mesoamericane, in grado di confermare che la pianta è stata addomesticata molto prima e che il centro dell’origine della specie *Theobroma Cacao* è da individuare in quella zona.

Si è capito come pochissimi alberi abbiano dato origine a tutto il cacao che viene prodotto oggi nel mondo.

* Geographic and Genetic Population Differentiation of the Amazonian Chocolate Tree (*Theobroma cacao* L.) – 2008 - Juan C. Motamayor, Philippe Lachenaud, Jay Wallace da Silva e Mota, Rey Loor, David N. Kuhn, J. Steven Brown, and Raymond J. Schnell

A seguito della mappatura genetica sono stati identificati 10 gruppi originari della regione dell'alta e bassa Amazzonia: **Amelonado, Contamana, Criollo, Curaray, Guiana, Iquitos, Marañón, Nacional, Nanay e Purús.**

Per esempio si è scoperto che il Cacao **Nacional** ecuadoriano, riconosciuto come una delle migliori materie prime al mondo per la sua complessità organolettica, e da sempre considerato erroneamente un cacao Forastero è in realtà, con il Curaray sempre dell'Ecuador, l'antenato del gruppo genetico Criollo.



Il Criollo è rarissimo e si coltiva oggi per la maggior parte in Venezuela, ma anche in altre zone geografiche si trovano piante con questa genetica e infatti troviamo in questi casi la parola acriollado legata al cacao di questi luoghi, a conferma che parte delle piante sono anche di genetica Criollo. Criollo è tanto ricercato perché caratterizzato dal cotiledone fresco di colore bianco o rosato e dalla delicatezza delle sue note aromatiche.

I nomi delle nostre materie prime riflettono subito l'importanza del cacao scelto e indicano non solo la zona specifica di provenienza, ma anche la sua genetica.

Oggi sta avvenendo nel mondo del cacao una vera e propria rivoluzione e speriamo con i nostri prodotti di riuscire a rendervi curiosi di scoprire al meglio il "cibo degli dei".



PROFESSIONAL LINE
MADE in ITALY

con zucchero di canna



al latte



dark chocolate 100%



massa di cacao



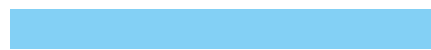
cacao nibs & cacao beans



le specialità



con zucchero di fiori di cocco



frutta ricoperta



con zucchero di canna



DARK CHOCOLATE SPECIAL WORLD BLEND 60%



RETAIL PACKAGING

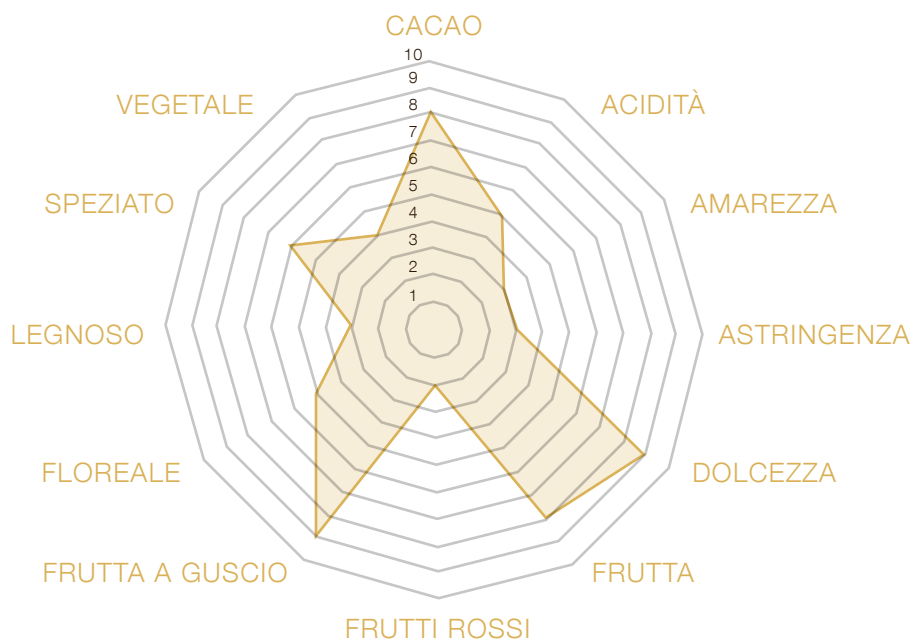


BULK PACKAGING



PROFILO SENSORIALE

Cioccolato cremoso con note di miele, di frutta e di frutta a guscio, sul finale sentori di spezie.



Origine: Tanzania - Ecuador

Genetica: Trinitario - Nacional

Provenienza: Direct Trade - Lavoro diretto con i coltivatori

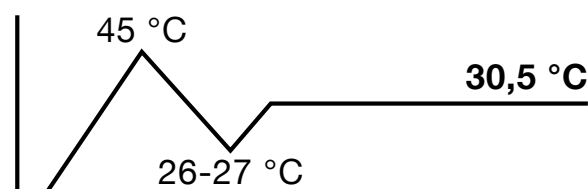
Presentazione: 1 kg tavolotta o pezzi

Composizione: cacao 60%, zucchero 40%

Cacao: 60% min. Ingredienti: fave di cacao* bio, zucchero di canna bio, burro di cacao bio; Emulsionante: lecitina di girasole bio. Può contenere tracce di **latte e frutta a guscio**.

* Ecuador - Tanzania Cacao

Conservare in luogo fresco, asciutto e senza odori tra 14-18 °C (57-64 °F)



TEMPERING CURVE

FLUIDITY

GRASSI / FAT: 37% MIN.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G

Energia / Energy	2379 kJ/ 569 kcal
Grassi / Fat	37 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates fat	23 g
Carboidrati / Carbohydrate	54 g
di cui zuccheri / of which sugar	40 g
Proteine / Protein	5 g
Sale / Salt	0,0 g

DARK CHOCOLATE SPECIAL WORLD BLEND 68%



RETAIL PACKAGING

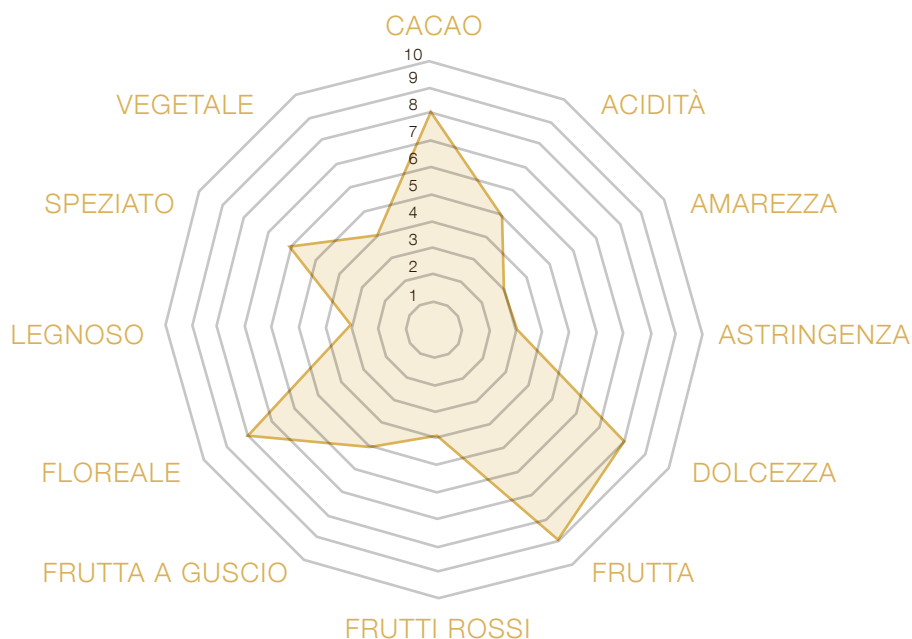


BULK PACKAGING



PROFILO SENSORIALE

Golosa cremosità con sentori di miele, di frutta, di fiori, con freschezza balsamica e un finale speziato.



Origine: Madagascar - Ecuador

Genetica: Trinitario - Nacional

Provenienza: Direct Trade - Lavoro diretto con i coltivatori

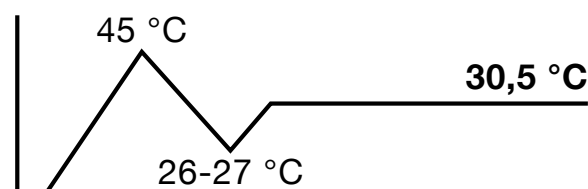
Presentazione: 1 kg tavolotta o pezzi

Composizione: cacao 68%, zucchero 32%

Cacao: 68% min. Ingredienti: fave di cacao* bio, zucchero di canna bio, burro di cacao bio; Emulsionante: lecitina di girasole bio. Può contenere tracce di **latte e frutta a guscio**.

* Madagascar - Ecuador Cacao

Conservare in luogo fresco, asciutto e senza odori tra 14-18 °C (57-64 °F)



TEMPERING CURVE

FLUIDITY

GRASSI / FAT: 39% MIN.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G

Energia / Energy	2545 kJ/ 608 kcal
Grassi / Fat	41 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates fat	25 g
Carboidrati / Carbohydrate	50 g
di cui zuccheri / of which sugar	40 g
Proteine / Protein	7 g
Sale / Salt	0,0 g

DARK CHOCOLATE SPECIAL WORLD BLEND 70%



RETAIL PACKAGING

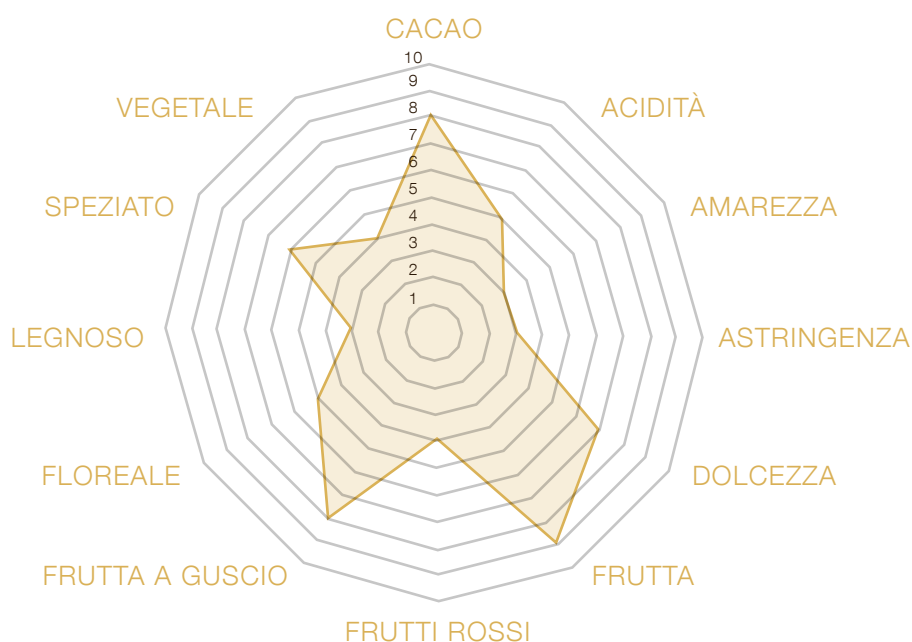


BULK PACKAGING



PROFILO SENSORIALE

Cioccolato cremoso con note di frutti tropicali, di frutta a guscio e sul finale sentori di spezie.



Origine: Tanzania - Ecuador

Genetica: Trinitario - Nacional

Provenienza: Direct Trade - Lavoro diretto con i coltivatori

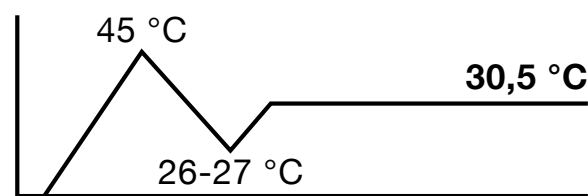
Presentazione: 1 kg tavolotta o pezzi

Composizione: cacao 70%, zucchero 30%

Cacao: 70% min. Ingredienti: fave di cacao* bio, zucchero di canna bio, burro di cacao bio; Emulsionante: lecitina di girasole bio. Può contenere tracce di **latte e frutta a guscio**.

* Tanzania - Ecuador Cacao

Conservare in luogo fresco, asciutto e senza odori tra 14-18 °C (57-64 °F)



TEMPERING CURVE

FLUIDITY

GRASSI / FAT: 39% MIN.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G

Energia / Energy	2406 kJ/ 575 kcal
Grassi / Fat	39 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates fat	24 g
Carboidrati / Carbohydrate	49 g
di cui zuccheri / of which sugar	30 g
Proteine / Protein	7 g
Sale / Salt	0,0 g

I Mono Origini

DARK CHOCOLATE ECUADOR ARRIBA NACIONAL 66% ECUADOR | NACIONAL single origin



RETAIL PACKAGING

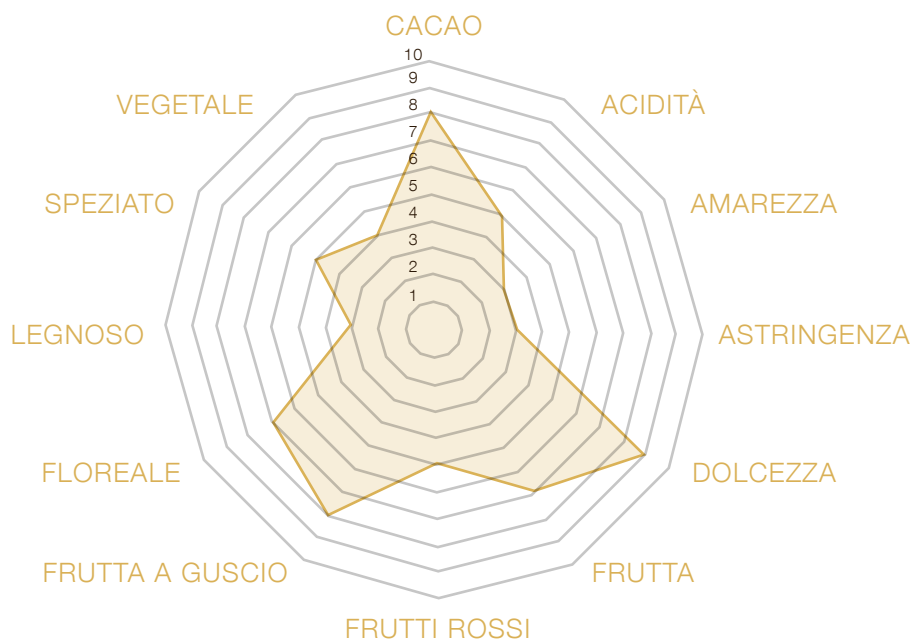


BULK PACKAGING



PROFILO SENSORIALE

Cioccolato cremoso con note di frutta a guscio, di melassa e di caffè, sentori di fiori e sul finale di spezie.



Origine: Ecuador

Genetica: Nacional

Provenienza: Direct Trade - Lavoro diretto con i coltivatori

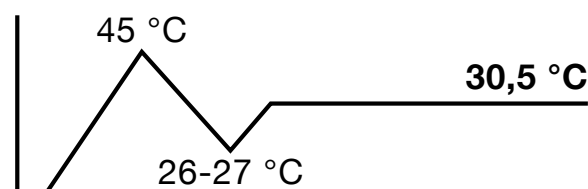
Presentazione: 1 kg tavolotta o pezzi

Composizione: cacao 66%, zucchero 34%

Cacao: 66% min. Ingredienti: fave di cacao* bio, zucchero di canna bio, burro di cacao bio; Emulsionante: lecitina di girasole bio. Può contenere tracce di **latte e frutta a guscio**.

* Ecuador Cacao

Conservare in luogo fresco, asciutto e senza odori tra 14-18 °C (57-64 °F)



TEMPERING CURVE

FLUIDITY

GRASSI / FAT: 40% MIN.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G

Energia / Energy	2368 kJ/ 566 kcal
Grassi / Fat	40 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates fat	25 g
Carboidrati / Carbohydrate	46 g
di cui zuccheri / of which sugar	34 g
Proteine / Protein	6 g
Sale / Salt	0,0 g

I Mono Origini

DARK CHOCOLATE ESMERALDAS 66% ECUADOR | NACIONAL single region



RETAIL PACKAGING

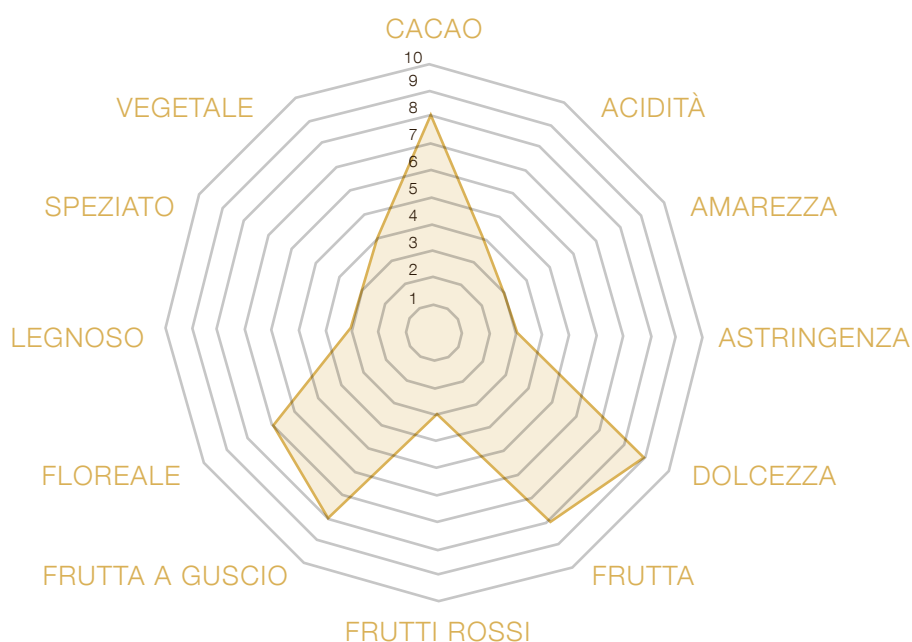


BULK PACKAGING



PROFILO SENSORIALE

Cioccolato cremoso con note di miele, di frutta a guscio e di frutta tropicale matura, sul finale sentori di fiori.



Origine: Esmeraldas, Ecuador

Genetica: Nacional

Provenienza: Direct Trade - Lavoro diretto con i coltivatori - UOPROCAE

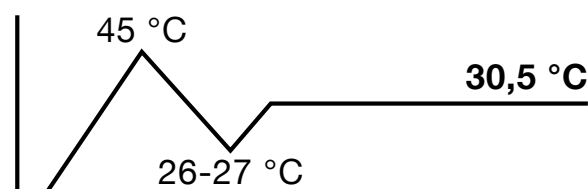
Presentazione: 1 kg tavolotta o pezzi

Composizione: cacao 66%, zucchero 34%

Cacao: 66% min. Ingredienti: fave di cacao* bio, zucchero di canna bio, burro di cacao bio; Emulsionante: lecitina di girasole bio. Può contenere tracce di **latte e frutta a guscio**.

* Ecuador Cacao

Conservare in luogo fresco, asciutto e senza odori tra 14-18 °C (57-64 °F)



TEMPERING CURVE

FLUIDITY

GRASSI / FAT: 39% MIN.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G

Energia / Energy	2339 kJ/ 559 kcal
Grassi / Fat	39 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates fat	24 g
Carboidrati / Carbohydrate	46 g
di cui zuccheri / of which sugar	34 g
Proteine / Protein	6 g
Sale / Salt	0,0 g

1 Cultivar

DARK CHOCOLATE TANZANIA 70% KOKOA KAMILI | TRINITARIO single origin



RETAIL PACKAGING

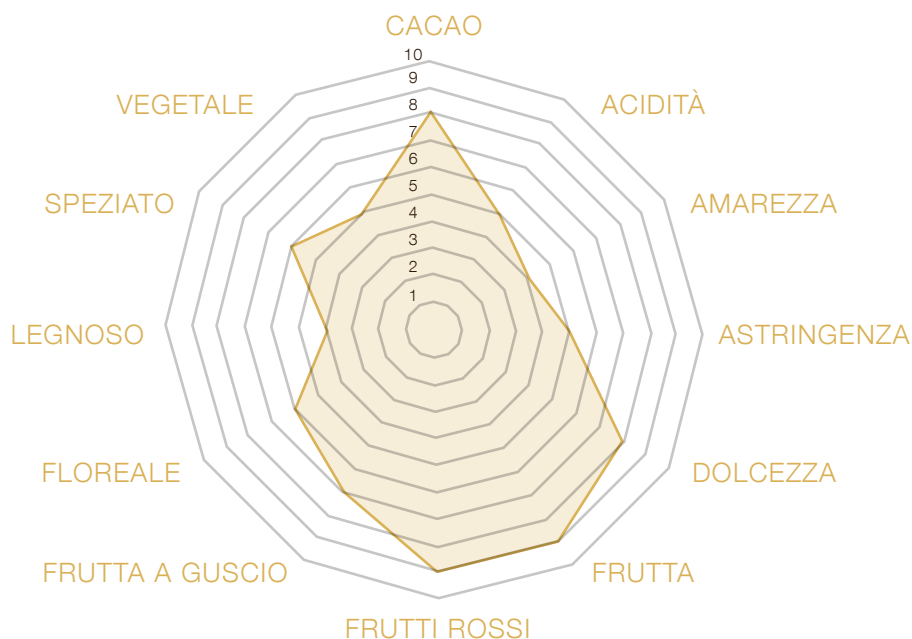


BULK PACKAGING



PROFILO SENSORIALE

Cioccolato goloso con note di frutta tropicale, di miele, di frutta a guscio, di panna e di spezie sul finale.



Origine: Tanzania

Genetica: Trinitario

Provenienza: Direct Trade - Lavoro diretto con i coltivatori - KOKOA KAMILI

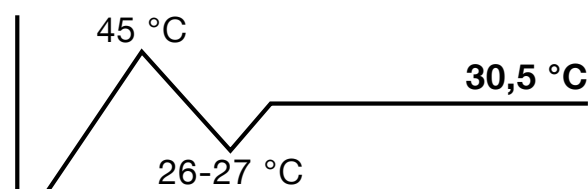
Presentazione: 1 kg tavolotta o pezzi

Composizione: cacao 70%, zucchero 30%

Cacao: 70% min. Ingredienti: fave di cacao* bio, zucchero di canna bio, burro di cacao bio; Emulsionante: lecitina di girasole bio. Può contenere tracce di **latte e frutta a guscio**.

