

## INGREDIENTES

**Chocolate Negro 70% de cacau:** Chocolate Negro 70% de cacau (grãos de cacau, açúcar, manteiga de cacau, emulsionante (lecitina de SOJA), extrato natural de baunilha). **Miolo de Noz(10%):** miolo de noz natural (FRUTOS CASCA RIJA).



## DECLARAÇÃO NUTRICIONAL (por 100g)

Energia: 2460 KJ / 588 Kcal	Lípidos: 45 g,	dos quais Saturados: 24 g
Hidratos de carbono: 33 g,	dos quais Açúcares: 29 g	Fibra: 9,5 g
Proteínas: 9,1 g	Sal: 0,03 g	

## ALERGÉNIOS



Contém: Soja, Frutos Casca Rija

Pode conter vestígios de Leite

## CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Denominação Comercial: Cacos de Chocolate Negro 70% com Nozes

País Origem: Portugal

Instruções de Conservação: Conservar em local fresco a uma temperatura entre 13 e 18 graus.

Embalado por: Carlos Daniel Camelo Cordeiro

Validade: 12 meses

Sistema de Codificação de Lote: DDMMAAAA

### CACOS

Conservação: Conservar em local seco e fresco (entre 10 e 13 °C) , isolado de odores fortes

Durabilidade: 365

## ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Os nossos cacos nascem na união perfeita entre um chocolate negro de 70% de alta qualidade com as nozes comprada a pequenos produtores locais, onde primamos por produtos 100% naturais e isentos de produtos químicos.

As nozes são adquiridas localmente e posteriormente fazemos a partidela de forma tradicional, onde desta forma podemos garantir a qualidade de todo o miolo daí resultante.

O Chocolate Negro 70% é uma mistura subtil de perfis aromáticos de cacau típicos de Trinidad, República Dominicana, Jamaica, Gana, Costa do Marfim e Madagáscar. Estes perfis são misturados para obter o sabor único e consistente deste chocolate, que é simultaneamente agridoce e elegante. Esta mistura, impecavelmente produzida desde 1986, é uma montra de proezas e competências genuínas.

### APLICAÇÃO / DESIGNAÇÃO COMPLEMENTAR

Este produto pode ser utilizada como ingrediente em sobremesas, bolos, ou consumido simples.  
Validade 12 meses.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Formato e Dimensões: Finos pedaços retangulares de chocolate com nozes

Cor: Castanha escuro

Textura: Ligeiramente rijo, característico do chocolate temperado mas macio na boca com a junção do crocante das nozes.

Sabor: Sabor forte da do chocolate negro e as suas notas reconfortantes de nibs de cacau amargo fundindo-se com o sabor característico das nozes.

#### APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

Embalado em saco PP e colocado numa base de cartão com as especificações do produto.  
Peso Líquido: 100g

#### INFORMAÇÃO ADICIONAL

Condições de transporte e armazenamento:  
Manter em local fresco, seco e inodoro, evitando o sol, calor e humidade.  
Idealmente Transporte refrigerado ou isotérmico que mantenha a temperatura.  
Deve ser conservado em local com temperatura inferior a 18°C

### ESPECIFICAÇÃO MICROBIOLÓGICA

Valores Guia INSA (Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge) de 25 de Novembro de 2015

Valores relativos a refeições totalmente cozinhadas ou adicionadas de especiarias, ervas aromáticas secas, desidratadas ou tratadas por radiação ionizante, de produtos UHT e de maionese industrializada.