

BACANHA – SCIROPPO: SPECULOOS, VIOLETTA

BACANHA

Sirop Brut

Fondato nel 2013, Bacanha è un brand specializzato nella creazione e produzione di sciroppi di qualità nella regione parigina.

Alla base di ogni ricetta c'è un grande lavoro di ricerca e sviluppo attuato da un team appassionato e creativo con un know-how decennale. La realizzazione delle diverse tipologie di sciroppo avviene attraverso l'impiego di pochi e semplici ingredienti in grado di assicurare un prodotto eccezionale e, per la maggior parte delle referenze, biologico.

La qualità e la sostenibilità delle materie prime impiegate costituiscono due ulteriori caratteristiche di estrema importanza per Bacanha, che ricerca nei partner il massimo rispetto per l'ambiente e le persone. Lo zucchero, ad esempio, proviene da canna da zucchero biologicamente coltivata in Brasile rispettando i principali standard sociali e ambientali.

Durante il processo di infusione vengono impiegati succhi di frutta, estratti naturali o oli essenziali che vengono delicatamente assemblati mirando, una volta che lo sciroppo è stato diluito, ad offrire il gusto più autentico e naturale possibile.

SCIROPPO SPECULOOS: sciroppo che riporta alla mente i famosi biscotti alla cannella. Il suo aroma è goloso, naturale e di una dolcezza lieve.

SCIROPPO VIOLETTA: sciroppo realizzato dal fiore di violetta. Il suo aroma è delizioso e il suo sapore dolce e floreale. Senza coloranti.



PROVENIENZA: Parigi, Francia

PRODUZIONE: Bacanha

FORMATI DISPONIBILI: 40 cl

T.M.C.: 24 mesi

EAN E CODICE PRODOTTO:

Bottiglia Speculoos: 3760310820282-

Violetta: 3760310820343

Cartone 40x6 Speculoos: 3760310820473 -

40x6 Violetta: 3760310820541

Codice Speculoos: 18871 - Violetta: 18862

PALLETIZZAZIONE:

Bt x Ct	Ct x Strato	Strati x Plt	Ct x Plt
6	19	7	133

TECHNICAL AND CHEMICAL SHEET

RAW SPECULOOS SYRUP

1. DESCRIPTION

Syrup – Sweet and flavored preparation
HS code : 21069059

2. INGREDIENTS

Sugar (60%), water, flavouring, acid: citric acid.

- Allergen free

3. VALIDITY

Use-by date after manufacture: 24 months.
After opening: 60 days.

4. TRANSPORT

Transport at room temperature.

5. USE

Syrup to mix. Count one volume of syrup for eight volumes of water.

6. CHARACTERISTICS

ANALYSE	SETTINGS	CHARACTERISTICS	
SENSORY	Color	Light brown liquid	
	Smell	Typical of a flavored sugar syrup.	
	Flavor	Typical of a flavored sugar syrup.	
CHEMICAL	Alcohol (%)	0	
	°Brix	59,8-60,2	
	pH	3,9-4,2	
	Acidity (g/ml)	0,1-0,3	
MICROBIOLOGICAL	TYPE	METHOD USED	RESULTS
	Mesophilic aerobic germs	NF EN ISO 4833-1	< 4 UFC/mL
	Yeasts / Molds	NF V08-059	< 4 UFC/mL

7. CONDITIONING

REFERENCE	CONDITIONING	DIMENSIONS	WEIGHT	EAN
SPECUL-S31	Glass Bottle 400ml	16x8cm	0,875 kg	3760310820282
BOX-06	6 Bottles of 400ml	24x16x16cm	5,35 kg	3760310820473
PAL-BRUT	133 x BOX-06 = 798 Bottles of 400ml 7 layers of 19 boxes	120x80x130cm	730 kg	

TECHNICAL AND CHEMICAL SHEET

RAW VIOLETTE SYRUP

1. DESCRIPTION

Syrup – Sweet and flavored preparation
HS code : 21069059

2. INGREDIENTS

Sugar (60%), water, natural violet flavouring with other natural flavourings, acid : citric acid.

- Allergen free

3. VALIDITY

Use-by date after manufacture: 24 months.
After opening: 60 days.

4. TRANSPORT

Transport at room temperature.

5. USE

Syrup to mix. Count one volume of syrup for eight volumes of water.

6. CHARACTERISTICS

ANALYSE	SETTINGS	CHARACTERISTICS	
SENSORY	Color	Light brown liquid	
	Smell	Typical of a flavored sugar syrup.	
	Flavor	Typical of a flavored sugar syrup.	
CHEMICAL	Alcohol (%)	0,8-1,1	
	°Brix	59,8-60,2	
	pH	3,9-4,2	
	Acidity (g/ml)	0,1-0,3	
MICROBIOLOGICAL	TYPE	METHOD USED	RESULTS
	Mesophilic aerobic germs	NF EN ISO 4833-1	< 4 UFC/mL
	Yeasts / Molds	NF V08-059	< 4 UFC/mL

7. CONDITIONING

REFERENCE	CONDITIONING	DIMENSIONS	WEIGHT	EAN
VIOLET-S2	Glass Bottle 400ml	16x8cm	0,875 kg	3760310820343
BOX-06	6 Bottles of 400ml	24x16x16cm	5,35 kg	3760310820541
PAL-BRUT	133 x BOX-06 = 798 Bottles of 400ml 7 layers of 18 boxes	120x80x130cm	730 kg	