* Tanzania Cacao

Conservare in luogo fresco, asciutto e senza odori tra 14-18 °C (57-64 °F)



TEMPERING CURVE

FLUIDITY

GRASSI / FAT: 38% MIN.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G

Energia / Energy	2413 kJ/ 577 kcal
Grassi / Fat	38 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates fat	23 g
Carboidrati / Carbohydrate	52 g
di cui zuccheri / of which sugar	30 g
Proteine / Protein	7 g
Sale / Salt	0,0 g

1 Cultivar

DARK CHOCOLATE INDIA 70% IDUKKI - KERALA INDIA | TRINITARIO single origin



RETAIL PACKAGING

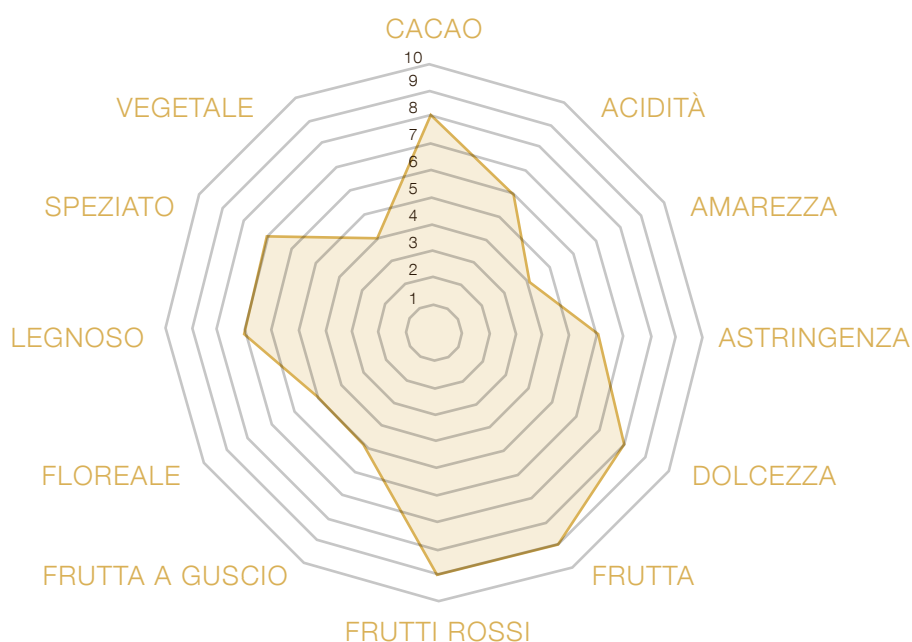


BULK PACKAGING



PROFILO SENSORIALE

Cioccolato armonioso con delicate note di frutti rossi, di miele, di legno aromatico e sentori speziati sul finale.



Origine: Idukki - Kerala, India

Genetica: Trinitario

Provenienza: Direct Trade - Lavoro diretto con i coltivatori - GOGROUND

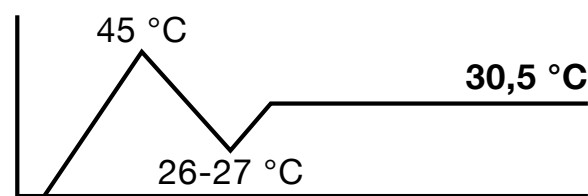
Presentazione: 1 kg tavolotta o pezzi

Composizione: cacao 70%, zucchero 30%

Cacao: 70% min. Ingredienti: fave di cacao* bio, zucchero di canna bio, burro di cacao bio; Emulsionante: lecitina di girasole bio. Può contenere tracce di **latte e frutta a guscio**.

* India Cacao

Conservare in luogo fresco, asciutto e senza odori tra 14-18 °C (57-64 °F)



TEMPERING CURVE

FLUIDITY

GRASSI / FAT: 38% MIN.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G

Energia / Energy	1984 kJ/ 474 kcal
Grassi / Fat	38 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates fat	22 g
Carboidrati / Carbohydrate	42 g
di cui zuccheri / of which sugar	30 g
Proteine / Protein	7 g
Sale / Salt	0,0 g

1 Cultivar

DARK CHOCOLATE MADAGASCAR 70% TRINITARIO single origin



RETAIL PACKAGING

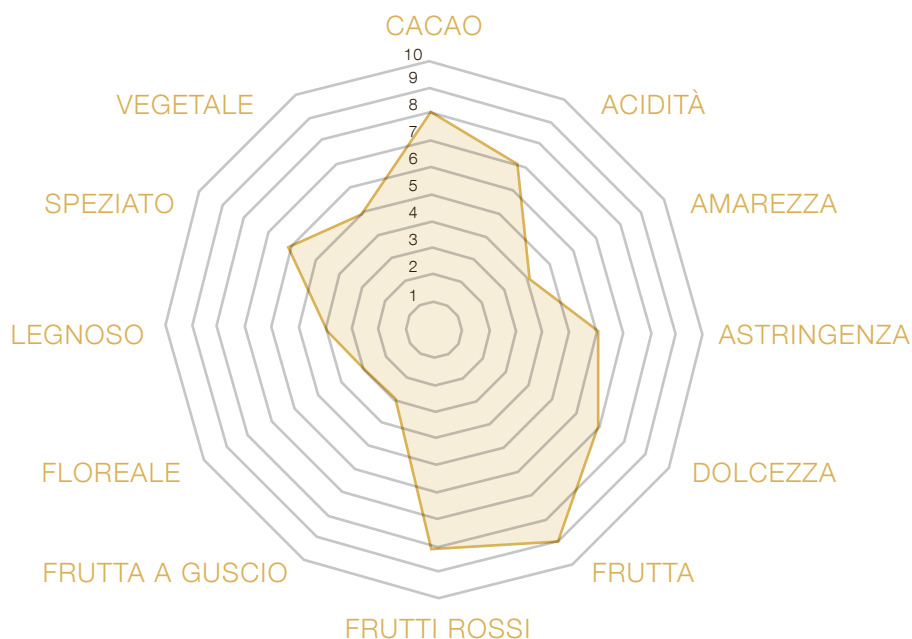


BULK PACKAGING



PROFILO SENSORIALE

Cioccolato particolarmente cremoso con note di frutti rossi, di frutta tropicale e sentori di spezie sul finale.



Origine: Madagascar

Genetica: Trinitario

Provenienza: Direct Trade - Lavoro diretto con i coltivatori - ÅKESSON'S CACAO

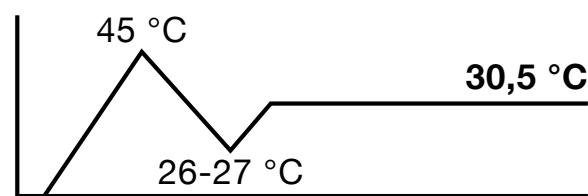
Presentazione: 1 kg tavolotta o pezzi

Composizione: cacao 70%, zucchero 30%

Cacao: 70% min. Ingredienti: fave di cacao* bio, zucchero di canna bio, burro di cacao bio; Emulsionante: lecitina di girasole bio. Può contenere tracce di **latte** e **frutta a guscio**.

* Madagascar Cacao

Conservare in luogo fresco, asciutto e senza odori tra 14-18 °C (57-64 °F)



TEMPERING CURVE

FLUIDITY

GRASSI / FAT: 38% MIN.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G

Energia / Energy	2312 kJ/ 552 kcal
Grassi / Fat	38 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates fat	23 g
Carboidrati / Carbohydrate	39 g
di cui zuccheri / of which sugar	30 g
Proteine / Protein	9 g
Sale / Salt	0,0 g

1 Cultivar

DARK CHOCOLATE PIURA 70% PERU | NACIONAL ALBINO single region



RETAIL PACKAGING

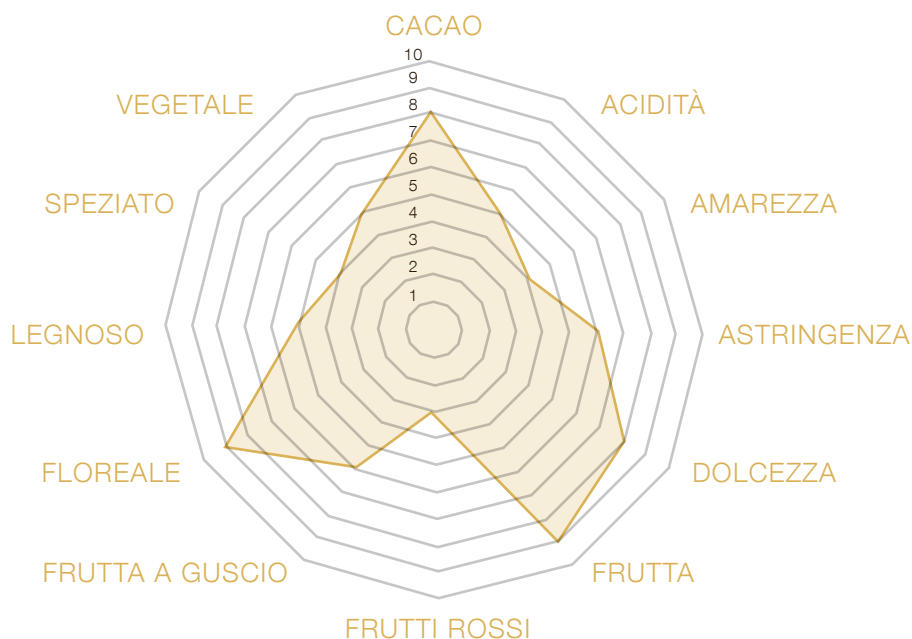


BULK PACKAGING



PROFILO SENSORIALE

Cioccolato cremoso con spiccate note di fiori, di miele, di prugna cotta, di panna e di frutti tropicali.



Origine: Piura, Peru

Genetica: Nacional Albino

Provenienza: Direct Trade - Lavoro diretto con i coltivatori - NORANDINO

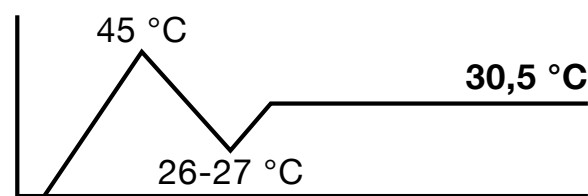
Presentazione: 1 kg tavolotta o pezzi

Composizione: cacao 70%, zucchero 30%

Cacao: 70% min. Ingredienti: fave di cacao* bio, zucchero di canna bio, burro di cacao bio; Emulsionante: lecitina di girasole bio. Può contenere tracce di **latte** e **frutta a guscio**.

* Peru Cacao

Conservare in luogo fresco, asciutto e senza odori tra 14-18 °C (57-64 °F)



TEMPERING CURVE

FLUIDITY

GRASSI / FAT: 39% MIN.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G

Energia / Energy	2273 kJ/ 543 kcal
Grassi / Fat	38 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates fat	23 g
Carboidrati / Carbohydrate	44 g
di cui zuccheri / of which sugar	30 g
Proteine / Protein	7 g
Sale / Salt	0,0 g

1 Cultivar

AMAZONICO ECUADOR 72% NAPO - ECUADOR | CURARAY single region



RETAIL PACKAGING

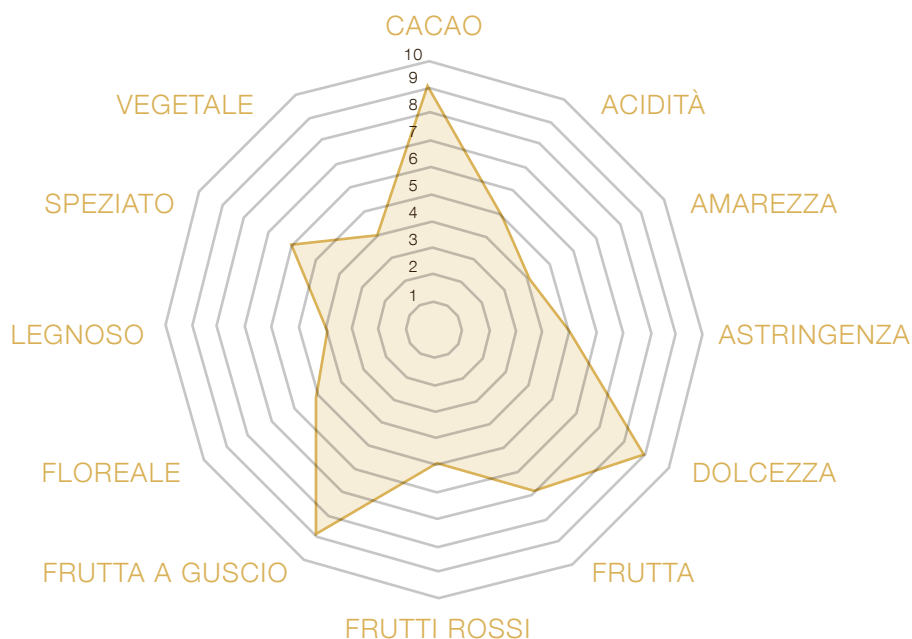


BULK PACKAGING



PROFILO SENSORIALE

Particolarmente cioccolatoso, con note di frutta a guscio e caffè, sul finale delicati sentori di spezie e pat  di olive.



Origine: Napo, Ecuador

Genetica: Curaray Acriollado Amazonico

Provenienza: Direct Trade - Lavoro diretto con i coltivatori - WINIAK

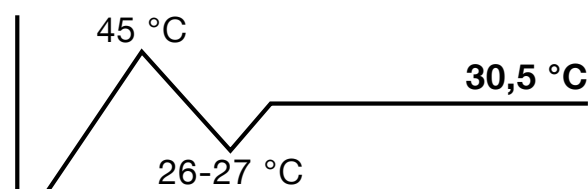
Presentazione: 1 kg tavolotta o pezzi

Composizione: cacao 72%, zucchero 28%

Cacao: 72% min. Ingredienti: fave di cacao* bio, zucchero di canna bio, burro di cacao bio; Emulsionante: lecitina di girasole bio. Pu  contenere tracce di **latte** e **frutta a guscio**.

* Ecuador Cacao

Conservare in luogo fresco, asciutto e senza odori tra 14-18  C (57-64  F)



TEMPERING CURVE

FLUIDITY 

GRASSI / FAT: 39% MIN.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G

Energia / Energy	2372 kJ/ 566 kcal
Grassi / Fat	39 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates fat	25 g
Carboidrati / Carbohydrate	43 g
di cui zuccheri / of which sugar	28 g
Proteine / Protein	8 g
Sale / Salt	0,0 g

1 Cultivar

DARK CHOCOLATE TANZANIA 78% KOKOA KAMILI | TRINITARIO single origin



RETAIL PACKAGING

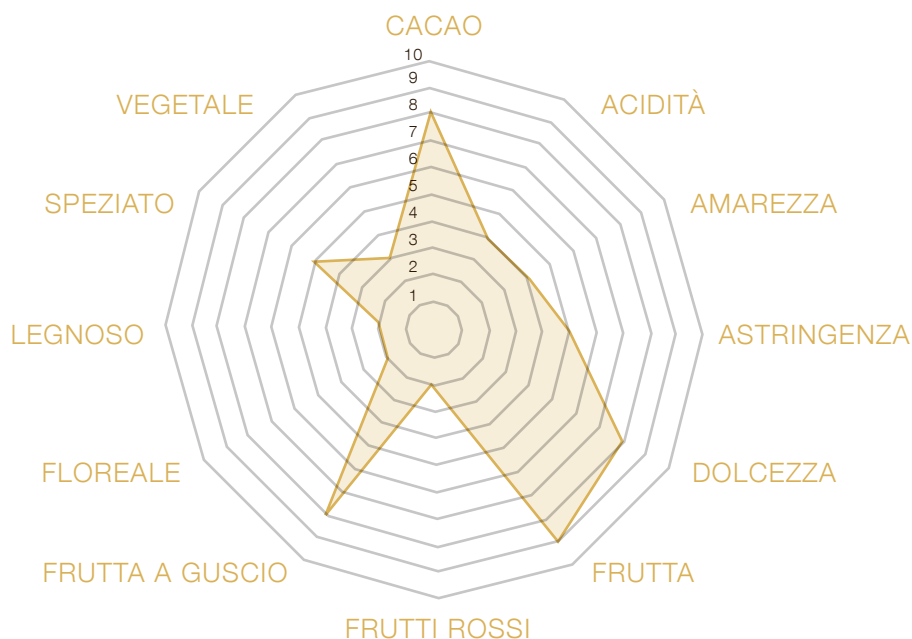


BULK PACKAGING



PROFILO SENSORIALE

Cioccolato armonioso con note di frutta tropicale, di frutta a guscio, di miele, di agrumi, di panna e di spezie sul finale.



Origine: Tanzania

Genetica: Trinitario

Provenienza: Direct Trade - Lavoro diretto con i coltivatori - KOKOA KAMILI

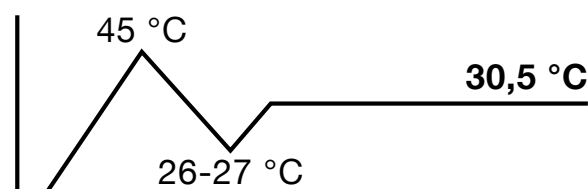
Presentazione: 1 kg tavolotta o pezzi

Composizione: cacao 78%, zucchero 22%

Cacao: 78% min. Ingredienti: fave di cacao* bio, zucchero di canna bio, burro di cacao bio; Emulsionante: lecitina di girasole bio. Può contenere tracce di **latte e frutta a guscio**.

* Tanzania Cacao

Conservare in luogo fresco, asciutto e senza odori tra 14-18 °C (57-64 °F)



TEMPERING CURVE

FLUIDITY

GRASSI / FAT: 40% MIN.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G

Energia / Energy	2463 kJ/ 589 kcal
Grassi / Fat	40,5 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates fat	25g
Carboidrati / Carbohydrate	48 g
di cui zuccheri / of which sugar	22 g
Proteine / Protein	9 g
Sale / Salt	0,0 g



al latte



1 Mono Origini

WHITE CHOCOLATE CREMOSO 35% ECUADOR | NACIONAL single origin



RETAIL PACKAGING

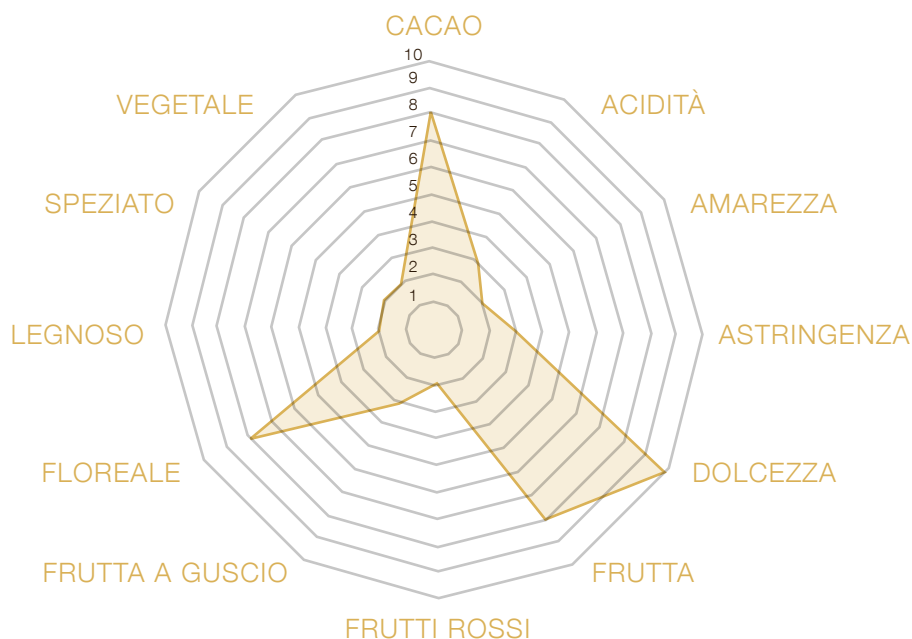


BULK PACKAGING



PROFILO SENSORIALE

Cioccolato cremoso, con armoniose note floreali e fruttate e sul finale freschezza balsamica.



