

# BACANHA - SCIROPPO: BASILICO, FIORE DI SAMBUCO, FRUTTO DELLA PASSIONE

## 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 DI BASILICO - BIOLOGICO:** sciroppo dal forte sapore di basilico fresco con un profumo leggermente pepato.

**SCIROPPO DI FIORE DI SAMBUCO - BIOLOGICO:** sciroppo ai fiori di sambuco. Il suo profumo forte e gradevole contrasta con il suo sapore dolce e succoso.

**SCIROPPO FRUTTO DELLA PASSIONE - BIOLOGICO:** sciroppo al frutto della passione. La sua fragranza esotica si combina con il suo sapore irresistibilmente fruttato e piccante.



**PROVENIENZA:** Parigi, Francia

**PRODUZIONE:** Bacanha

**FORMATI DISPONIBILI:** 40 cl

**T.M.C.:** 24 mesi

**EAN E CODICE PRODOTTO:**

Bottiglia Basilico: 3760310820015 -

Fiore di sambuco: 3760310820114 -

Frutto della passione: 3760310820138

Cartone 40x6 Basilico: 3770010634768 -

40x6 Fiore di sambuco: 3770010634836 -

40x6 Frutto della passione: 3770010634850

Codice Basilico: 18873 - Fiore di sambuco: 18857 -

Frutto della passione: 18858

**PALLETIZZAZIONE:**

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

# TECHNICAL AND CHEMICAL SHEET

## RAW BASIL SYRUP

### 1. DESCRIPTION

Syrup – Sweet and flavored preparation – certified organic ECOCERT FR-BIO-01  
HS code : 21069059

### 2. INGREDIENTS

Organic cane sugar \*(60%), water, basil natural flavouring, acid : citric acid.

\*From organic farming.

- 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
BASILIC-S22	Bottle 400ml	16x8cm	0,875 kg	3760310820015
BOX-06	6 Bottles of 400ml	24x16x16cm	5,35 kg	3770010634768
PAL-BRUT	133 x BOX-06 = 798 Bottles of 400ml 7 layers of 19 boxes	120x80x130cm	730 kg	

## TECHNICAL AND CHEMICAL SHEET RAW ELDERFLOWER SYRUP

### 1. DESCRIPTION

Syrup – Sweet and flavored preparation – certified organic ECOCERT FR-BIO-01  
HS code : 21069059

### 2. INGREDIENTS

Organic sugar cane\*(60%), water, natural elderflower flavoring, organic concentrate lemon juice\*, acid : citric acid, natural grapefruit flavouring.

\*From organic farming.

- 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 (%)	0,1 – 0,4	
	°Brix	59,8-60,2	
	pH	3,7-4,0	
	Acidity (g/ml)	0,1-0,3	
MICROBIOLOGICAL	<b>TYPE</b>	<b>METHOD USED</b>	<b>RESULTS</b>
	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
SUREAU-S18	Bottle 400ml	16x8cm	0,875 kg	3760310820114
BOX-06	6 Bottles of 400ml	24x16x16cm	5,35 kg	3770010634836
PAL-BRUT	133 x BOX-06 = 798 Bottles of 400ml 7 layers of 19 boxes	120x80x130cm	730 kg	

# TECHNICAL AND CHEMICAL SHEET

## RAW PASSIONFRUIT SYRUP

### 1. DESCRIPTION

Syrup – Sweet and flavored preparation – certified organic ECOCERT FR-BIO-01  
HS code : 21069059

### 2. INGREDIENTS

Organic sugar cane\*(60%), water, natural passionfruit flavouring\*, organic concentrate lemon juice\*, acid : citric acid.

\* From organic farming

- 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	2,9-3,2	
	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
PASSION-S5	Glass Bottle 400ml	16x8cm	0,875 kg	3760310820138
BOX-06	6 Bottles of 400ml	24x16x16cm	5,35 kg	3770010634850
PAL-BRUT	133 x BOX-06 = 798 Bottles of 400ml 7 layers of 19 boxes	120x80x130cm	730 kg	