



Link a [LaeQua](#)



Cioccolata LAeQUA con caffè BIO - 60 g

La Cioccolata LAeQUA con caffè 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 bassa temperatura (max 35 - 40 °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^{°*} caffè^{*°} (1%)
[°]ingredienti da Agricoltura Biologica, ^{*}ingredienti del Commercio Equo.

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

Provenienza materie prime: vedi tabella sotto

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 e caffè; Sapore: gusto di cacao rotondo e persistente con note di caffè.

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



Lien vers [LaeQua](#)



Chocolat LAeQUA au café bio - 60 g

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

Préparation : transformation à basse température (max 35 - 40° 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°* café° (1 %), °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 : voir tableau ci-dessous

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 café.

Saveur : goût de cacao rond et persistant avec des notes de café.

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](#)



LAEQUA Caffè – Modica Schokolade mit Kaffee BIO - 60g

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

Zubereitung bei niedriger Temperatur (max. 35 - 40 °C)

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

Zutaten: Bittere Kakaomasse^{°*} (50% min.), Rohrzucker^{°*}, Kaffee^{°*} (1%), *Fair Trade
Zutaten °aus biologischem Anbau. Enthält keine gentechnisch veränderten Organismen oder Teile davon.

Herkunft der Rohstoffe: Siehe untenstehende Tabelle

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 Kakao und Kaffee Aroma; Geschmack: runder, anhaltender Kakaogeschmack mit Kaffee-Noten.

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



MATERIE PRIME UTILIZZATE DA LAEQUA SRLS		
Materia prima	Aquistata Da	Produttori
Massa di Cacao	Altromercato (a)	Coop. Curimanà-Perù, MCCH-Ecuador, La Campesina-Nicaragua, San Jose de Apartadó-Colombia
Fave di Cacao	Altromercato (a)	La Campesina-Nicaragua, San Jose de Apartadó-Colombia
Cacao in Polvere	Altromercato (a)	Conacado-Dominicana
Zucchero di Canna Raffinato	Altromercato (a)	Manduvirà-Paraguay
Zucchero di Canna Dulcita	Altromercato (a)	COPROPAP-Ecuador
Zucchero di Canna Mascobado	Altromercato (a)	PFTC-Filippine
Caffè	Altromercato (a)	Uciri-Messico
Cannella	Schulze GmbH & Co. KG - Germania	
Zenzero	Schulze GmbH & Co. KG - Germania	
Pepe Rosa	Schulze GmbH & Co. KG - Germania	
Anice	Schulze GmbH & Co. KG - Germania	
Peperoncino	Schulze GmbH & Co. KG - Germania	
Vaniglia	Schulze GmbH & Co. KG - Germania	
Manna (b)	Giulio Gelardi	Giulio Gelardi
Sale	Di Raimondo	
Sesamo di Ispica (b)	Gambuzza Salvatore	Gambuzza Salvatore
Buccia d'Arancia c)	Az. Agricola Melita Aspasia (Gio Bonanno)	Az. Agricola Melita Aspasia (Gio Bonanno)
Buccia di Mandarino	Az. Agricola Melita Aspasia (Gio Bonanno)	Az. Agricola Melita Aspasia (Gio Bonanno)
Buccia di Limone c)	Az. Agricola Melita Aspasia (Gio Bonanno)	Az. Agricola Melita Aspasia (Gio Bonanno)
Buccia di Bergamotto (d)	Rete InCampagna / Arcobio	Arcobio
Mandorle	Filiereque Iblee	Sparacino Salvatore, Az. Agricola Casale Modica, Az. Agricola Terre di Ritillini, Az. Agricola Il Roveto
Pistacchi	Bio Italy Nature	
Nocciole	Conti Cutugno	Conti Cutugno
Riso Soffiato	Sarchio	
Semi di Canapa Decorticati	Padovana Macinazione	
Lecitina di Semi di Girasole	Moralco	
a) Organizzazione Italiana di commercio equo e solidale: i produttori sono iscritti nel registro fair Trade		
b) Presidio Slow Food		
c) Ultimamente abbiamo acquistato dal Consorzio Le Galline Felici il frutto e ci siamo prodotti direttamente noi la buccia		
d) Acquistato il frutto e prodotto noi la buccia		