Origine: Ecuador

Genetica: Nacional

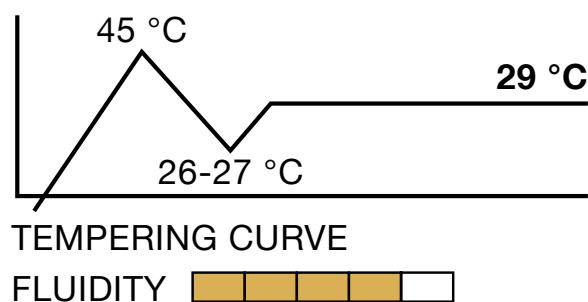
Provenienza: Direct Trade - Lavoro diretto con i coltivatori

Presentazione: 1 kg tavolotta o pezzi

Composizione: zucchero 38%, cacao 35%, latte 27%

Cacao: 35% min. Ingredienti: zucchero di canna bio, burro di cacao* bio, **latte** intero in polvere, Vaniglia; Emulsionante: lecitina di girasole bio. Contiene **latte** e può contenere tracce di **frutta a guscio**. * Ecuador Cacao

Conservare in luogo fresco, asciutto e senza odori tra 14-18 °C (57-64 °F)



GRASSI / FAT: 41% MIN.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G

Energia / Energy	2512 kJ/ 600 kcal
Grassi / Fat	41,6 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates fat	27,3 g
Carboidrati / Carbohydrate	48,7 g
di cui zuccheri / of which sugar	48,7 g
Proteine / Protein	7 g
Sale / Salt	0,2 g

1 Mono Origini

MILK CHOCOLATE
MILK 41 %
ECUADOR | NACIONAL
 single origin



RETAIL PACKAGING

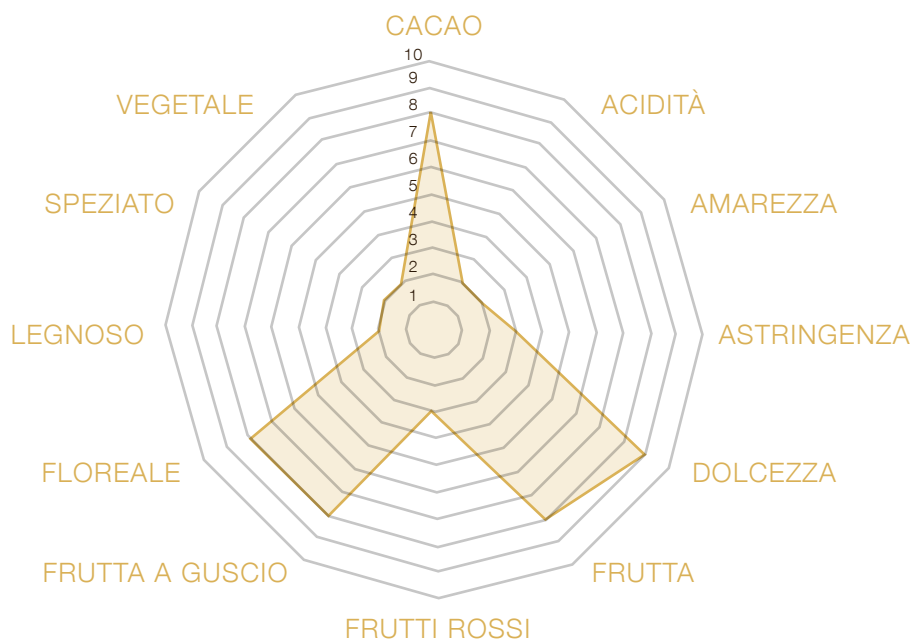


BULK PACKAGING



PROFILO SENSORIALE

Golosa cremosità che delizia il palato, con note armoniose di frutta matura, di fiori e di frutta a guscio.



Origine: Ecuador

Genetica: Nacional

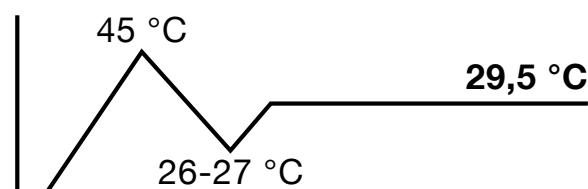
Provenienza: Direct Trade - Lavoro diretto con i coltivatori

Presentazione: 1 kg tavolotta o pezzi

Composizione: cacao 41%, zucchero 34%, latte 25%

Cacao: 41% min. Ingredienti: zucchero di canna bio, burro di cacao bio, **latte** intero in polvere, fave di cacao* bio; Emulsionante: lecitina di girasole bio. Contiene **latte** e può contenere tracce di **frutta a guscio**. * Ecuador Cacao

Conservare in luogo fresco, asciutto e senza odori tra 14-18 °C (57-64 °F)



TEMPERING CURVE

FLUIDITY

GRASSI / FAT: 40% MIN.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G

Energia / Energy	2441 kJ/ 583 kcal
Grassi / Fat	40 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates fat	26,1 g
Carboidrati / Carbohydrate	46,5 g
di cui zuccheri / of which sugar	43,3 g
Proteine / Protein	8,1 g
Sale / Salt	0,2 g

1 Cultivar

MILK CHOCOLATE MILK 43% PIURA PERU | NACIONAL ALBINO single origin



RETAIL PACKAGING

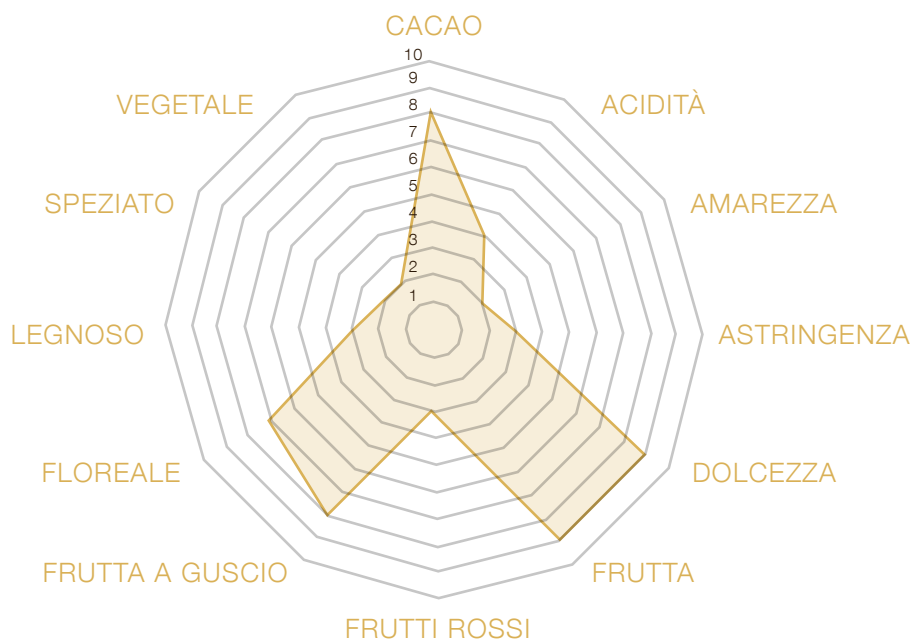


BULK PACKAGING



PROFILO SENSORIALE

Spiccata cremosità che delizia il palato, con note di frutta tropicale, di frutta a guscio e di fiori, tipiche del cacao di Piura.



Origine: Piura, Peru

Genetica: Nacional Albino

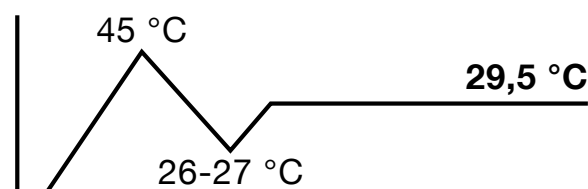
Provenienza: Direct Trade - Lavoro diretto con i coltivatori - NORANDINO

Presentazione: 1 kg tavolotta o pezzi

Composizione: cacao 43%, latte 30%, zucchero 27%

Cacao: 43% min. Ingredienti: **latte** intero in polvere, zucchero di canna bio, fave di cacao* bio, burro di cacao bio; Emulsionante: lecitina di girasole bio. Contiene **latte** e può contenere tracce di **frutta a guscio**. * Peru Cacao

Conservare in luogo fresco, asciutto e senza odori tra 14-18 °C (57-64 °F)



TEMPERING CURVE

FLUIDITY

GRASSI / FAT: 40% MIN.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G

Energia / Energy	2441 kJ/ 583 kcal
Grassi / Fat	40 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates fat	26,1 g
Carboidrati / Carbohydrate	46,5 g
di cui zuccheri / of which sugar	43,3 g
Proteine / Protein	8,1 g
Sale / Salt	0,2 g



dark chocolate 100%



I Mono Origini

DARK CHOCOLATE ECUADOR 100% ECUADOR | NACIONAL single origin



a richiesta



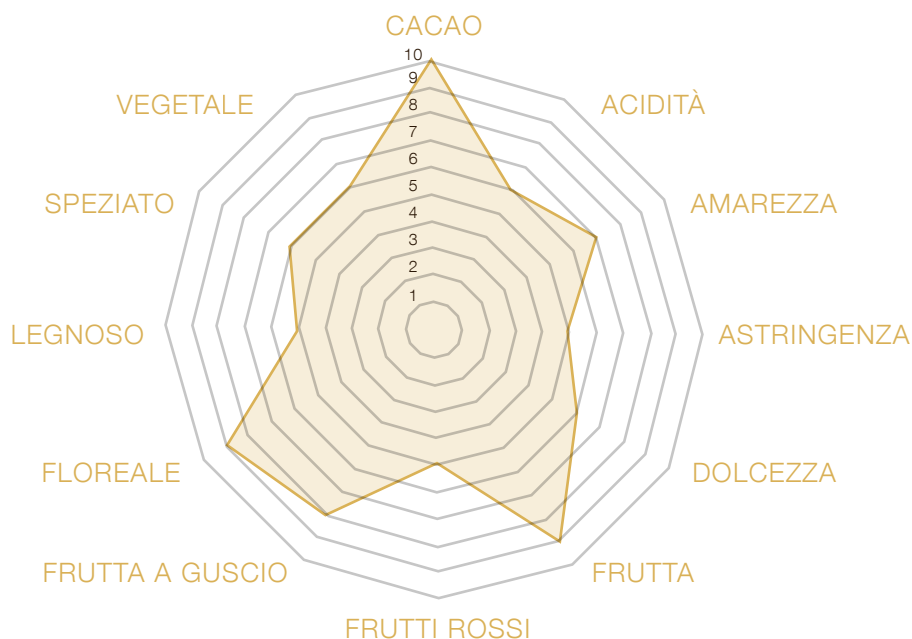
RETAIL PACKAGING



BULK PACKAGING

PROFILO SENSORIALE

Note armoniose di panna, di miele, di caffè, di frutta a guscio e di frutta tropicale matura, sul finale sentori di fiori e di spezie.



Origine: Ecuador

Genetica: Nacional

Provenienza: Direct Trade - Lavoro diretto con i coltivatori

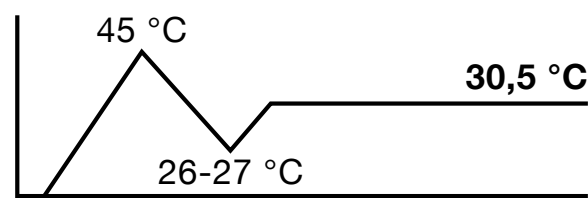
Presentazione: 1 kg tavolotta o pezzi

Composizione: cacao 100%

Cacao: 100% min. Ingredienti: fave di cacao* bio. Può contenere tracce di **latte** e **frutta a guscio**.

* Ecuador Cacao

Conservare in luogo fresco, asciutto e senza odori tra 14-18 °C (57-64 °F)



TEMPERING CURVE

FLUIDITY

GRASSI / FAT: 48% MIN.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G

Energia / Energy	2422 kJ/ 578 kcal
Grassi / Fat	48 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates fat	30,7 g
Carboidrati / Carbohydrate	23,3 g
di cui zuccheri / of which sugar	0,0 g
Proteine / Protein	11,7 g
Sale / Salt	0,0 g

1 Cultivar

DARK CHOCOLATE INDIA 100% IDUKKI - KERALA INDIA | TRINITARIO single origin



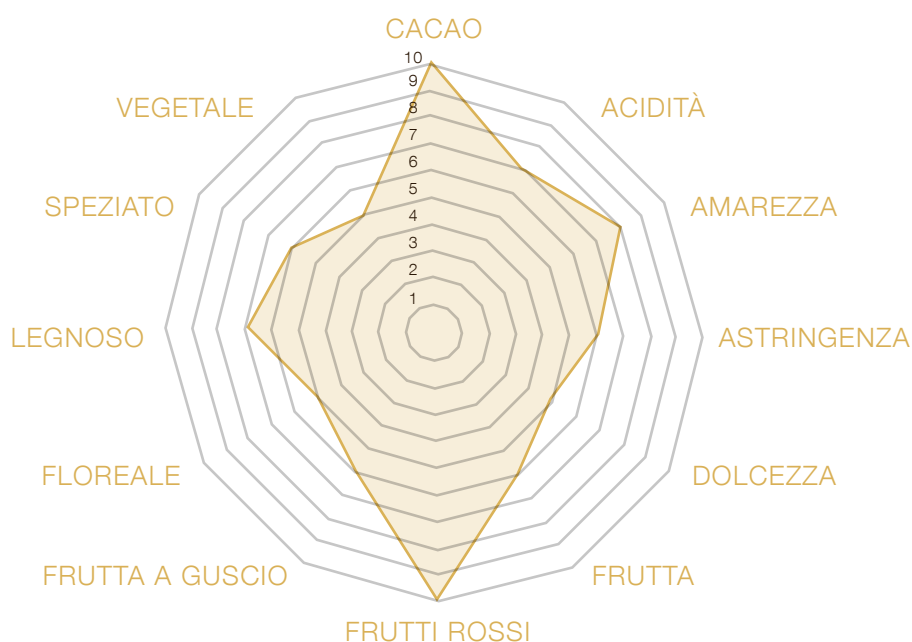
RETAIL PACKAGING



BULK PACKAGING

PROFILO SENSORIALE

Delicate note di frutti rossi, di legno aromatico e sentori di spezie sul finale.



Origine: Idukki - Kerala, India

Genetica: Trinitario

Provenienza: Direct Trade - Lavoro diretto
con i coltivatori - GOGROUND

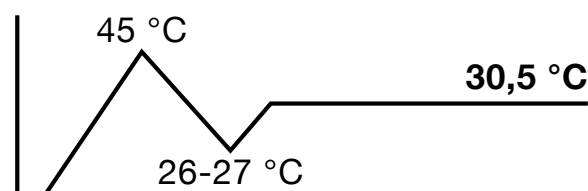
Presentazione: 1 kg tavolotta o pezzi

Composizione: cacao 100%

Cacao: 100% min. Ingredienti: fave di cacao*
bio. Può contenere tracce di **latte** e **frutta a guscio**.

* India Cacao

Conservare in luogo fresco, asciutto e senza
odori tra 14-18 °C (57-64 °F)



TEMPERING CURVE

FLUIDITY

GRASSI / FAT: 49% MIN.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G

Energia / Energy	1902 kJ/ 455 kcal
Grassi / Fat	49 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates fat	28,2 g
Carboidrati / Carbohydrate	20,2 g
di cui zuccheri / of which sugar	0 g
Proteine / Protein	11,4 g
Sale / Salt	0,0 g

I Cultivar

DARK CHOCOLATE MADAGASCAR 100% TRINITARIO single origin



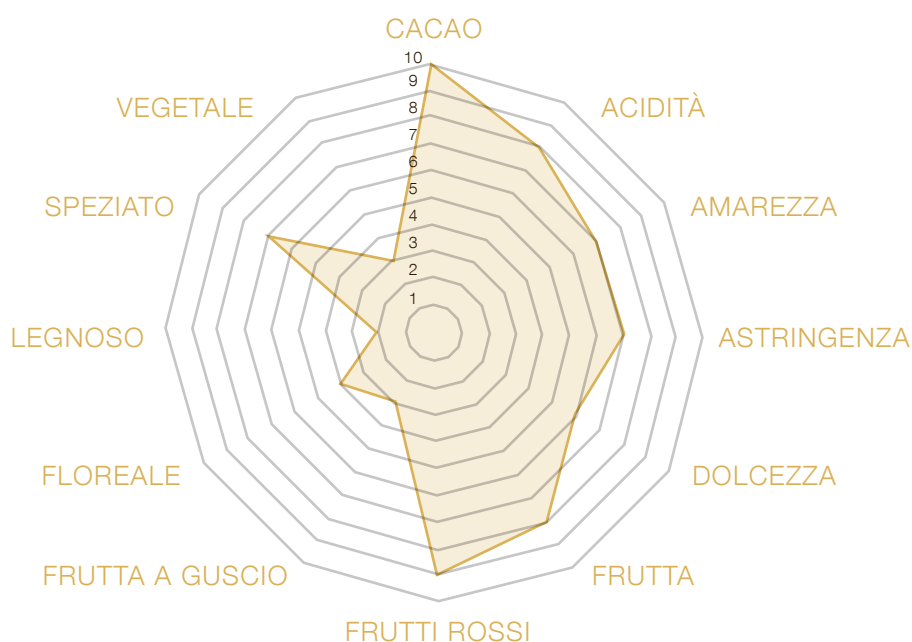
RETAIL PACKAGING



BULK PACKAGING

PROFILO SENSORIALE

Intenso e cremoso con note di agrumi, di frutti rossi e spezie sul finale.



Origine: Madagascar

Genetica: Trinitario

Provenienza: Direct Trade - Lavoro diretto con i coltivatori - ÅKESSON'S CACAO

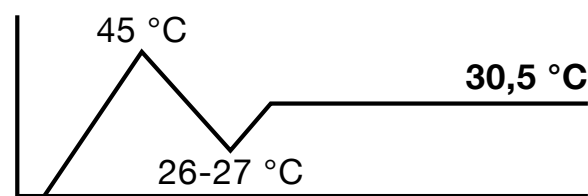
Presentazione: 1 kg tavolotta o pezzi

Composizione: cacao 100%

Cacao: 100% min. Ingredienti: fave di cacao* bio. Può contenere tracce di **latte** e **frutta a guscio**.

* Madagascar Cacao

Conservare in luogo fresco, asciutto e senza odori tra 14-18 °C (57-64 °F)



TEMPERING CURVE

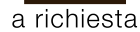
FLUIDITY

GRASSI / FAT: 49% MIN.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G

Energia / Energy	2430 kJ/ 580 kcal
Grassi / Fat	49 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates fat	30 g
Carboidrati / Carbohydrate	15 g
di cui zuccheri / of which sugar	0 g
Proteine / Protein	15 g
Sale / Salt	0,0 g

DARK CHOCOLATE
100% PARADISO
KOKOA KAMILI | TRINITARIO
single origin



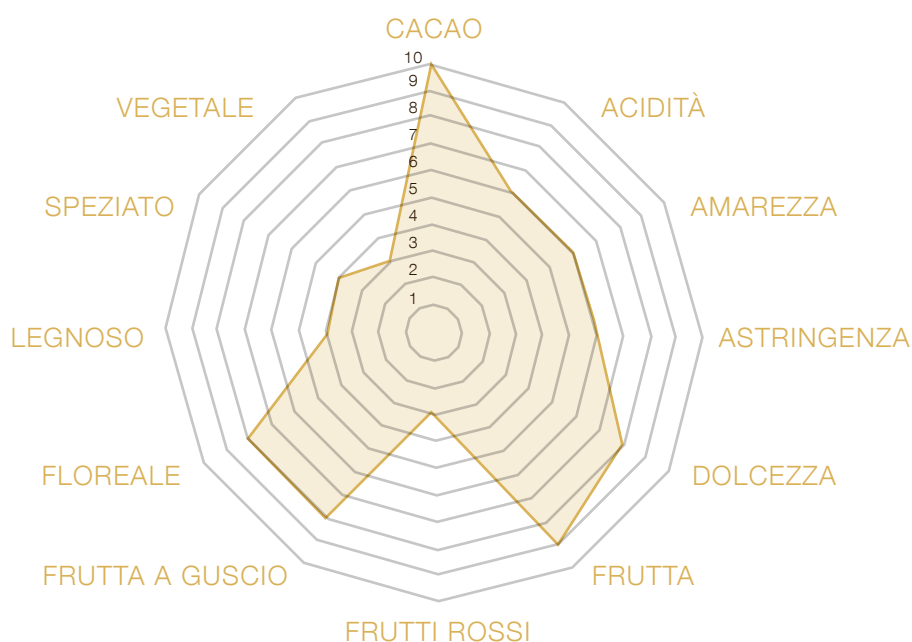
RETAIL PACKAGING



BULK PACKAGING

PROFILO SENSORIALE

Intenso con note di frutta tropicale, di panna, di fiori e di frutta a guscio sul finale.



Origine: Tanzania

Genetica: Trinitario

Provenienza: Direct Trade - Lavoro diretto con i coltivatori - KOKOA KAMILI

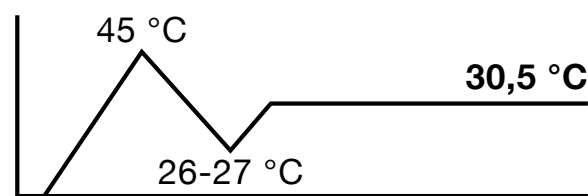
Presentazione: 1 kg tavolotta o pezzi

Composizione: cacao 100%

Cacao: 100% min. Ingredienti: fave di cacao* bio. Può contenere tracce di **latte** e **frutta a guscio**.

* Tanzania Cacao

Conservare in luogo fresco, asciutto e senza odori tra 14-18 °C (57-64 °F)



TEMPERING CURVE

FLUIDITY

GRASSI / FAT: 48% MIN.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G

Energia / Energy	2594 kJ/ 620 kcal
Grassi / Fat	48 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates fat	30 g
Carboidrati / Carbohydrate	36,5 g
di cui zuccheri / of which sugar	0,0 g
Proteine / Protein	12 g
Sale / Salt	0,0 g

1 Cultivar

DARK CHOCOLATE PIURA 100% PERU | NACIONAL ALBINO single region



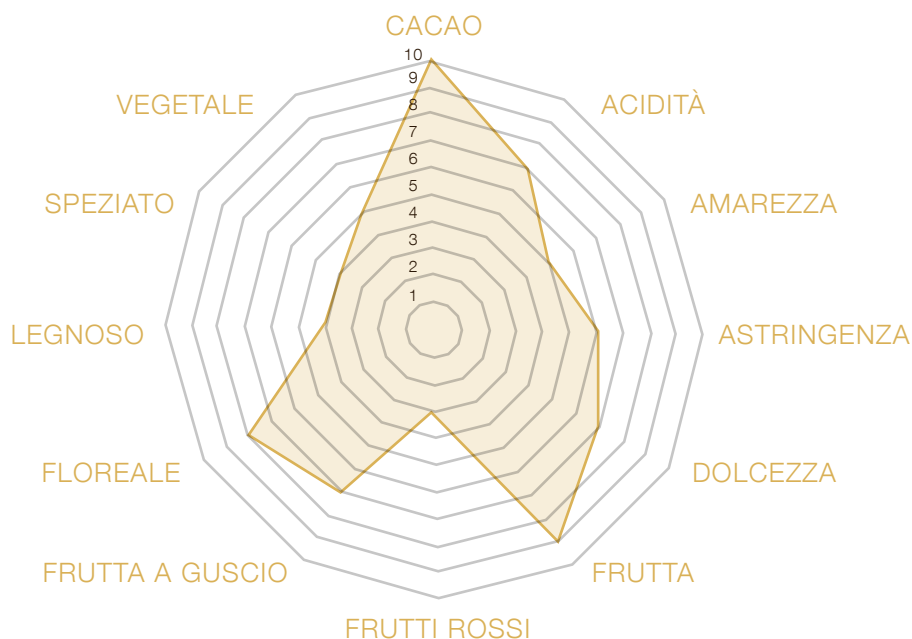
RETAIL PACKAGING



BULK PACKAGING

PROFILO SENSORIALE

Floreale con leggera acidulezza di frutta tropicale, note di frutta a guscio e di panna sul finale.



