

# BACANHA - SCIROPPO: ORZATA, BERGAMOTTO, RIBES NERO

## 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 D'ORZATA - BIOLOGICO:** sciroppo dal gusto pronunciato di mandorla amara che si fonde delicatamente con la finezza dei fiori d'arancio.

**SCIROPPO DI BERGAMOTTO - BIOLOGICO:** sciroppo realizzato dall'agrume dell'albero di bergamotto del bacino del mar Mediterraneo. Il gusto è sapido, fruttato e il suo profumo di limone è unico.

**SCIROPPO DI RIBES NERO - BIOLOGICO:** sciroppo al ribes nero dal profumo fruttato. Il suo sapore è dolce e leggermente acidulo.



**PROVENIENZA:** Parigi, Francia  
**PRODUZIONE:** Bacanha

**FORMATI DISPONIBILI:** 40 cl

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

**EAN E CODICE PRODOTTO:**

Bottiglia Orzata: 3760310820329 -

Bergamotto: 3760310820039 - Ribes Nero: 3760310820077

Cartone 40x6 Orzata: 3760310820527 -

40x6 Bergamotto: 3770010634751 -

40x6 Ribes Nero: 3770010634744

Codice Orzata: 18860 - Bergamotto: 18874 -

Ribes nero: 18877

**PALLETIZZAZIONE:**

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

# TECHNICAL AND CHEMICAL SHEET

## RAW ORGEAT SYRUP

### 1. DESCRIPTION

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

### 2. INGREDIENTS

Organic sugar cane\*, water, natural almond flavouring, acid : citric acid, natural orange blossom 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	
	°Brix	59,8-60,2	
	pH	4,7-5,0	
	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
ORGEAT-S12	Glass Bottle 400ml	16x8cm	0,875 kg	3760310820329
BOX-06	6 Bottles of 400ml	24x16x16cm	5,35 kg	3760310820527
PAL-BRUT	133 x BOX-06 = 798 Bottles of 400ml 7 layers of 19 boxes	120x80x130cm	730 kg	

# TECHNICAL AND CHEMICAL SHEET

## RAW BERGAMOT SYRUP

### 1. DESCRIPTION

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

### 2. INGREDIENTS

Organic sugar cane\*(60%), water, bergamot extract, 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	3,7-4,0	
	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
BERGA-S3	Bottle 400ml	16x8cm	0,875 kg	3760310820039
BOX-06	6 Bottles of 400ml	24x16x16cm	5,35 kg	3770010634751
PAL-BRUT	133 x BOX-06 = 798 Bottles of 400ml 7 layers of 19 boxes	120x80x130cm	730 kg	

# TECHNICAL AND CHEMICAL SHEET

## RAW BLACKCURRANT SYRUP

### 1. DESCRIPTION

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

### 2. INGREDIENTS

Organic sugar cane\*(60%), water, organic blackcurrant natural flavouring\*, organic concentrate blackcurrant 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 red 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	4,2-4,5	
	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
CASSIS-S9	Bottle 400ml	16x8cm	0,875 kg	3760310820077
BOX-06	6 Bottles of 400ml	24x16x16cm	5,35 kg	3770010634744
PAL-BRUT	133 x BOX-06 = 798 Bottles of 400ml 7 layers of 19 boxes	120x80x130cm	730 kg	