



Link a [LaeQua](#)



Cioccolato di Modica con buccia di Mandarino BIO - 60 g

La Cioccolata di Modica con buccia di Mandarino BIO - tavoletta da 60 g è un prodotto di LAeQua Srls – Modica (RG). Prodotto BIO, da agricoltura biologica in accordo al Reg. CE 834/2007.

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

Confezionamento: Confezione da 60 g. Imballo primario: carta oleata adatta al contatto con alimenti; Imballo secondario: fustella in cartoncino.

Ingredienti: Pasta amara di cacao^{°*}(50% min.), Zucchero di canna^{°*}, buccia di mandarino[°] (2,2%), vaniglia naturale in polvere[°] °ingredienti da Agricoltura Biologica, *ingredienti del Commercio Equo.

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

Provenienza materie prime: Cacao e zucchero di canna provengono da cooperative di commercio equo e solidale (Coop. Norandino il cacao, Perù e Coop. Manduvirà lo zucchero, Paraguay), il mandarino proviene da produttori del Consorzio Siciliano Le galline Felici.

Ente di certificazione per il biologico: ICEA (ISTITUTO CERTIFICAZIONE ETICA E AMBIENTALE) - COD. IT BIO 006 D2130.

Additivi: il prodotto è esente da additivi di qualsiasi natura.

Allergeni: **Può contenere tracce di frutta a guscio e di sesamo.**

Requisiti Nutrizionali: vedi Tabella riportata sull'etichetta.

Caratteristiche sensoriali: Aspetto: colore marrone scuro con riflessi bruni; rustico, quasi grezzo, dovuto alla presenza di cristalli di zucchero di canna non sciolti; Odore: profumo raffinato di cacao, mandarino e vaniglia; Sapore: gusto di cacao rotondo e persistente con note di note di mandarino e vaniglia.

Modalità di conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto con temperatura preferibile tra 16° e 18° C.



Producteur : [LaeQua](#)



Chocolat LAeQUA avec écorces de mandarine bio - 60 g

Le chocolat LAeQUA avec écorces de mandarine bio (tablette de 60 g) est un produit de LAeQua Srls - Modica (RG). Produit bio, issu de l'agriculture biologique conformément au Reg. CE 834/2007.

Préparation : transformation au bain marie à basse température (max 40 - 45° C).

Conditionnement : tablette de 60 g. Premier emballage : papier huilé adapté au contact avec les aliments ; second emballage : papier cartonné.

Ingrédients : pâte de cacao amer°*(50% min.), sucre de canne°* écorces de mandarine° (2,2%), °ingrédients issus de l'agriculture biologique *ingrédients du commerce équitable. Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés ni de fragments d'organismes génétiquement modifiés dans les ingrédients qui le composent.

Origine des matières premières : le cacao et le sucre de canne proviennent de coopératives du commerce équitable (Coop. Norandino pour le cacao, Pérou et Coop. Manduvirà pour le sucre, Paraguay), la mandarine provient de fermes du Consortium LeGallineFelici.

Additifs : le produit est exempt d'additifs de toute nature.

Allergènes : **peut contenir des traces de fruits à coque et de sésame.**

Valeurs nutritionnelles : voir le tableau sur l'étiquette.

Caractéristiques sensorielles : Aspect : brun foncé avec des reflets bruns, rustique, presque brut, dû à la présence de cristaux de sucre de canne non dissous. Arôme : parfum raffiné de cacao et de mandarine. Saveur : goût de cacao rond et persistant avec des notes d'écorce de mandarine.

Méthode de conservation : conserver dans un endroit frais et sec et de préférence à une température comprise entre 16 et 18° C.



Link zum Hof [LaeQua](#)



Modica Schokolade mit Mandarinschalen BIO - 60 g

Modica Schokolade mit Mandarinschalen BIO - 60 g Tafel ist ein Produkt von LAeQua Srls – Modica (RG). BIO-Produkt, aus biologischem Anbau gemäß der EG-Verordnung 834/2007.

Zubereitung: Im Wasserbad bei niedriger Temperatur (max.40-45°C).

Verpackung: 60g Packung. Primärverpackung: lebensmittelgeeignetes, fettdichtes Papier; Sekundärverpackung: gestanzter Karton.

Zutaten: Bittere Kakaomasse^{°*} (50% min.), Rohrzucker^{°*}, Mandarinschalen[°] (2,2%), natürliches Vanillepulver[°] [°]aus biologischem Anbau, *Fair Trade Zutaten.

Enthält keine gentechnisch veränderten Organismen oder Teile davon.

Herkunft der Rohstoffe: Der Kakao und der Rohrzucker stammen von Fairtrade-Kooperativen (Coop. Norandino für den Kakao, Peru und Coop. Manduvirà für den Zucker, Paraguay), die Mandarinen von Erzeugern des sizilianischen Konsortiums Le Galline Felici.

Zertifizierungsstelle für Bio-Produkte: ICEA (ISTITUTO CERTIFICAZIONE ETICA E AMBIENTALE) - COD. EN BIO 006 D2130.

Zusatzstoffe: frei von Zusatzstoffen jeglicher Art.

Allergene: **Kann Spuren von Schalenfrüchten und Sesam enthalten.**

Nährwertangaben: siehe Tabelle auf dem Produktetikett.

Organoleptische Eigenschaften: Aussehen: dunkelbraune Farbe mit braunen Reflexen; rustikal, fast grob, durch die Anwesenheit von ungelösten Rohrzuckerkristallen; Geruch: feines Aroma nach Kakao, Mandarine und Vanille; Geschmack: runder, anhaltender Kakaogeschmack mit Mandarinen- und Vanillenoten.

Aufbewahrung: Kühl und trocken, vorzugsweise bei einer Temperatur von 16° bis 18°C, aufbewahren.