Origine: Piura, Peru

Genetica: Nacional Albino

Provenienza: Direct Trade - Lavoro diretto con i coltivatori - NORANDINO

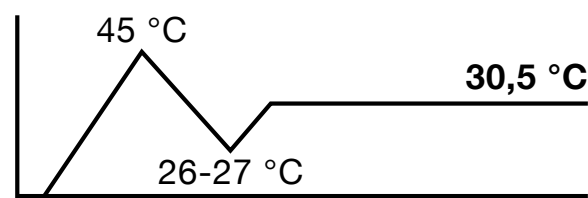
Presentazione: 1 kg tavolotta o pezzi

Composizione: cacao 100%

Cacao: 100% min. Ingredienti: fave di cacao* bio. Può contenere tracce di **latte** e **frutta a guscio**.

* Peru Cacao

Conservare in luogo fresco, asciutto e senza odori tra 14-18 °C (57-64 °F)



TEMPERING CURVE

FLUIDITY 

GRASSI / FAT: 48% MIN.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G

Energia / Energy	2368 kJ/ 566 kcal
Grassi / Fat	48 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates fat	30 g
Carboidrati / Carbohydrate	23 g
di cui zuccheri / of which sugar	0,0 g
Proteine / Protein	11,5 g
Sale / Salt	0,0 g



massa di cacao



CACAO MASS BLEND ECUVIET 100% ECUADOR & VIETNAM



RETAIL PACKAGING

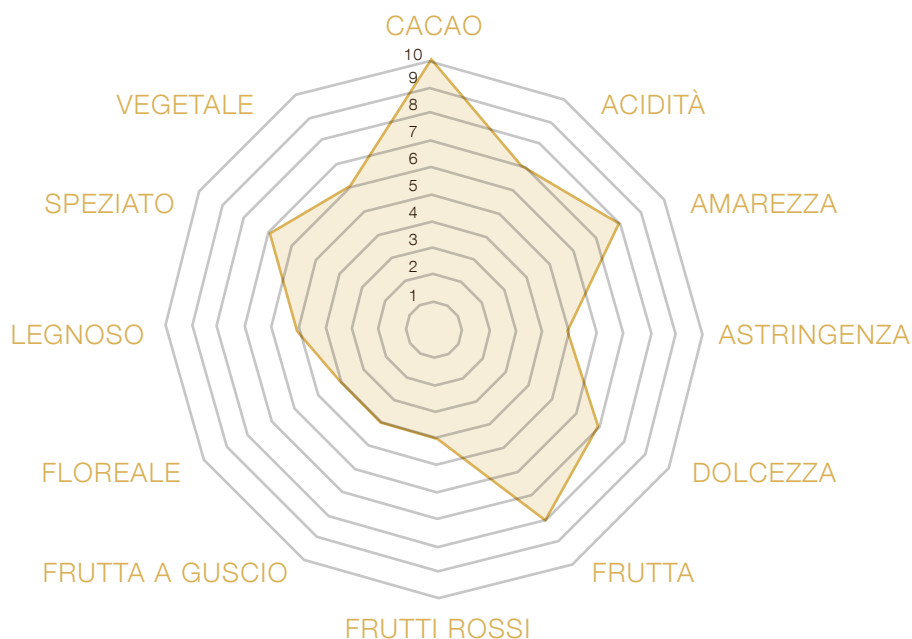


BULK PACKAGING



PROFILO SENSORIALE

Cremoso con note di frutta, di melassa e di spezie sul finale.



Origine: Ecuador - Vietnam

Genetica: Nacional - Trinitario

Provenienza: Direct Trade - Lavoro diretto con i coltivatori

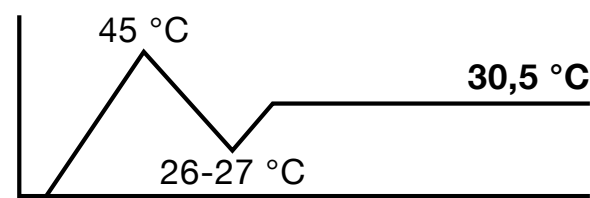
Presentazione: 2,5 kg blocco o pezzi

Composizione: cacao 100%

Cacao: 100% min. Ingredienti: polvere di cacao*, burro di cacao. Prodotto in uno stabilimento dove si lavora **latte** e **frutta a guscio**.

* Ecuador - Vietnam Cacao

Conservare in luogo fresco, asciutto e senza odori tra 14-18 °C (57-64 °F)



TEMPERING CURVE

FLUIDITY

GRASSI / FAT: 50% MIN.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G

Energia / Energy	2133 kJ/ 509 kcal
Grassi / Fat	50 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates fat	31 g
Carboidrati / Carbohydrate	27 g
di cui zuccheri / of which sugar	0 g
Proteine / Protein	19 g
Sale / Salt	0,0 g

1 Mono Origini

CACAO MASS ECUADOR ARRIBA NACIONAL 100% ECUADOR | NACIONAL single origin



RETAIL PACKAGING

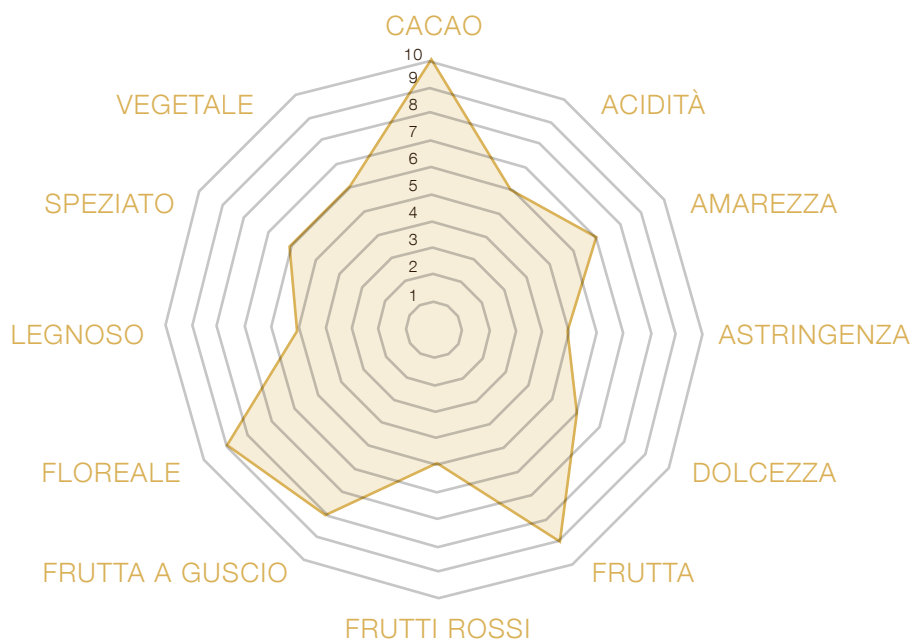


BULK PACKAGING



PROFILO SENSORIALE

Note armoniose di panna, di miele, di caffè, di frutta a guscio e di frutta tropicale matura, sul finale sentori di fiori e di spezie.



Origine: Ecuador

Genetica: Nacional

Provenienza: Direct Trade - Lavoro diretto con i coltivatori

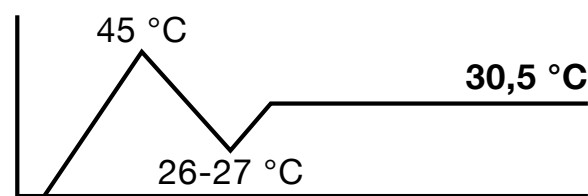
Presentazione: 2,5 kg blocco o pezzi

Composizione: cacao 100%

Cacao: 100% min. Ingredienti: fave di cacao* bio. Prodotto in uno stabilimento dove si lavora latte e frutta a guscio.

* Ecuador Cacao

Conservare in luogo fresco, asciutto e senza odori tra 14-18 °C (57-64 °F)



TEMPERING CURVE

FLUIDITY

GRASSI / FAT: 48% MIN.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G

Energia / Energy	2422 kJ/ 578 kcal
Grassi / Fat	48 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates fat	30,7 g
Carboidrati / Carbohydrate	23,3 g
di cui zuccheri / of which sugar	0 g
Proteine / Protein	11,7 g
Sale / Salt	0,0 g

1 Cultivar

CACAO MASS AMAZONICO 100% NAPO - ECUADOR | CURARAY single region



a richiesta



RETAIL PACKAGING

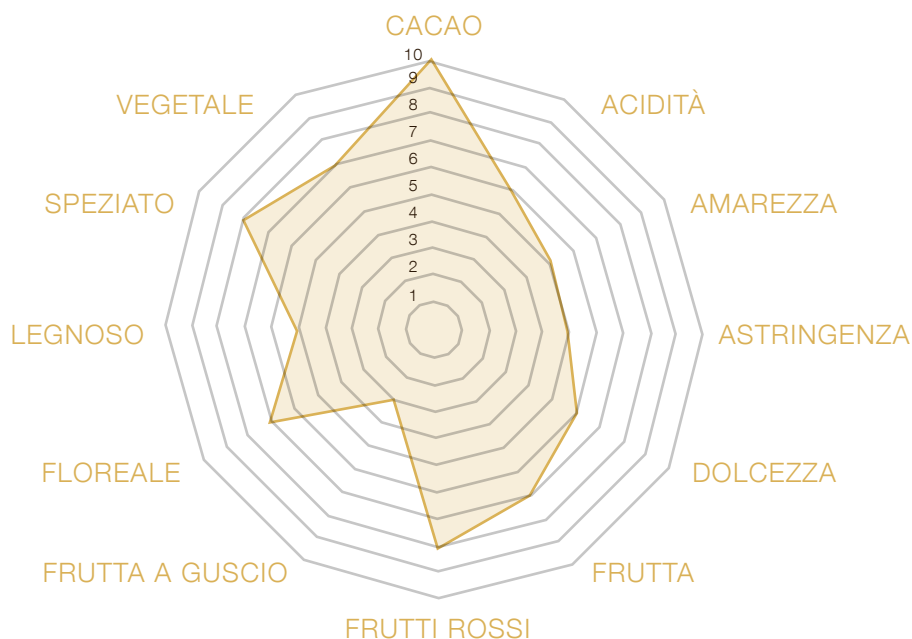


BULK PACKAGING



PROFILO SENSORIALE

Particolarmente cioccolatoso, con note di frutta a guscio e caffè, sul finale delicati sentori di spezie e pat  di olive.



Origine: Napo, Ecuador

Genetica: Curaray Acriollado Amazonico

Provenienza: Direct Trade - Lavoro diretto con i coltivatori - WINIAK

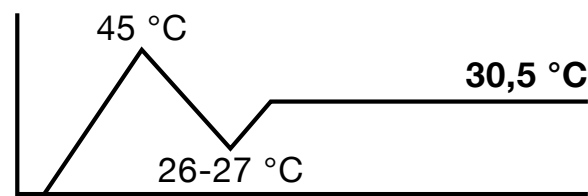
Presentazione: 2,5 kg blocco o pezzi

Composizione: cacao 100%

Cacao: 100% min. Ingredienti: fave di cacao* bio. Prodotto in uno stabilimento dove si lavora latte e frutta a guscio.

* Ecuador Cacao

Conservare in luogo fresco, asciutto e senza odori tra 14-18  C (57-64  F)



TEMPERING CURVE

FLUIDITY

GRASSI / FAT: 49% MIN.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G

Energia / Energy	2501 kJ/ 597 kcal
Grassi / Fat	49 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates fat	31,8 g
Carboidrati / Carbohydrate	24,2 g
di cui zuccheri / of which sugar	0 g
Proteine / Protein	12,1 g
Sale / Salt	0,0 g

1 Cultivar

CACAO MASS AMAZONICO RAW 100% NAPO - ECUADOR | CURARAY single region



a richiesta



RETAIL PACKAGING



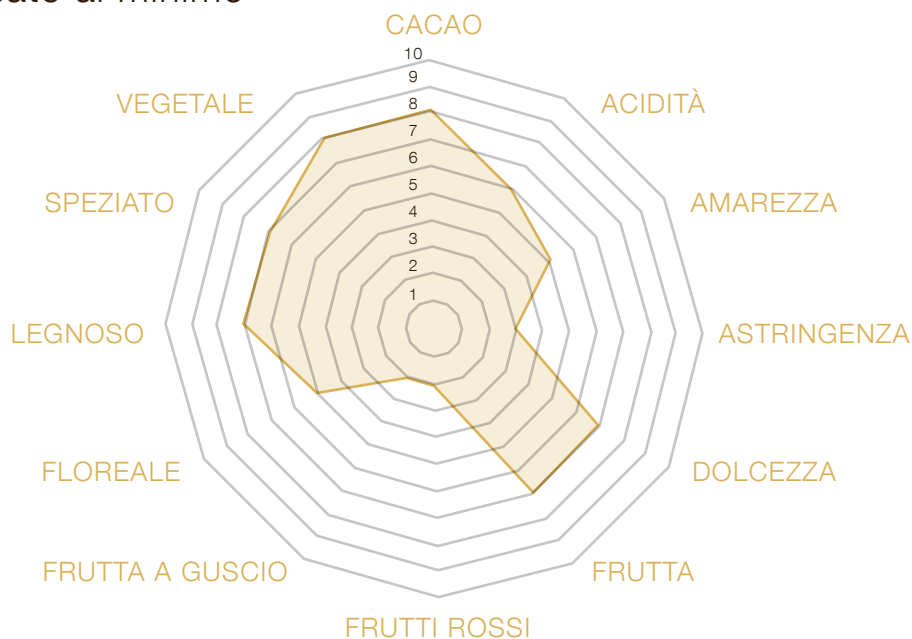
BULK PACKAGING



PROFILO SENSORIALE

Note di oliva taggiasca, di liquore di ciliegia, di legno aromatico, di spezie e sentori di scorze di agrumi.

Raw = processato al minimo



Origine: Napo, Ecuador

Genetica: Curaray Acriollado Amazonico

Provenienza: Direct Trade - Lavoro diretto con i coltivatori - WINIAK

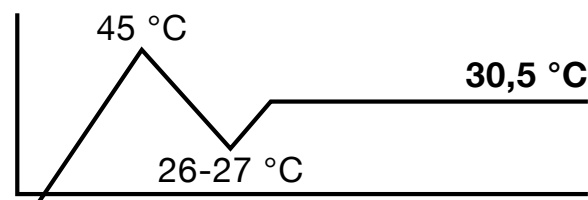
Presentazione: 2,5 kg blocco o pezzi

Composizione: cacao 100%

Cacao: 100% min. Ingredienti: fave di cacao* bio. Prodotto in uno stabilimento dove si lavora latte e frutta a guscio.

* Ecuador Cacao

Conservare in luogo fresco, asciutto e senza odori tra 14-18 °C (57-64 °F)



TEMPERING CURVE

FLUIDITY

GRASSI / FAT: 49% MIN.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G

Energia / Energy	2501 kJ/ 597 kcal
Grassi / Fat	49 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates fat	31,8 g
Carboidrati / Carbohydrate	24,2 g
di cui zuccheri / of which sugar	0 g
Proteine / Protein	12,1 g
Sale / Salt	0,0 g

1 Cultivar

CACAO MASS TANZANIA 100% KOKOA KAMILI | TRINITARIO single origin



RETAIL PACKAGING

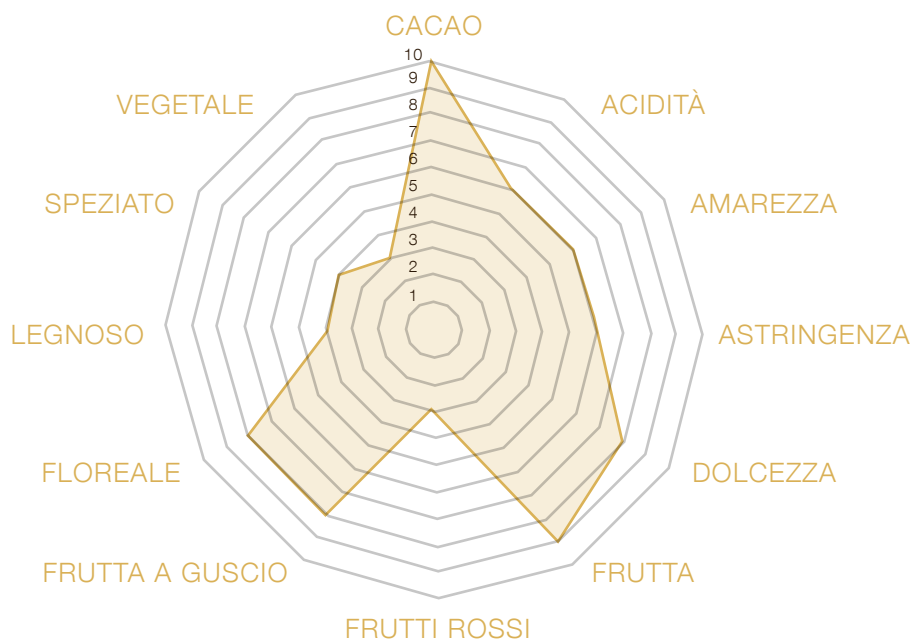


BULK PACKAGING



PROFILO SENSORIALE

Intenso con note di frutta tropicale, di panna, di fiori e di frutta a guscio sul finale.



Origine: Tanzania

Genetica: Trinitario

Provenienza: Direct Trade - Lavoro diretto con i coltivatori - KOKOA KAMILI

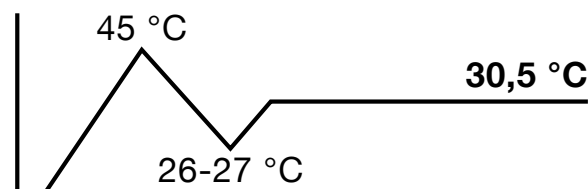
Presentazione: 2,5 kg blocco o pezzi

Composizione: cacao 100%

Cacao: 100% min. Ingredienti: fave di cacao* bio. Prodotto in uno stabilimento dove si lavora latte e frutta a guscio.

* Tanzania Cacao

Conservare in luogo fresco, asciutto e senza odori tra 14-18 °C (57-64 °F)



TEMPERING CURVE

FLUIDITY

GRASSI / FAT: 48% MIN.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G

Energia / Energy	2594 kJ/ 620 kcal
Grassi / Fat	48 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates fat	30 g
Carboidrati / Carbohydrate	36,5 g
di cui zuccheri / of which sugar	0 g
Proteine / Protein	12 g
Sale / Salt	0,0 g

1 Cultivar

CACAO MASS NICARAGUA 100% INGEMANN | TRINITARIO ACRIOLLADO single variety



RETAIL PACKAGING

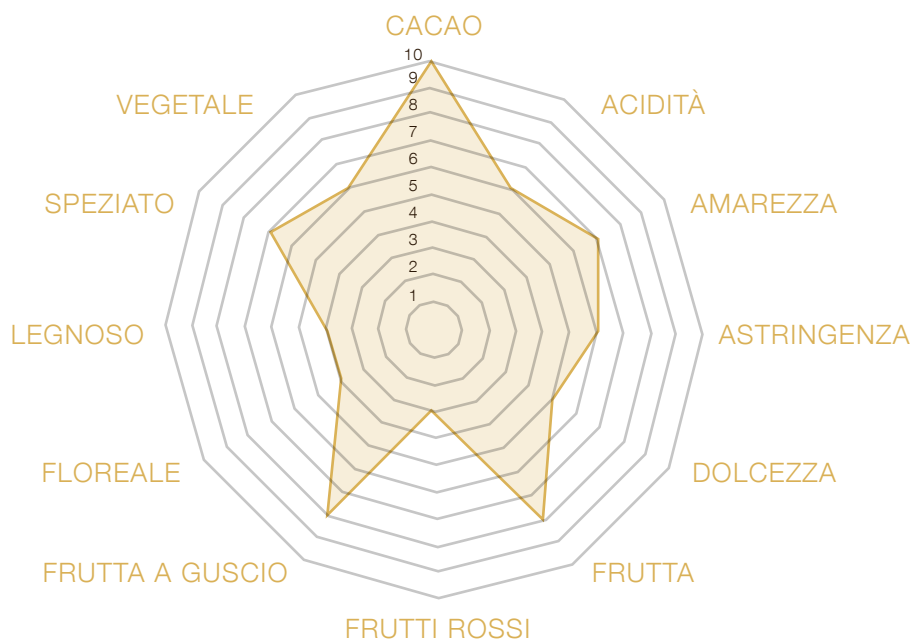


BULK PACKAGING



PROFILO SENSORIALE

Cioccolatoso con note di caffè, di frutta a guscio, di frutta tropicale, di oliva e di spezie sul finale.



Origine: Nicaragua

Genetica: Trinitario Acriollado

Provenienza: Direct Trade - Lavoro diretto con i coltivatori - INGEMANN

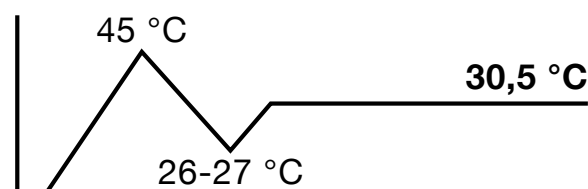
Presentazione: 2,5 kg blocco o pezzi

Composizione: cacao 100%

Cacao: 100% min. Ingredienti: fave di cacao* bio. Prodotto in uno stabilimento dove si lavora latte e frutta a guscio.

* Nicaragua Cacao

Conservare in luogo fresco, asciutto e senza odori tra 14-18 °C (57-64 °F)



TEMPERING CURVE

FLUIDITY 

GRASSI / FAT: 49% MIN.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G

Energia / Energy	2510 kJ/ 600 kcal
Grassi / Fat	49 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates fat	25 g
Carboidrati / Carbohydrate	28 g
di cui zuccheri / of which sugar	0 g
Proteine / Protein	10 g
Sale / Salt	0,01 g

1 Cultivar

CACAO MASS INDIA 100% IDUKKI - KERALA INDIA | TRINITARIO single origin



RETAIL PACKAGING

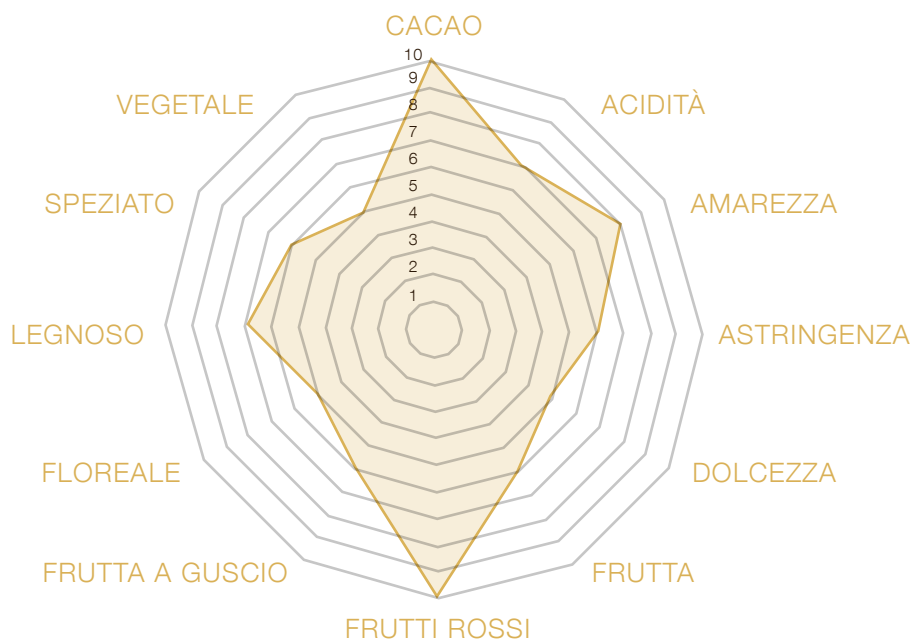


BULK PACKAGING



PROFILO SENSORIALE

Delicate note di frutti rossi, di legno aromatico e sentori di spezie sul finale.



Origine: Idukki - Kerala, India

Genetica: Trinitario

Provenienza: Direct Trade - Lavoro diretto con i coltivatori - GOGROUND

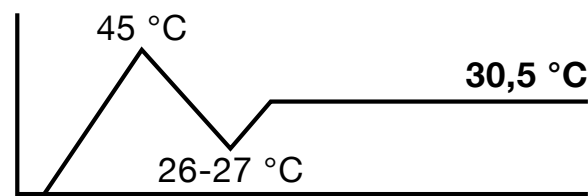
Presentazione: 2,5 kg blocco o pezzi

Composizione: cacao 100%

Cacao: 100% min. Ingredienti: fave di cacao* bio. Prodotto in uno stabilimento dove si lavora latte e frutta a guscio.

* India Cacao

Conservare in luogo fresco, asciutto e senza odori tra 14-18 °C (57-64 °F)



TEMPERING CURVE

FLUIDITY

GRASSI / FAT: 49% MIN.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G

Energia / Energy	1902 kJ/ 455 kcal
Grassi / Fat	49 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates fat	28,2 g
Carboidrati / Carbohydrate	20,2 g
di cui zuccheri / of which sugar	0 g
Proteine / Protein	11,4 g
Sale / Salt	0,0 g

1 Cultivar

CACAO MASS MADAGASCAR 100% TRINITARIO single origin



a richiesta



RETAIL PACKAGING

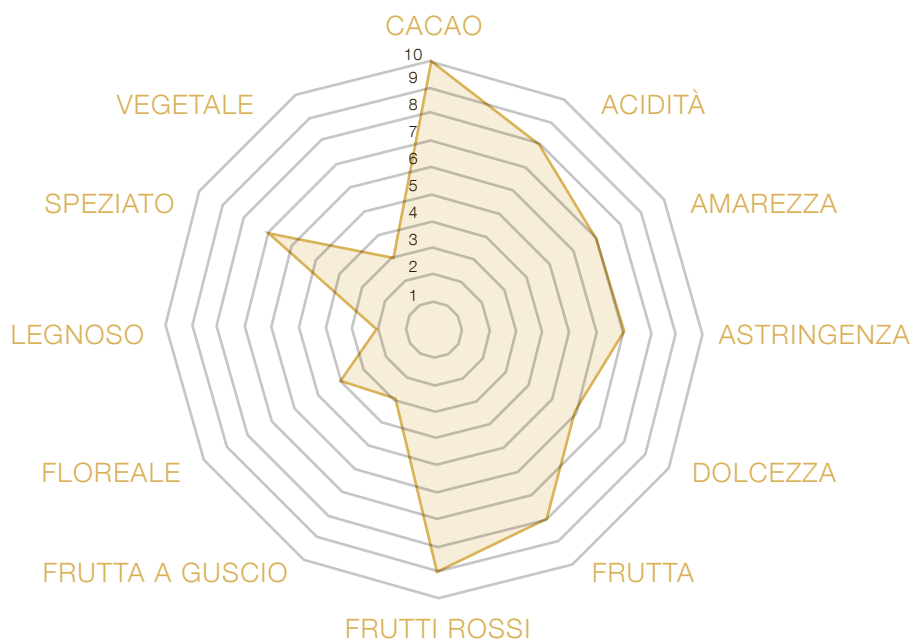


BULK PACKAGING



PROFILO SENSORIALE

Intenso e cremoso con note di agrumi, di frutti rossi e spezie sul finale.



Origine: Madagascar

Genetica: Trinitario

Provenienza: Direct Trade - Lavoro diretto con i coltivatori - ÅKESSON'S CACAO

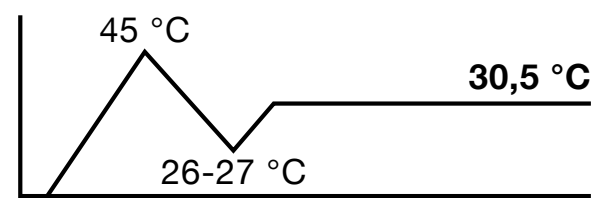
Presentazione: 2,5 kg blocco o pezzi

Composizione: cacao 100%

Cacao: 100% min. Ingredienti: fave di cacao* bio. Prodotto in uno stabilimento dove si lavora latte e frutta a guscio.

* Madagascar Cacao

Conservare in luogo fresco, asciutto e senza odori tra 14-18 °C (57-64 °F)



TEMPERING CURVE

FLUIDITY

GRASSI / FAT: 49% MIN.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G

Energia / Energy	2430 kJ/ 580 kcal
Grassi / Fat	49 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates fat	30 g
Carboidrati / Carbohydrate	15 g
di cui zuccheri / of which sugar	0 g
Proteine / Protein	15 g
Sale / Salt	0,0 g

1 Cultivar

CACAO MASS PIURA 100% PERU | NACIONAL ALBINO single region



RETAIL PACKAGING

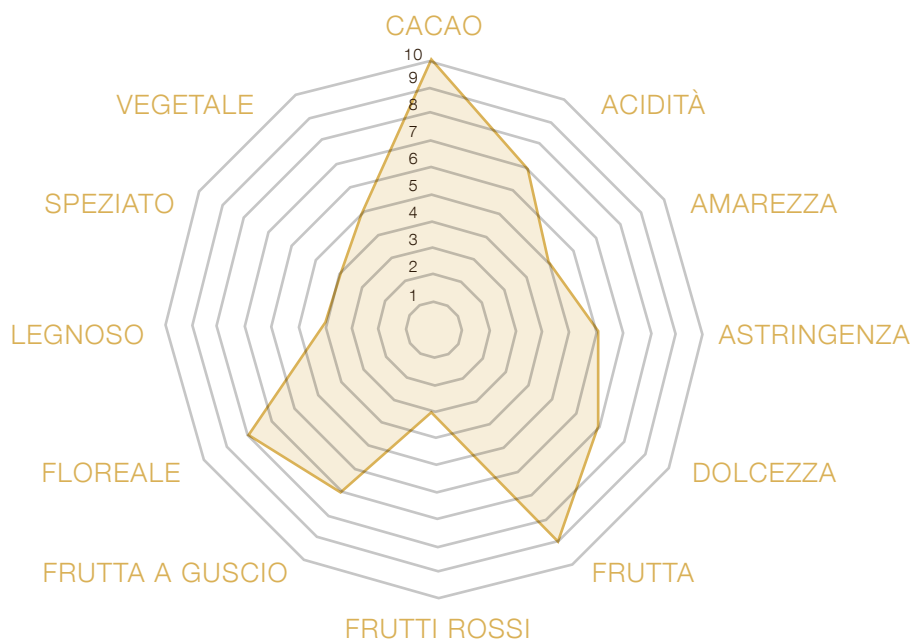


BULK PACKAGING



PROFILO SENSORIALE

Floreale con leggera acidulezza di frutta tropicale, note di frutta a guscio e di panna sul finale.



Origine: Piura, Peru

Genetica: Nacional Albino

Provenienza: Direct Trade - Lavoro diretto con i coltivatori - NORANDINO

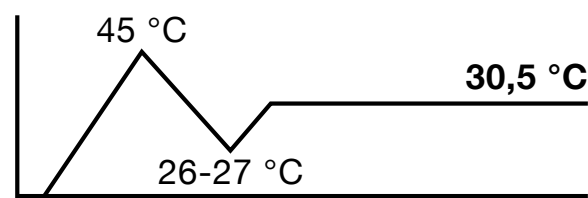
Presentazione: 2,5 kg blocco o pezzi

Composizione: cacao 100%

Cacao: 100% min. Ingredienti: fave di cacao* bio. Prodotto in uno stabilimento dove si lavora latte e frutta a guscio.

* Peru Cacao

Conservare in luogo fresco, asciutto e senza odori tra 14-18 °C (57-64 °F)



TEMPERING CURVE

FLUIDITY

GRASSI / FAT: 48% MIN.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G

Energia / Energy	2368 kJ/ 566 kcal
Grassi / Fat	48 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates fat	30 g
Carboidrati / Carbohydrate	23 g
di cui zuccheri / of which sugar	0,0 g
Proteine / Protein	11,5 g
Sale / Salt	0,0 g



cacao nibs & cacao beans



1 Cultivar - Nibs

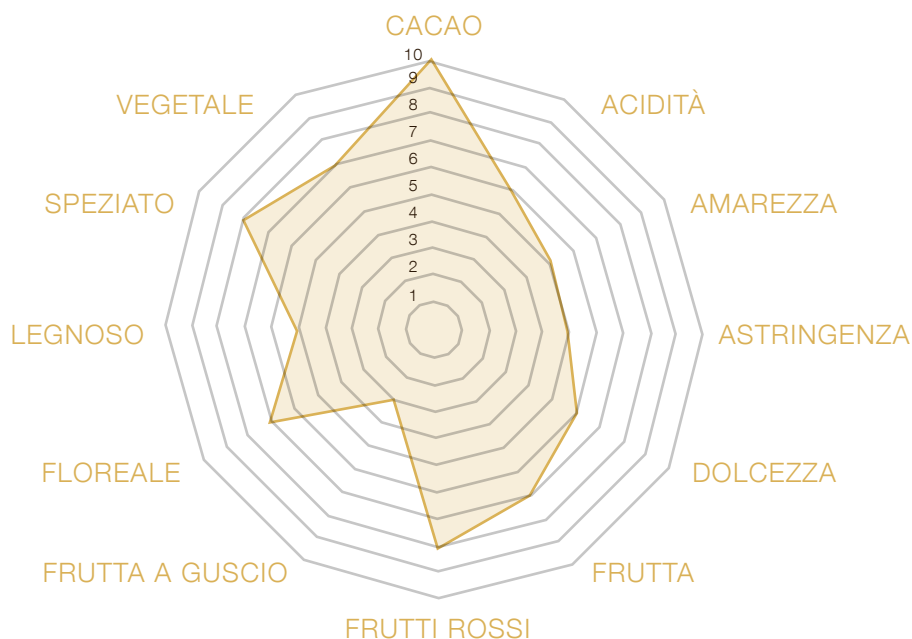
CACAO NIBS CURARAI AMAZONICO NAPO - ECUADOR | CURARAY single region





PROFILO SENSORIALE

Particolarmente cioccolatoso, con note di frutta a guscio e caffè, sul finale delicati sentori di spezie e pat  di olive.



Origine: Ecuador

Genetica: Curaray Acriollado Amazonico

Provenienza: Direct Trade - Lavoro diretto
con i coltivatori - WINIAK

Presentazione: sacchetto da 1 kg

Composizione: fave di cacao

Cacao: 100% min. Ingredienti: fave di cacao*
bio. Prodotto in uno stabilimento dove si lavora
latte e frutta a guscio.

* Ecuador Cacao

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G

Energia / Energy	2501 kJ/ 597 kcal
Grassi / Fat	49 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates fat	31,8 g
Carboidrati / Carbohydrate	24,2 g
di cui zuccheri / of which sugar	0 g
Proteine / Protein	12,1 g
Sale / Salt	0,0 g

GRASSI / FAT: 49% MIN.

Conservare in luogo fresco, asciutto e senza
odori tra 14-18  C (57-64  F)

1 Cultivar - Nibs

CACAO NIBS ESMERALDAS ECUADOR single region



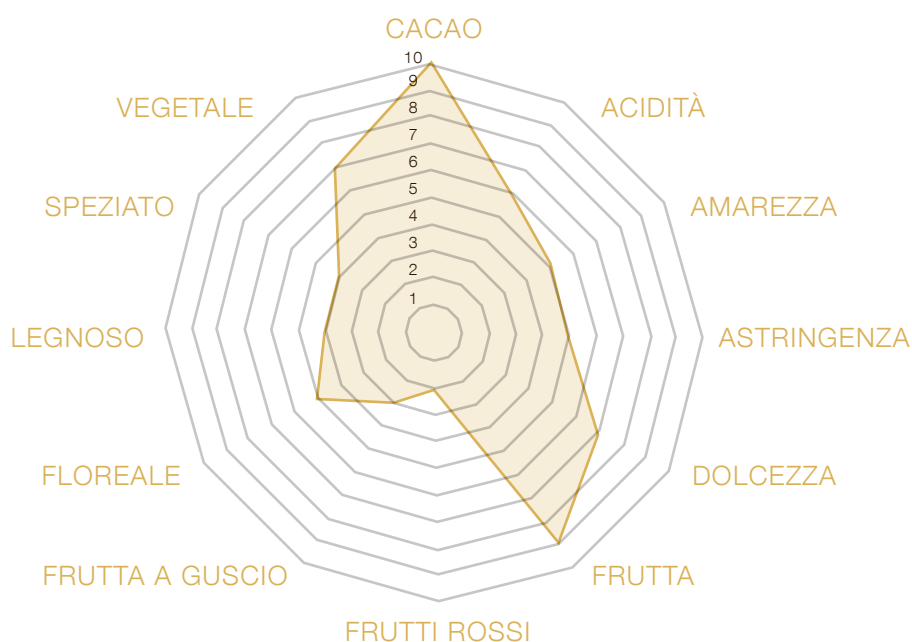
a richiesta





PROFILO SENSORIALE

Delicato con note golose di miele e frutta matura.



Origine: Esmeraldas, Ecuador

Genetica: Nacional

Provenienza: Direct Trade - Lavoro diretto
con i coltivatori - UOPROCAE

Presentazione: sacchetto da 1 kg

Composizione: fave di cacao

Cacao: 100% min. Ingredienti: fave di cacao*
bio. Prodotto in uno stabilimento dove si lavora
latte e frutta a guscio.

* Ecuador Cacao

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G

Energia / Energy	2368 kJ/ 566 kcal
Grassi / Fat	47 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates fat	30 g
Carboidrati / Carbohydrate	23 g
di cui zuccheri / of which sugar	0 g
Proteine / Protein	11,5 g
Sale / Salt	0,0 g

GRASSI / FAT: 47% MIN.

Conservare in luogo fresco, asciutto e senza
odori tra 14-18 °C (57-64 °F)

1 Cultivar - Nibs

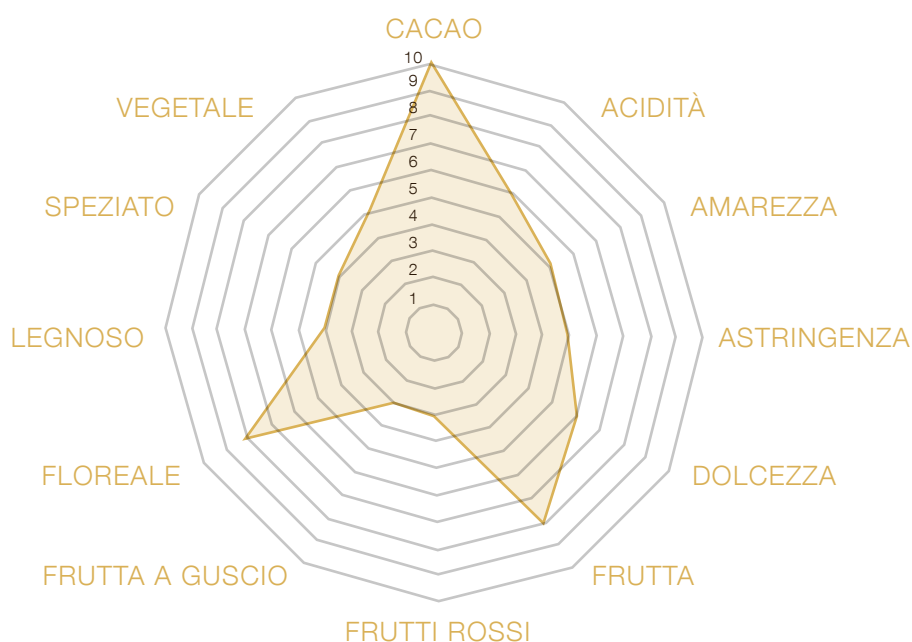
CACAO NIBS LOS RIOS ECUADOR single region





PROFILO SENSORIALE

Note floreali e di frutta tropicale.



Origine: Los Rios, Ecuador

Genetica: Nacional

Provenienza: Direct Trade - Lavoro diretto
con i coltivatori - UOPROCAE

Presentazione: sacchetto da 1 kg

Composizione: fave di cacao

Cacao: 100% min. Ingredienti: fave di cacao*
bio. Prodotto in uno stabilimento dove si lavora
latte e frutta a guscio.

* Ecuador Cacao

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G

Energia / Energy	2452 kJ/ 586 kcal
Grassi / Fat	49 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates fat	31 g
Carboidrati / Carbohydrate	23,5 g
di cui zuccheri / of which sugar	0 g
Proteine / Protein	12 g
Sale / Salt	0,0 g

GRASSI / FAT: 49% MIN.

Conservare in luogo fresco, asciutto e senza
odori tra 14-18 °C (57-64 °F)

1 Cultivar - Nibs

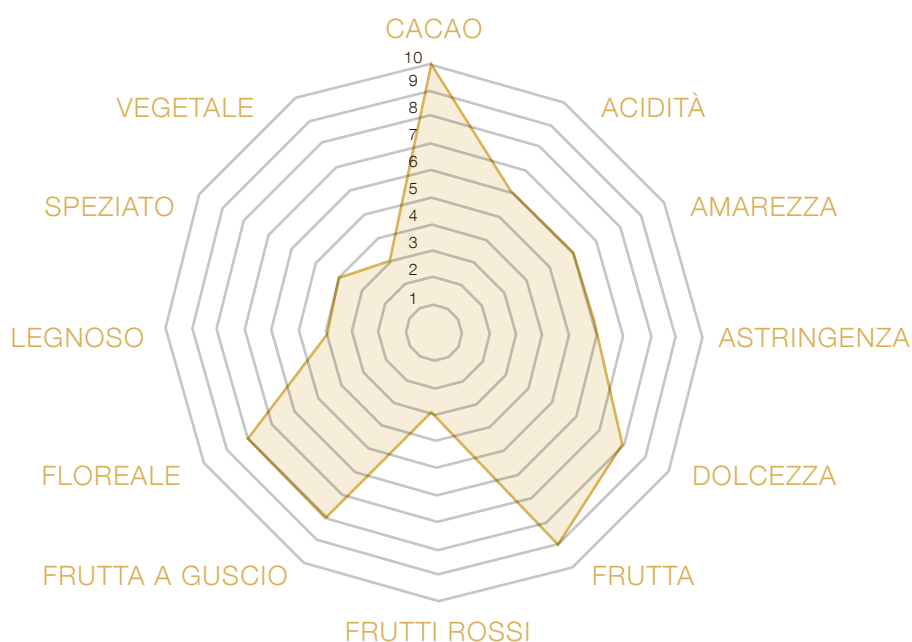
CACAO NIBS TANZANIA KOKOA KAMILI | TRINITARIO single origin





PROFILO SENSORIALE

Intenso con note di frutta tropicale, di panna, di fiori e di frutta a guscio sul finale.



Origine: Tanzania

Genetica: Trinitario

Provenienza: Direct Trade - Lavoro diretto
con i coltivatori - KOKOA KAMILI

Presentazione: sacchetto da 1 kg

Composizione: fave di cacao

Cacao: 100% min. Ingredienti: fave di cacao*
bio. Prodotto in uno stabilimento dove si lavo-
ra **latte e frutta a guscio**.

* Tanzania Cacao

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G

Energia / Energy	2594 kJ/ 620 kcal
Grassi / Fat	48 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates fat	29,9 g
Carboidrati / Carbohydrate	36,5 g
di cui zuccheri / of which sugar	0 g
Proteine / Protein	12 g
Sale / Salt	0,0 g

GRASSI / FAT: 48% MIN.

Conservare in luogo fresco, asciutto e senza
odori tra 14-18 °C (57-64 °F)

1 Cultivar - Nibs

CACAO NIBS INDIA

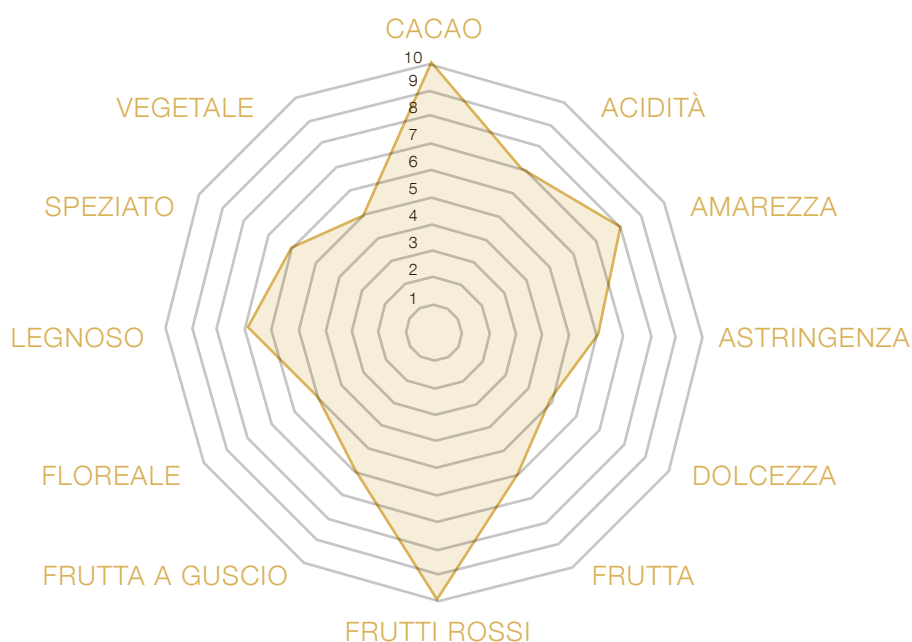
IDUKKI - KERALA INDIA | TRINITARIO
single origin





PROFILO SENSORIALE

Delicate note di frutti rossi, di legno aromatico e sentori di spezie sul finale.



Origine: Idukki - Kerala, India

Genetica: Trinitario

Provenienza: Direct Trade - Lavoro diretto
con i coltivatori - GOGROUND

Presentazione: sacchetto da 1 kg

Composizione: fave di cacao

Cacao: 100% min. Ingredienti: fave di cacao*
bio. Prodotto in uno stabilimento dove si lavora
latte e frutta a guscio.

* Madagascar Cacao

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G

Energia / Energy	1902 kJ/ 455 kcal
Grassi / Fat	49 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates fat	28,2 g
Carboidrati / Carbohydrate	20,2 g
di cui zuccheri / of which sugar	0,0 g
Proteine / Protein	11,4 g
Sale / Salt	0,0 g

GRASSI / FAT: 49% MIN.

Conservare in luogo fresco, asciutto e senza
odori tra 14-18 °C (57-64 °F)

1 Cultivar - Nibs

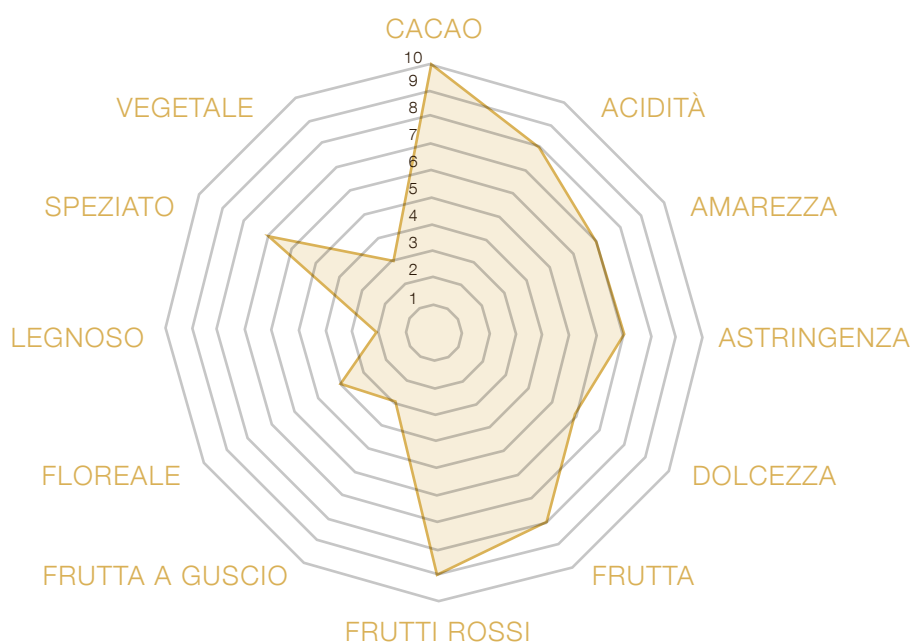
CACAO NIBS MADAGASCAR ÅKESSON'S BEANS | TRINITARIO single origin





PROFILO SENSORIALE

Intenso e cremoso con note di agrumi, di frutti rossi e spezie sul finale.



Origine: Madagascar

Genetica: Trinitario

Provenienza: Direct Trade - Lavoro diretto
con i coltivatori - ÅKESSON'S CACAO

Presentazione: sacchetto da 1 kg

Composizione: fave di cacao

Cacao: 100% min. Ingredienti: fave di cacao*
bio. Prodotto in uno stabilimento dove si lavora
latte e frutta a guscio.

* Madagascar Cacao

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G

Energia / Energy	2430 kJ/ 580 kcal
Grassi / Fat	49 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates fat	30 g
Carboidrati / Carbohydrate	15 g
di cui zuccheri / of which sugar	0,0 g
Proteine / Protein	15 g
Sale / Salt	0,0 g

GRASSI / FAT: 49% MIN.

Conservare in luogo fresco, asciutto e senza
odori tra 14-18 °C (57-64 °F)

1 Cultivar - Nibs

CACAO NIBS PIURA

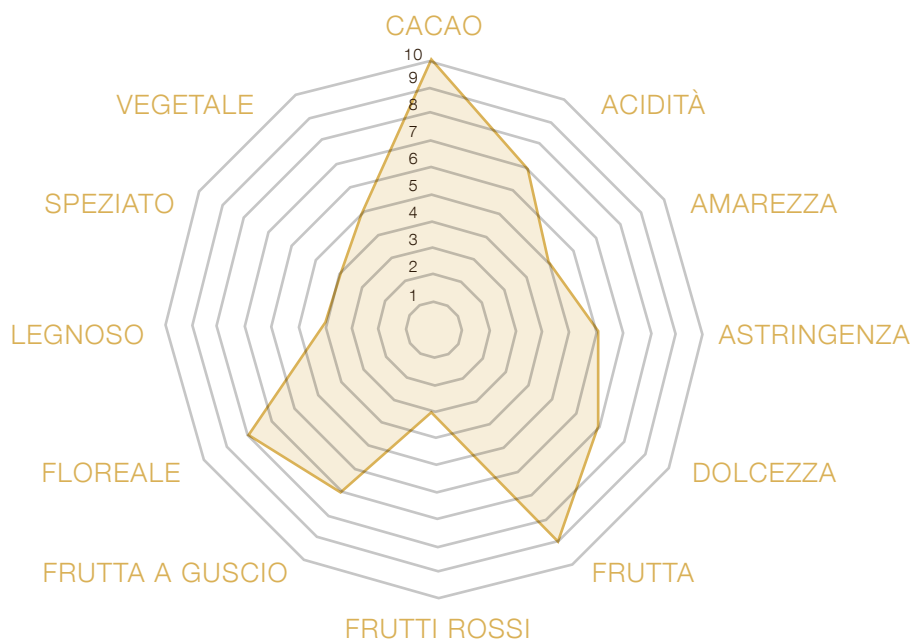
PERU | NACIONAL ALBINO
single region





PROFILO SENSORIALE

Floreale con leggera acidulezza di frutta tropicale, note di frutta a guscio e di panna sul finale.



Origine: Piura, Peru

Genetica: Nacional Albino

Provenienza: Direct Trade - Lavoro diretto
con i coltivatori - NORANDINO

Presentazione: sacchetto da 1 kg

Composizione: fave di cacao

Cacao: 100% min. Ingredienti: fave di cacao*
bio. Prodotto in uno stabilimento dove si lavora
latte e frutta a guscio.

* Peru Cacao

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G

Energia / Energy	2368 kJ/ 566 kcal
Grassi / Fat	48 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates fat	30,1 g
Carboidrati / Carbohydrate	22,9 g
di cui zuccheri / of which sugar	0,0 g
Proteine / Protein	11,4 g
Sale / Salt	0,0 g

GRASSI / FAT: 48% MIN.

Conservare in luogo fresco, asciutto e senza
odori tra 14-18 °C (57-64 °F)

1 Cultivar - Beans

ROASTED CACAO BEANS ECUADOR single origin



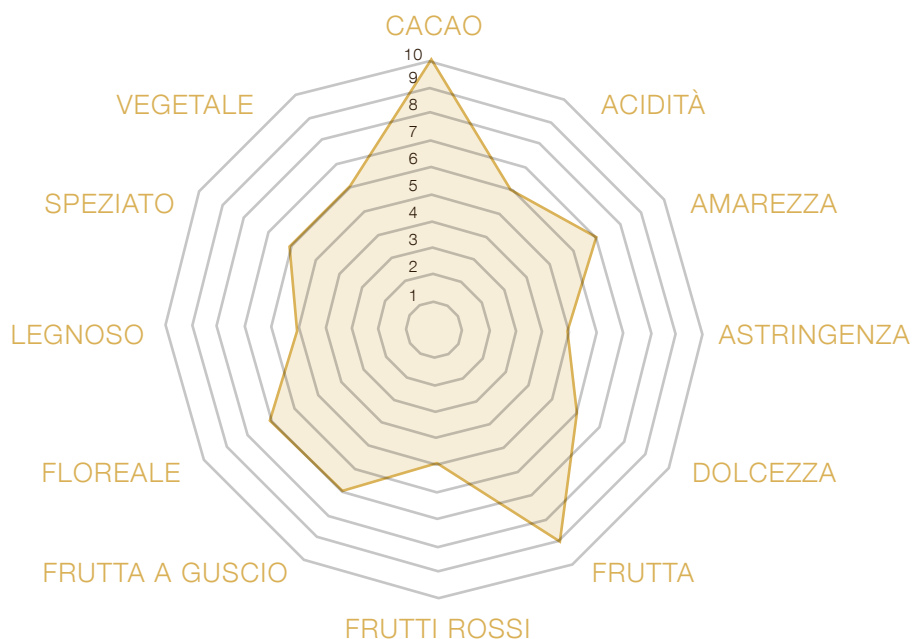
a richiesta





PROFILO SENSORIALE

Note armoniose di panna, di miele, di caffè, di frutta a guscio e di frutta tropicale matura, sul finale sentori di fiori e di spezie.



Origine: Ecuador

Genetica: Nacional

Provenienza: Direct Trade - Lavoro diretto
con i coltivatori - UOPROCAE

Presentazione: sacchetto da 1 kg

Composizione: fave di cacao

Cacao: 100% min. Ingredienti: fave di cacao*
bio. Prodotto in uno stabilimento dove si lavora **latte** e **frutta a guscio**.

* Ecuador Cacao

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G

Energia / Energy	2501 kJ/ 597 kcal
Grassi / Fat	49 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates fat	31,8 g
Carboidrati / Carbohydrate	24,4 g
di cui zuccheri / of which sugar	0 g
Proteine / Protein	12,1 g
Sale / Salt	0,0 g

GRASSI / FAT: 49% MIN.

Conservare in luogo fresco, asciutto e senza
odori tra 14-18 °C (57-64 °F)



le specialità



Le specialità

DARK GIANDUJA DARK GIANDUJA 40%

LOS RIOS - ECUADOR | NACIONAL ECUADOR
NOCCIOLE PIEMONTE I.G.P.
single region



RETAIL PACKAGING

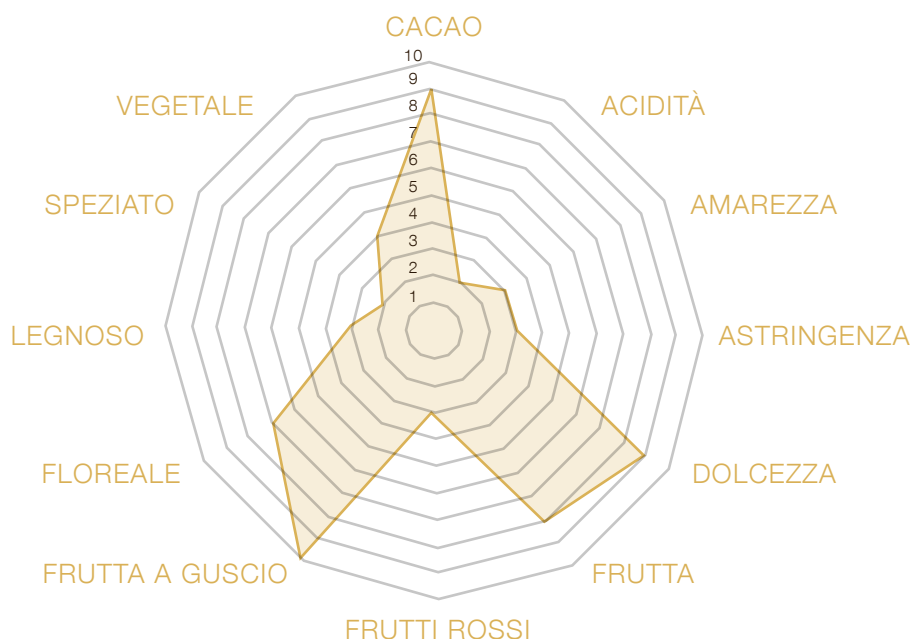


BULK PACKAGING



PROFILO SENSORIALE

Delizia il palato una spiccata cremosità con note caratteristiche di una nocciola sapientemente tostata e del cioccolato fondente con note floreali, delicata acidulezza fruttata e sentori di frutti tropicali.



Origine: Los Rios, Ecuador

Genetica: Arriba Nacional

Provenienza: Direct Trade - Lavoro diretto con i coltivatori - APOVINCES

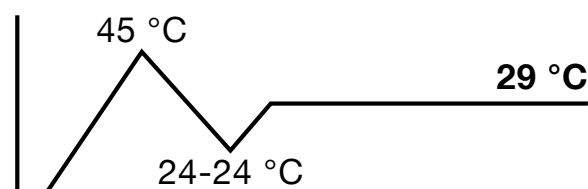
Presentazione: 1 kg tavolotta o pezzi

Composizione: cacao 40%, nocciola 32,5%, zucchero 27.5%

Cacao: 40% min. Ingredienti: fave di cacao* bio, pasta di Nocciola Piemonte I.G.P. bio (32,5%), zucchero di canna bio, zucchero di fiori di cocco bio, burro di cacao bio. Può contenere tracce di **latte** e altra **frutta a guscio**.

* Ecuador Cacao

Conservare in luogo fresco, asciutto e senza odori tra 14-18 °C (57-64 °F)



TEMPERING CURVE

FLUIDITY

GRASSI / FAT: 43% MIN.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G

Energia / Energy	2426 kJ/ 579 kcal
Grassi / Fat	43 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates fat	15,5 g
Carboidrati / Carbohydrate	38 g
di cui zuccheri / of which sugar	28 g
Proteine / Protein	9 g
Sale / Salt	0,0 g

Le specialità

RAW WHITE VEG WHITE VEG 48%

CACAO & MANDOLAT | ARRIBA NACIONAL
single farm



RETAIL PACKAGING



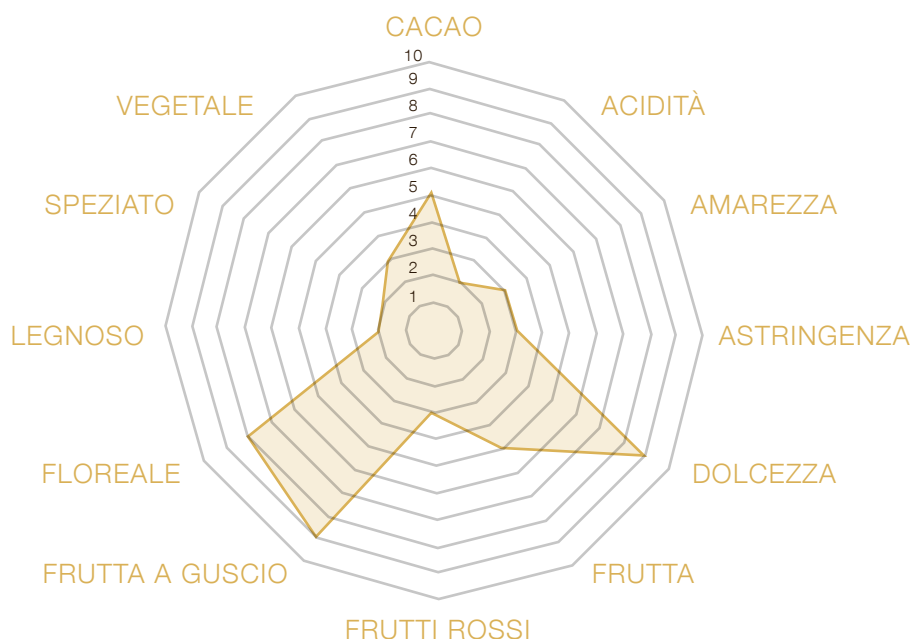
BULK PACKAGING



PROFILO SENSORIALE

Piacevole sensazione alcolica iniziale, con note di fiori d'arancio, di frutta candita e di frutta a guscio, in particolare di mandorla dolce.

Raw = processato al minimo



Origine: Ecuador

Genetica: Nacional Ecuador

Provenienza: Direct Trade - Lavoro diretto con i coltivatori - "Hacienda El Pechichal"

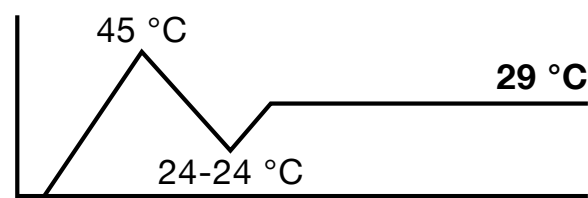
Presentazione: 1 kg tavolotta o pezzi

Composizione: cacao 48%, mandorla 24,5%, zucchero 27.5%

Cacao: 48% min. Ingredienti: burro di cacao* bio, zucchero di canna bio, mandorla pelata bio (24,5%), zucchero di fiori di cocco bio, vaniglia Bourbon Madagascar bio, fleur de sel di Bali. Può contenere tracce di **latte** e altra **frutta a guscio**.

* Ecuador Cacao

Conservare in luogo fresco, asciutto e senza odori tra 14-18 °C (57-64 °F)



TEMPERING CURVE

FLUIDITY

GRASSI / FAT: 50% MIN.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G

Energia / Energy	2714 kJ/ 648 kcal
Grassi / Fat	50,9 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates fat	29,5 g
Carboidrati / Carbohydrate	43,3 g
di cui zuccheri / of which sugar	29,5 g
Proteine / Protein	2,1 g
Sale / Salt	0,0 g

Le specialità

DARK CHOCOLATE VIETNAM & FLEUR DE SEL 72½% VIETNAM TRINITARIO single origin



RETAIL PACKAGING

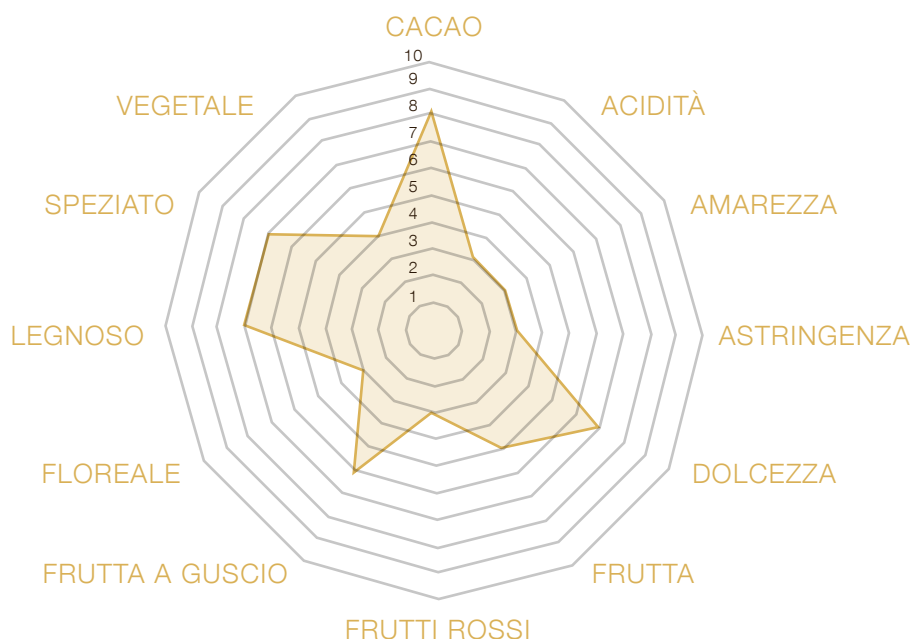


BULK PACKAGING



PROFILO SENSORIALE

Il prezioso *fleur de sel* intensifica le note di caffè, di legno aromatico e sentori di melassa, di tabacco e spezie sul finale.



Origine: Vietnam

Genetica: Trinitario

Provenienza: Direct Trade - Lavoro diretto con i coltivatori

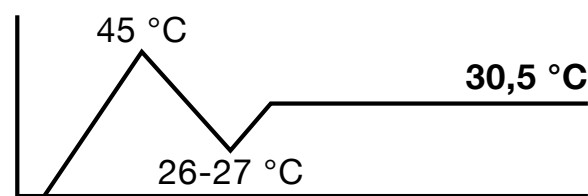
Presentazione: 1 kg tavolotta o pezzi

Composizione: cacao 72,5%, zucchero 27.5%

Cacao: 72,5% min. Ingredienti: granella di cacao*, zucchero di canna bio, burro di cacao bio, sale di Bali (0,25%). Può contenere tracce di **latte** e **frutta a guscio**.

* Vietnam Cacao

Conservare in luogo fresco, asciutto e senza odori tra 14-18 °C (57-64 °F)



TEMPERING CURVE

FLUIDITY

GRASSI / FAT: 42% MIN.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G

Energia / Energy	2485 kJ/ 594 kcal
Grassi / Fat	42 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates fat	27 g
Carboidrati / Carbohydrate	46 g
di cui zuccheri / of which sugar	22 g
Proteine / Protein	8,5 g
Sale / Salt	0,1 g

Le specialità

DARK CHOCOLATE DARK PISTACCHIO 60% CACAO ECUADOR & PISTACCHIO SICILIANO single origin



RETAIL PACKAGING

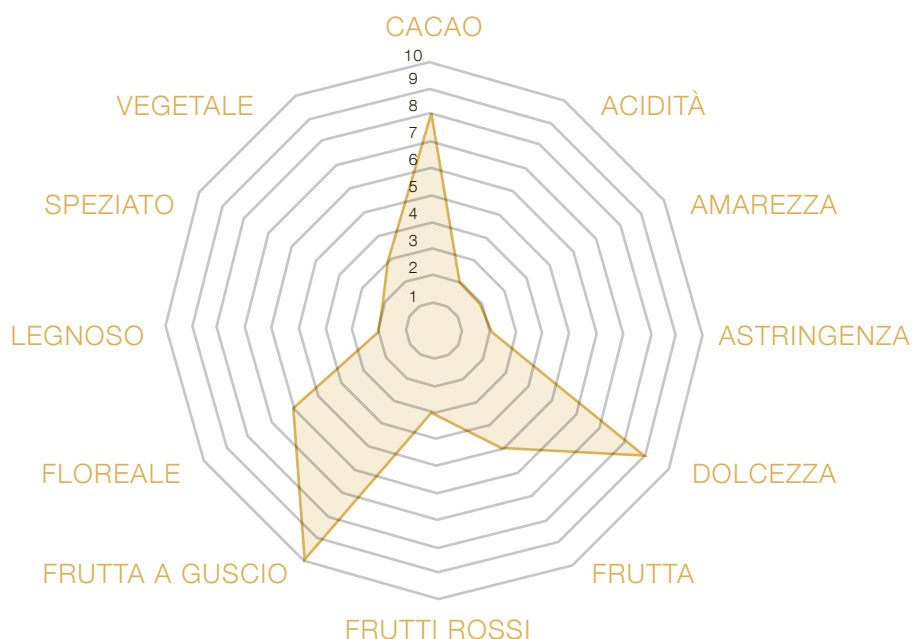


BULK PACKAGING



PROFILO SENSORIALE

Particolarmente cremoso con note di frutta a guscio con sentori floreali.



Origine: Ecuador

Genetica: Nacional

Provenienza: Direct Trade - Lavoro diretto con i coltivatori

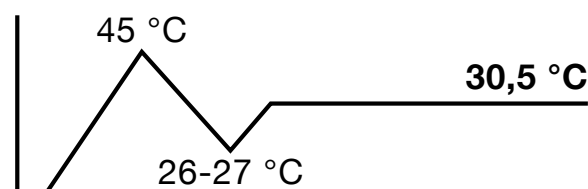
Presentazione: 1 kg tavolotta o pezzi

Composizione: cacao 60%, zucchero 28%, pistacchio 12%

Cacao: 60% min. Ingredienti: fave di cacao* bio, zucchero di canna bio, burro di cacao bio, **pistacchio** siciliano bio (12%), *fleur de sel* di Bali; Emulsionante: lecitina di girasole bio. Può contenere tracce di **latte** e altra **frutta a guscio**.

* Ecuador Cacao

Conservare in luogo fresco, asciutto e senza odori tra 14-18 °C (57-64 °F)



TEMPERING CURVE

FLUIDITY

GRASSI / FAT: 43% MIN.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G

Energia / Energy	2459 kJ/ 587 kcal
Grassi / Fat	43 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates fat	24,3 g
Carboidrati / Carbohydrate	39,9 g
di cui zuccheri / of which sugar	28,4 g
Proteine / Protein	7,7 g
Sale / Salt	0,3 g

Le specialità

MILK CHOCOLATE PINK MILK 43% CACAO & RASPBERRIES, ROSE HIP, DAMASK ROSE



a richiesta



RETAIL PACKAGING

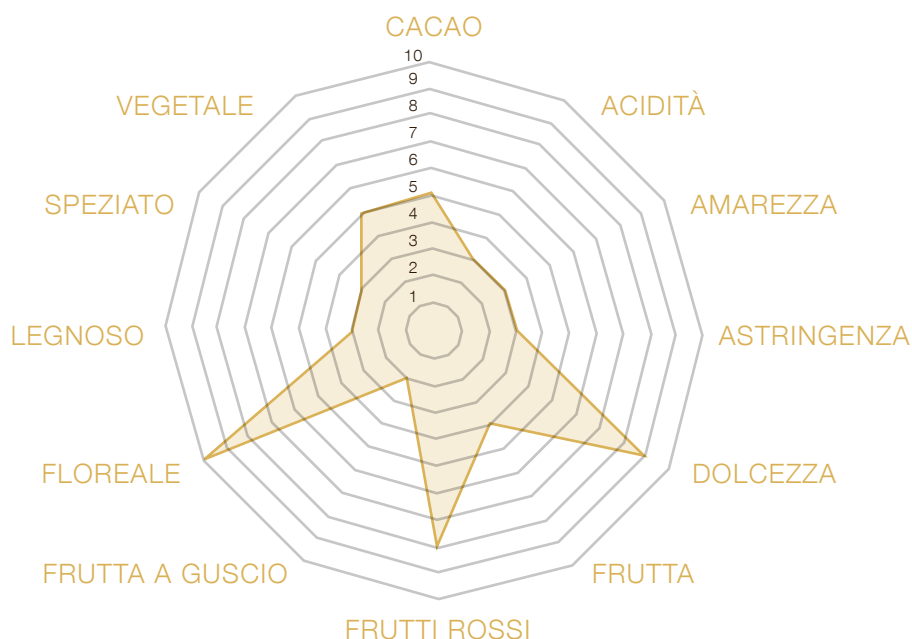


BULK PACKAGING



PROFILO SENSORIALE

Particolarmente armonioso con freschezza balsamica, intense note di rosa e delicate di frutti rossi.



Origine: Ecuador - India

Genetica: Nacional

Provenienza: Direct Trade - Lavoro diretto con i coltivatori

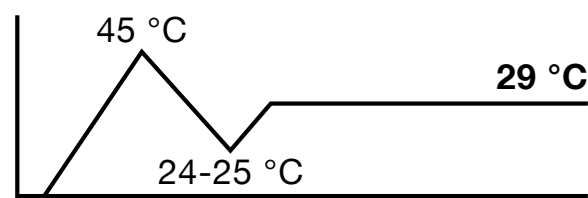
Presentazione: 1 kg tavolotta o pezzi

Composizione: cacao 43%, latte 33%, zucchero 24%

Cacao: 43% min. Ingredienti: burro¹ di cacao bio, latte scremato bio, zucchero di canna bio, fave di cacao² bio, lampone bio liofilizzato (2,7%), rosa canina bio in polvere (1,7%), petali di rosa damascena bio (0,12%); Emulsificante: lecitina di girasole bio; olio essenziale di rosa Damascena bio. Contiene **latte** e può contenere tracce di **frutta a guscio**.

¹ Ecuador cacao ² India cacao

Conservare in luogo fresco, asciutto e senza odori tra 14-18 °C (57-64 °F)



TEMPERING CURVE

FLUIDITY

GRASSI / FAT: 40% MIN.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G

Energia / Energy	2420 kJ/ 576 kcal
Grassi / Fat	40 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates fat	25,9 g
Carboidrati / Carbohydrate	43,9 g
di cui zuccheri / of which sugar	42,7 g
Proteine / Protein	10,5 g
Sale / Salt	0,4 g



con zucchero di fiori di cocco



1 Cultivar

RAW DARK CHOCOLATE TANZANIA 72½% KOKOA KAMILI | TRINITARIO single origin



RETAIL PACKAGING

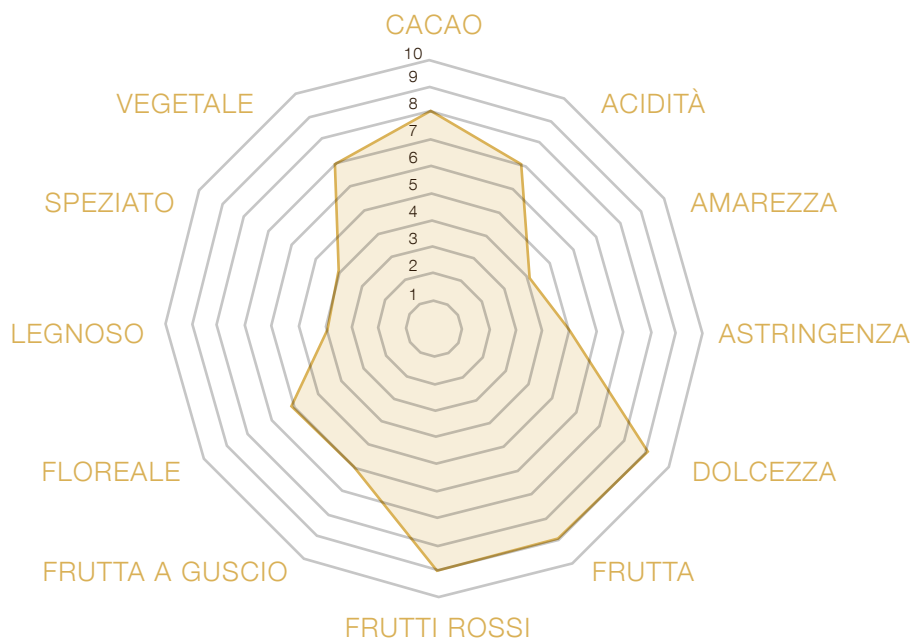


BULK PACKAGING



PROFILO SENSORIALE

Freschezza balsamica con sentori vegetali. Spiccata cremosità con intense note di agrumi, di frutti tropicali, di frutti rossi, di melassa, di panna, di fiori e sul finale di frutta a guscio. Raw = processato al minimo



Origine: Tanzania

Genetica: Trinitario

Provenienza: Direct Trade - Lavoro diretto con i coltivatori - KOKOA KAMILI

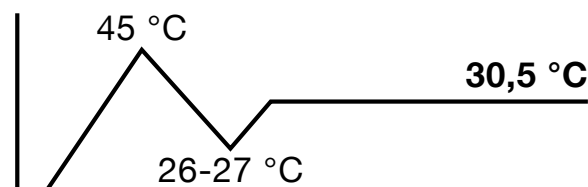
Presentazione: 1 kg tavolotta o pezzi

Composizione: cacao 72,5%, zucchero 27,5%

Cacao: 72,5% min. Ingredienti: fave di cacao* bio, zucchero di fiori di cocco bio, burro di cacao bio; Emulsionante: lecitina di girasole bio. Può contenere tracce di **latte** e **frutta a guscio**.

* Tanzania Cacao

Conservare in luogo fresco, asciutto e senza odori tra 14-18 °C (57-64 °F)



TEMPERING CURVE

FLUIDITY

GRASSI / FAT: 41% MIN.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G

Energia / Energy	2328 kJ/ 556 kcal
Grassi / Fat	41,2 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates fat	24,2 g
Carboidrati / Carbohydrate	34,5 g
di cui zuccheri / of which sugar	26,8 g
Proteine / Protein	8,6 g
Sale / Salt	0,0 g

1 Cultivar

RAW DARK CHOCOLATE PIURA 72½ % PERU | NACIONAL ALBINO single region



RETAIL PACKAGING

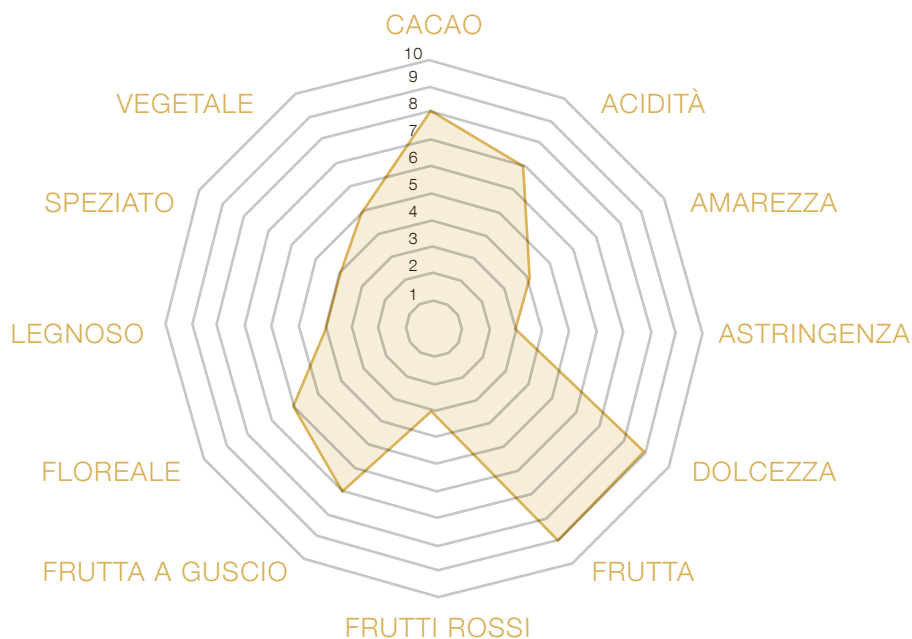


BULK PACKAGING



PROFILO SENSORIALE

Freschezza balsamica con sentori vegetali. La sua armoniosa rotondità è data a note di panna e miele, di prugna cotta, di frutti esotici e di melassa con sentori floreali e di frutta a guscio. Raw = processato al minimo



Origine: Piura, Peru

Genetica: Nacional Albino

Provenienza: Direct Trade - Lavoro diretto con i coltivatori - NORANDINO

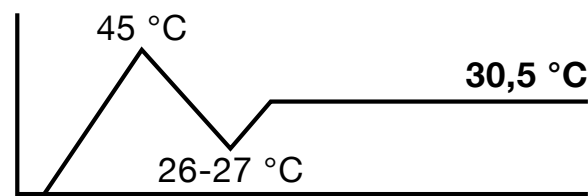
Presentazione: 1 kg tavolotta o pezzi

Composizione: cacao 72,5%, zucchero 27,5%

Cacao: 72,5% min. Ingredienti: fave di cacao* bio, zucchero di fiori di cocco bio, burro di cacao bio; Emulsionante: lecitina di girasole bio. Può contenere tracce di **latte** e **frutta a guscio**.

* Peru Cacao

Conservare in luogo fresco, asciutto e senza odori tra 14-18 °C (57-64 °F)



TEMPERING CURVE

FLUIDITY

GRASSI / FAT: 38% MIN.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G

Energia / Energy	2206 kJ/ 527 kcal
Grassi / Fat	38 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates fat	22,8 g
Carboidrati / Carbohydrate	34,6 g
di cui zuccheri / of which sugar	27,1 g
Proteine / Protein	8,3 g
Sale / Salt	0,1 g

1 Cultivar

RAW DARK CHOCOLATE O'PAYO™ 72½%

INGEMANN NICARAGUA | TRINITARIO ACRIOLLADO
single variety



RETAIL PACKAGING

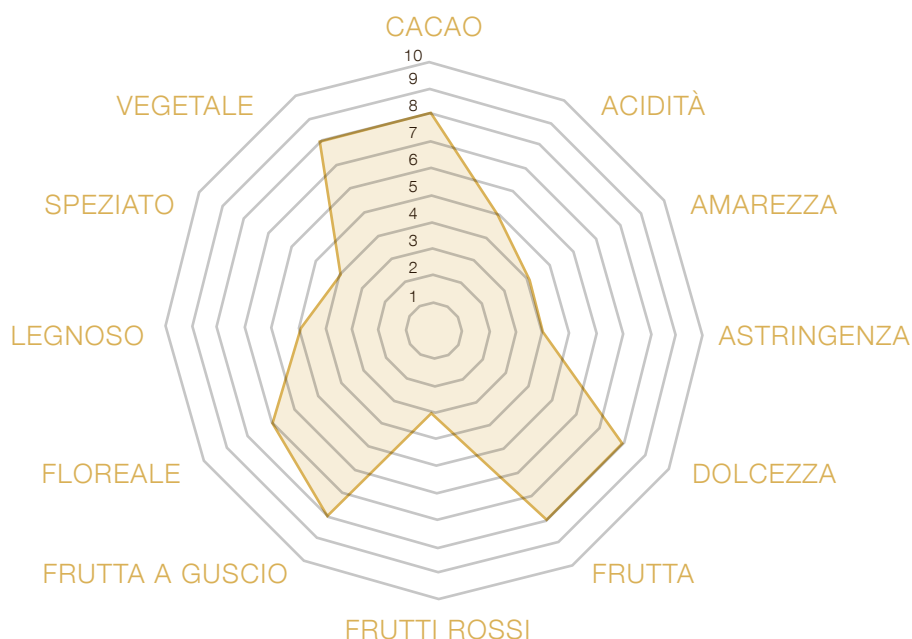


BULK PACKAGING



PROFILO SENSORIALE

Freschezza balsamica con sentori vegetali. Grande cremosità con note di panna e di miele, di frutta a guscio, di frutta tropicale matura e sentori di fiori sul finale. Raw = processato al minimo



Origine: Nicaragua

Genetica: Trinitario Acriollado

Provenienza: Direct Trade - Lavoro diretto con i coltivatori - INGEMANN

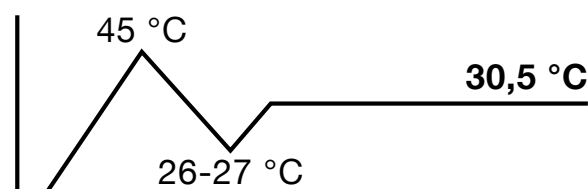
Presentazione: 1 kg tavolotta o pezzi

Composizione: cacao 72,5%, zucchero 27,5%

Cacao: 72,5% min. Ingredienti: fave di cacao* bio, zucchero di fiori di cocco bio, burro di cacao bio; Emulsionante: lecitina di girasole bio. Può contenere tracce di **latte** e **frutta a guscio**.

* Nicaragua Cacao

Conservare in luogo fresco, asciutto e senza odori tra 14-18 °C (57-64 °F)



TEMPERING CURVE

FLUIDITY

GRASSI / FAT: 37% MIN.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G

Energia / Energy	2354 kJ/ 562 kcal
Grassi / Fat	37,2 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates fat	15 g
Carboidrati / Carbohydrate	45,9 g
di cui zuccheri / of which sugar	25,2 g
Proteine / Protein	5,2 g
Sale / Salt	0,0 g

1 Cultivar

RAW DARK CHOCOLATE NUGU™ 72½%

INGEMANN NICARAGUA | TRINITARIO ACRIOLLADO
single variety



RETAIL PACKAGING

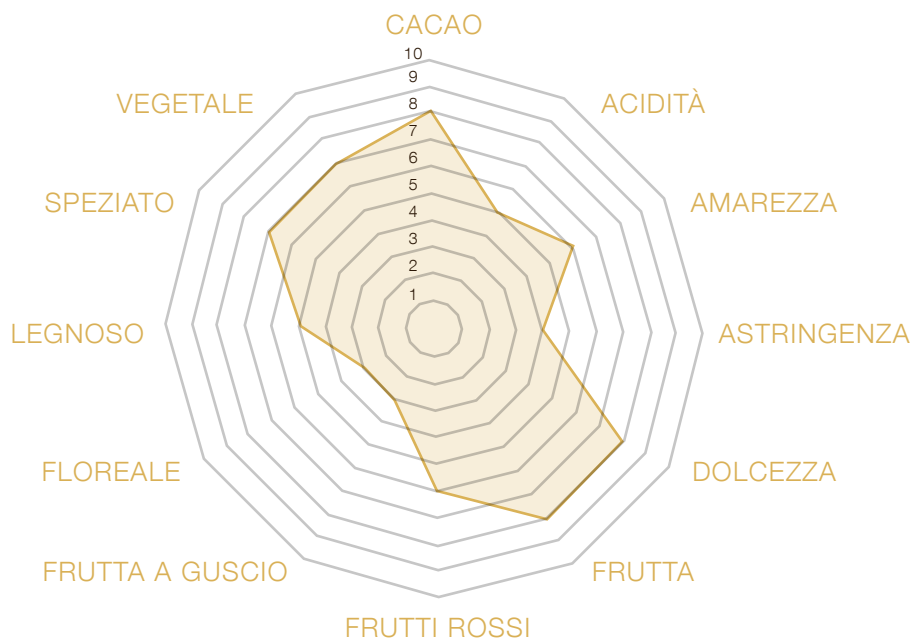


BULK PACKAGING



PROFILO SENSORIALE

Freschezza balsamica con sentori vegetali. Particolarmente cremoso con note intense di uvetta, di ciliegia e di miele, leggera percezione alcolica con un finale di panna e di spezie delicate. Raw = processato al minimo



Origine: Nicaragua

Genetica: Trinitario Acriollado

Provenienza: Direct Trade - Lavoro diretto con i coltivatori - INGEMANN

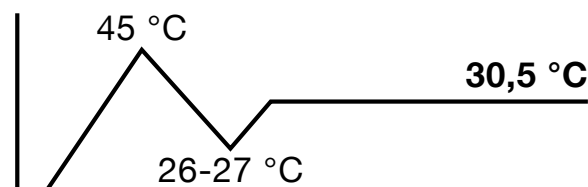
Presentazione: 1 kg tavolotta o pezzi

Composizione: cacao 72,5%, zucchero 27,5%

Cacao: 72,5% min. Ingredienti: fave di cacao*, zucchero di fiori di cocco bio, burro di cacao bio; Emulsionante: lecitina di girasole bio. Può contenere tracce di **latte** e **frutta a guscio**.

* Nicaragua Cacao

Conservare in luogo fresco, asciutto e senza odori tra 14-18 °C (57-64 °F)



TEMPERING CURVE

FLUIDITY

GRASSI / FAT: 40% MIN.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G

Energia / Energy	2358 kJ/ 563 kcal
Grassi / Fat	40,6 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates fat	18,4 g
Carboidrati / Carbohydrate	49,3 g
di cui zuccheri / of which sugar	28,6 g
Proteine / Protein	8,6 g
Sale / Salt	0,0 g

1 Cultivar

RAW DARK CHOCOLATE ESMERALDAS 72½% ECUADOR | NACIONAL ACRIOLLADO single region



RETAIL PACKAGING



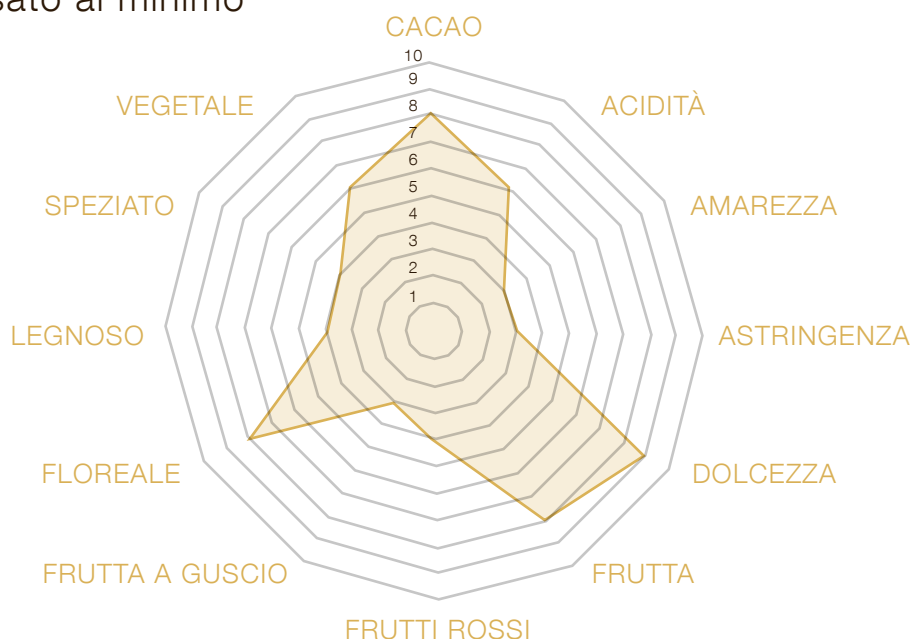
BULK PACKAGING



PROFILO SENSORIALE

Freschezza balsamica con sentori vegetali. Cioccolato particolarmente cremoso con note di miele e di melassa, di frutta tropicale matura e di fiori. Al finale avvolgono il palato note di panna e delicati sentori di agrumi.

Raw = processato al minimo



Origine: Esmeraldas, Ecuador

Genetica: Nacional Criollado

Provenienza: Direct Trade - Lavoro diretto con i coltivatori - UOPROCAE

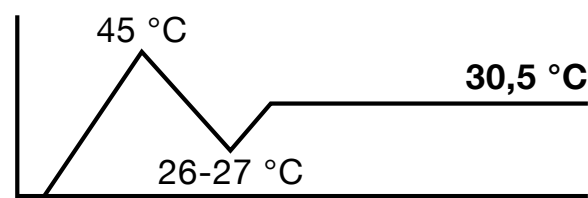
Presentazione: 1 kg tavolotta o pezzi

Composizione: cacao 72,5%, zucchero 27,5%

Cacao: 72,5% min. Ingredienti: fave di cacao* bio, zucchero di fiori di cocco bio, burro di cacao bio; Emulsionante: lecitina di girasole bio. Può contenere tracce di **latte** e **frutta a guscio**.

* Ecuador Cacao

Conservare in luogo fresco, asciutto e senza odori tra 14-18 °C (57-64 °F)



TEMPERING CURVE

FLUIDITY

GRASSI / FAT: 42% MIN.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G

Energia / Energy	2537 kJ/ 606 kcal
Grassi / Fat	42,2 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates fat	27,5 g
Carboidrati / Carbohydrate	44,4 g
di cui zuccheri / of which sugar	26,8 g
Proteine / Protein	8,6 g
Sale / Salt	0,0 g

1 Cultivar

RAW DARK CHOCOLATE AMAZONICO 72½% NAPO - ECUADOR | CURARAY single region



RETAIL PACKAGING



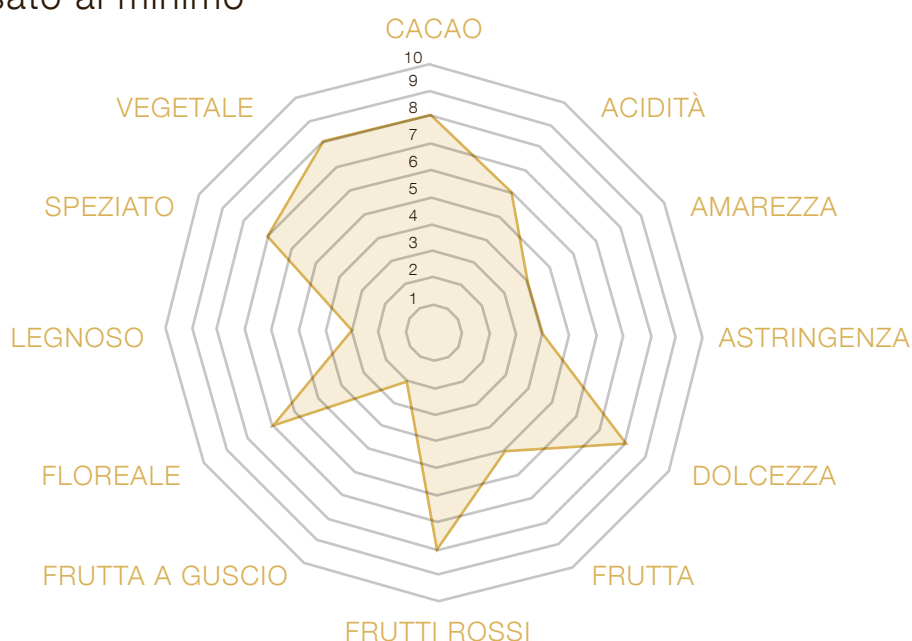
BULK PACKAGING



PROFILO SENSORIALE

Freschezza balsamica con sentori vegetali. La spiccata rotondità è data da intense note di oliva taggiasca, di spezie, di frutti rossi e di scorze di agrumi e un finale delicatamente floreale che regala al palato una piacevole armonia.

Raw = processato al minimo



Origine: Napo, Ecuador

Genetica: Curaray Acriollado Amazonico

Provenienza: Direct Trade - Lavoro diretto con i coltivatori - WINIAK

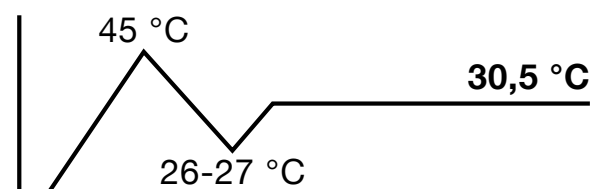
Presentazione: 1 kg tavolotta o pezzi

Composizione: cacao 72,5%, zucchero 27,5%

Cacao: 72,5% min. Ingredienti: fave di cacao* bio, zucchero di fiori di cocco bio, burro di cacao bio; Emulsionante: lecitina di girasole bio. Può contenere tracce di **latte** e **frutta a guscio**.

* Ecuador Cacao

Conservare in luogo fresco, asciutto e senza odori tra 14-18 °C (57-64 °F)



TEMPERING CURVE

FLUIDITY

GRASSI / FAT: 42% MIN.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G

Energia / Energy	2507 kJ/ 598 kcal
Grassi / Fat	42,3 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates fat	26,7 g
Carboidrati / Carbohydrate	45,2 g
di cui zuccheri / of which sugar	26,8 g
Proteine / Protein	9 g
Sale / Salt	0,0 g

1 Cultivar

RAW DARK CHOCOLATE EL PECHICHAL 72½% GUAYAS - ECUADOR | NACIONAL single region



RETAIL PACKAGING



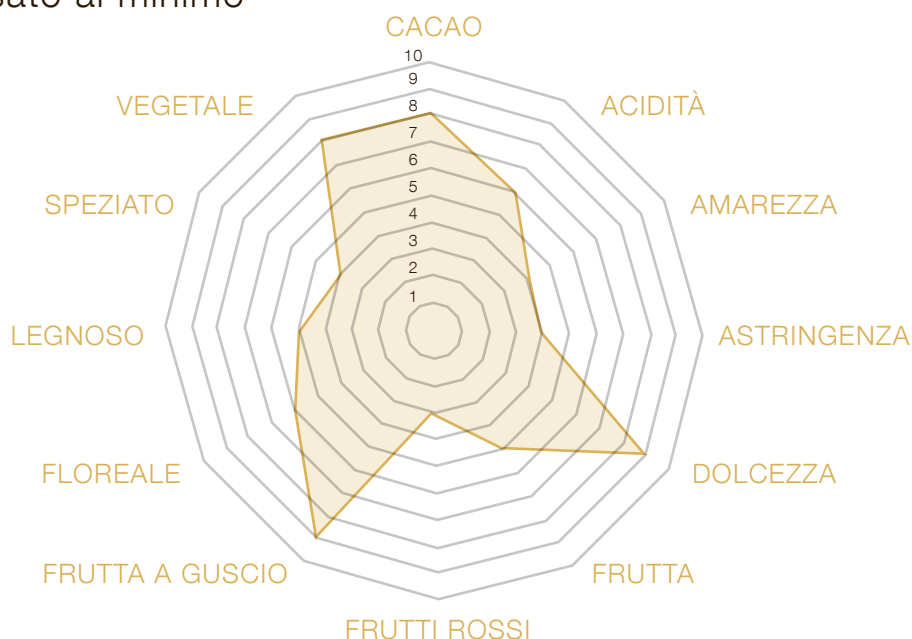
BULK PACKAGING



PROFILO SENSORIALE

Freschezza balsamica con sentori vegetali. Particolarmente cremoso con intense note di panna e di melassa scura, a seguire sentori di caffè aromatico, di frutta a guscio tostata, in particolare noce e mandorla.

Raw = processato al minimo



Origine: Guayas, Ecuador

Genetica: Nacional

Provenienza: Direct Trade - Lavoro diretto con i coltivatori - "Hacienda El Pechichal"

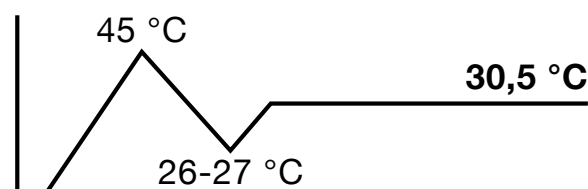
Presentazione: 1 kg tavolotta o pezzi

Composizione: cacao 72,5%, zucchero 27,5%

Cacao: 72,5% min. Ingredienti: fave di cacao* bio, zucchero di fiori di cocco bio, burro di cacao bio; Emulsionante: lecitina di girasole bio. Può contenere tracce di **latte** e **frutta a guscio**.

* Ecuador Cacao

Conservare in luogo fresco, asciutto e senza odori tra 14-18 °C (57-64 °F)



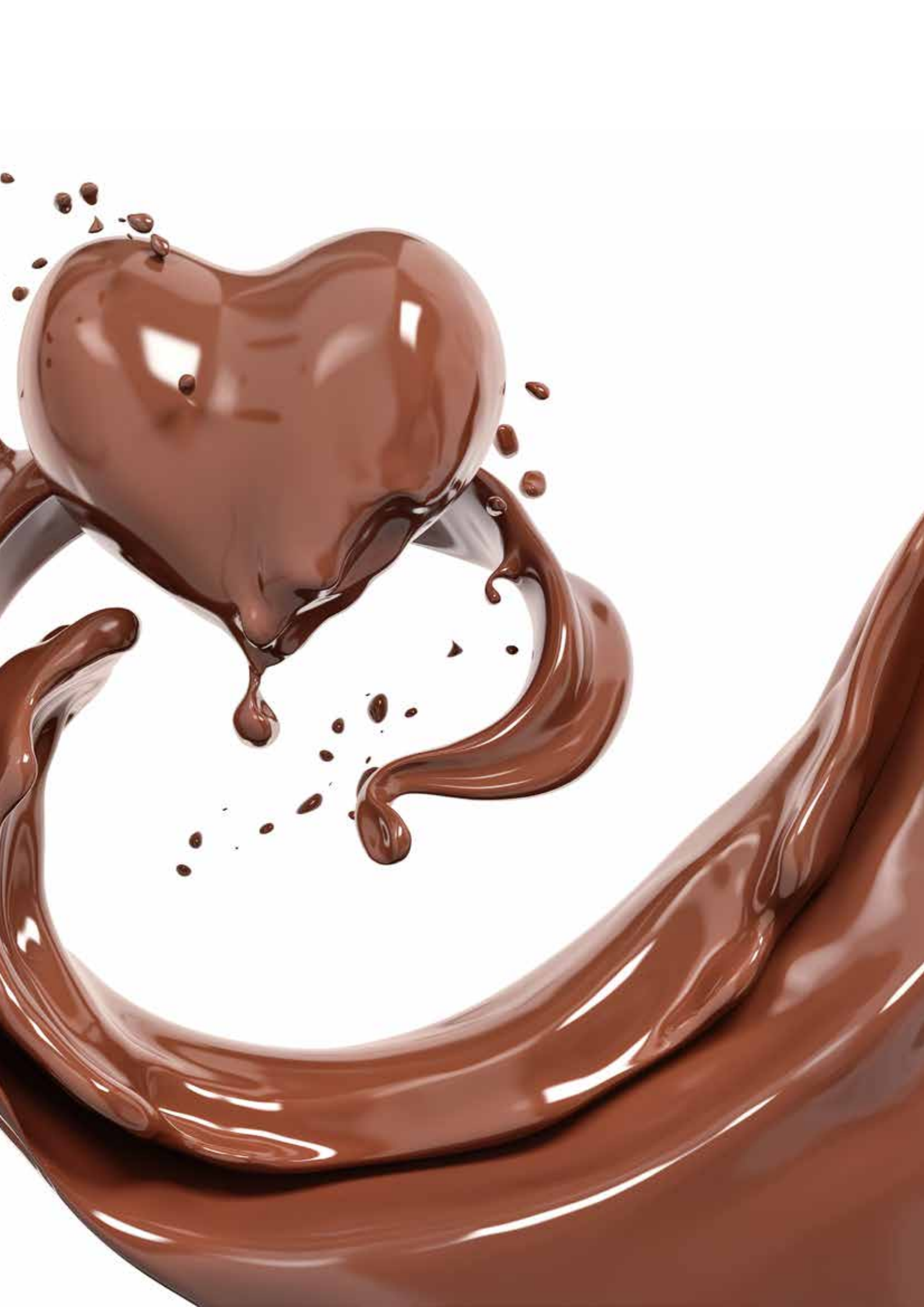
TEMPERING CURVE

FLUIDITY

GRASSI / FAT: 43% MIN.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G

Energia / Energy	2537 kJ/ 606 kcal
Grassi / Fat	43,7 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates fat	27,5 g
Carboidrati / Carbohydrate	44,4 g
di cui zuccheri / of which sugar	26,8 g
Proteine / Protein	8,6 g
Sale / Salt	0,0 g



covered fruit



Covered Fruit

MIX FRUTTI TROPICALI RICOPERTI CON DARK CHOCOLATE 66%





Origine: Ecuador

Presentazione: sacchetto da 1 kg

Composizione: ananas, banana bio, mango bio

Ingredienti:

Cacao 66% min. Cioccolato fondente (cacao bio, zucchero di canna bio, burro di cacao naturale bio. Emulsionante: lecitina di girasole bio), ananas disidratato.

Cacao 66% min. Banana bio disidratata, cioccolato fondente (cacao bio, zucchero di canna bio, burro di cacao naturale bio. Emulsionante: lecitina di girasole bio).

Cacao 66% min. Cioccolato fondente (cacao bio, zucchero di canna bio, burro di cacao naturale bio. Emulsionante: lecitina di girasole bio), mango bio disidratato.

Può contenere tracce di **latte** e **frutta a guscio**.

Conservare in luogo fresco, asciutto e senza odori tra 14-18 °C (57-64 °F)

ANANAS	BANANA	MANGO
VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G	VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G	VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G
Energia / Energy 1506 kJ/ 360 kcal	Energia / Energy 1534 kJ/ 367 kcal	Energia / Energy 1478 kJ/ 353 kcal
Grassi / Fat 19 g di cui acidi grassi saturi of which saturates fat 12 g	Grassi / Fat 8 g di cui acidi grassi saturi of which saturates fat 5 g	Grassi / Fat 16 g di cui acidi grassi saturi of which saturates fat 10 g
Carboidrati / Carbohydrate 35 g di cui zuccheri / of which sugar 21 g	Carboidrati / Carbohydrate 73 g di cui zuccheri / of which sugar 36 g	Carboidrati / Carbohydrate 48 g di cui zuccheri / of which sugar 26 g
Proteine / Protein 8 g	Proteine / Protein 5 g	Proteine / Protein 6 g
Sale / Salt 0,0 g	Sale / Salt 0,0 g	Sale / Salt 0,0 g



POSSIBILI VARIANTI



Covered Fruit

FRUTTI ANDINI RICOPERTI GOLDEN BERRIES/ALCHECHENGI | DRAGÉE CON DARK CHOCOLATE 66%





Origine: Ecuador

Presentazione: sacchetto da 1 kg

Composizione: alchechengi (golden berries) bio interi

Ingredienti:

Cacao 66% min. Physalis Alkekengi bio, cioccolato fondente (cacao bio, zucchero di canna bio, burro di cacao naturale bio. Emulsionante: lecitina di girasole bio). Può contenere tracce di **latte e frutta a guscio**.

Conservare in luogo fresco, asciutto e senza odori tra 14-18 °C (57-64 °F)

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G
NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G

Energia / Energy

1575 kJ/ 376 kcal

Grassi / Fat

16 g

di cui acidi grassi saturi
of which saturates fat

10 g

Carboidrati / Carbohydrate

41 g

di cui zuccheri / of which sugar

20 g

Proteine / Protein

7 g

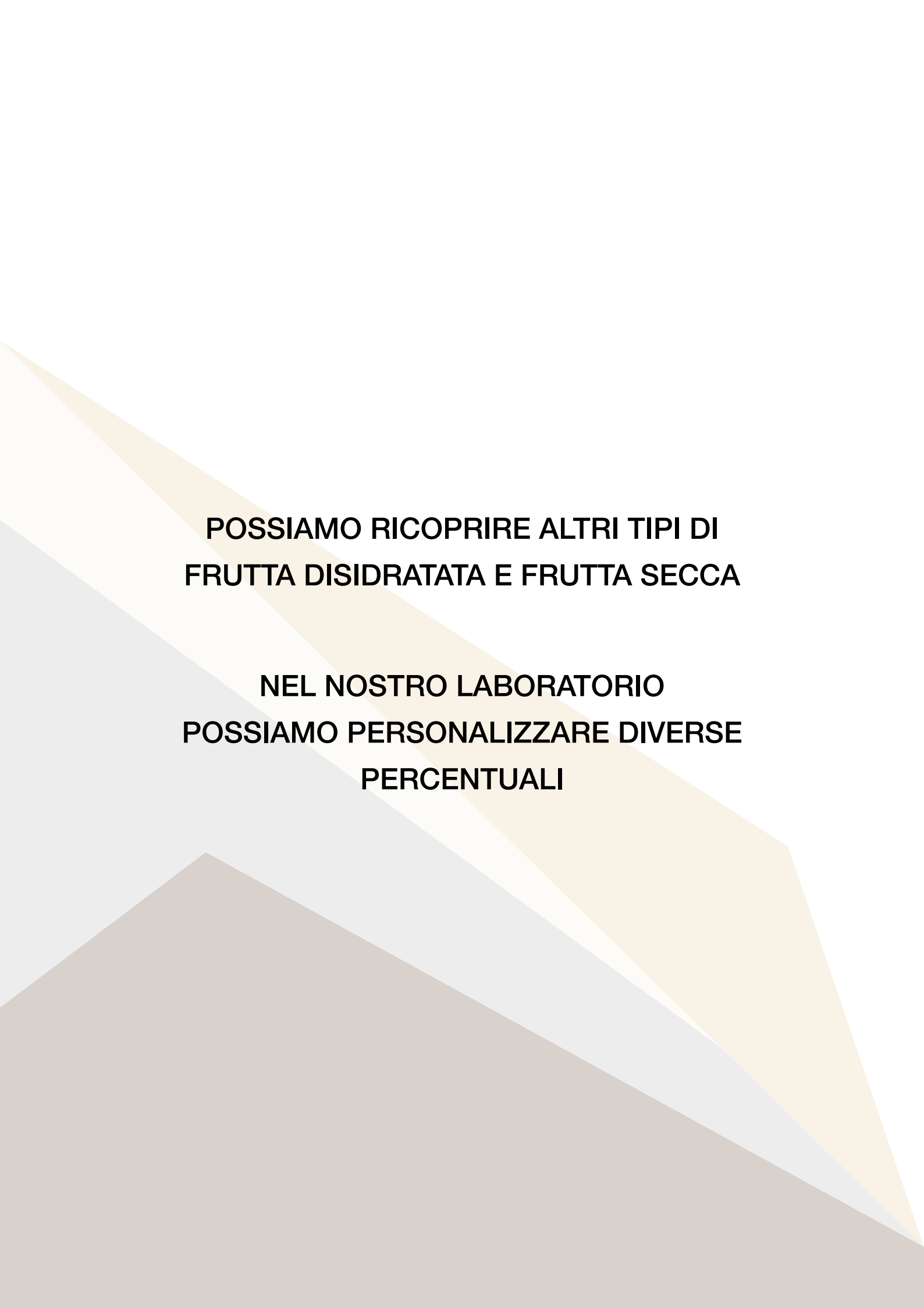
Sale / Salt

0,0 g

Covered Fruit

ALTRE DRAGÉE A DISPOSIZIONE SU RICHIESTA





**POSSIAMO RICOPRIRE ALTRI TIPI DI
FRUTTA DISIDRATATA E FRUTTA SECCA**

**NEL NOSTRO LABORATORIO
POSSIAMO PERSONALIZZARE DIVERSE
PERCENTUALI**

aruntam[®]

SENSORY CHOCOLATE

JOYFLOR SRL

VIA VARESE, 8

20098 SAN GIULIANO MILANESE - ITALIA

INFO@JOYFLOR.EU - TEL. 02-98284162

WWW.JOYFLOR.IT

WWW.ARUNTAMCHOCOLATE.COM

