

BACANHA - SCIROPPO: YUZU, LIME, NOCE DI COCCO

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 YUZU - BIOLOGICO: sciroppo realizzato dallo Yuzu, un agrume proveniente dall'Asia. Pungente, fruttato e dall'aroma unico di limone.

SCIROPPO LIME - BIOLOGICO: sciroppo dal forte aroma e gusto di lime.

SCIROPPO NOCE DI COCCO - BIOLOGICO: sciroppo dal dolce profumo di cocco. Il suo sapore è esotico e cremoso.



PROVENIENZA: Parigi, Francia

PRODUZIONE: Bacanha

FORMATI DISPONIBILI: 40 cl

T.M.C.: 24 mesi

EAN E CODICE PRODOTTO:

Bottiglia Yuzu: 3760310820312 -

Lime: 3760310820169 - Noce di cocco: 3760310820411

Cartone 40x6 Yuzu: 3760310820510 -

40x6 Lime: 3770010634881 -

40x6 Noce di cocco: 3760310820572

Codice Yuzu: 18872 - Lime: 18881 - Noce di cocco: 18887

PALLETIZZAZIONE:

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

TECHNICAL AND CHEMICAL SHEET

RAW YUZU SYRUP

1. DESCRIPTION

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

2. INGREDIENTS

Organic cane sugar (60%)*, water, organic concentrate lemon juice*, organic yuzu juice*, natural flavourings: yuzu*, mandarin*, lime extract*, 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 (%)	0,7-1,0	
	°Brix	59,8-60,2	
	pH	3,1-3,3	
	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
YUZU-S4	Glass Bottle 400ml	16x8cm	0,875 kg	3760310820312
BOX-06	6 Bottles of 400ml	24x16x16cm	5,35 kg	3760310820510
PAL-BRUT	133 x BOX-06 = 798 Bottles of 400ml 7 layers of 19 boxes	120x80x130cm	730 kg	

TECHNICAL AND CHEMICAL SHEET

RAW LIME SYRUP

1. DESCRIPTION

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

2. INGREDIENTS

Organic sugar cane* (60%), water, lime extract*, acid : citric acid, organic concentrate lime juice*.

*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	2,8-3,1	
	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
LIME-S1	Glass Bottle 400ml	16x8cm	0,875 kg	3760310820169
BOX-06	6 Bottles of 400ml	24x16x16cm	5,35 kg	3770010634881
PAL-BRUT	133 x BOX-06 = 798 Bottles of 400ml 7 layers of 19 boxes	120x80x130cm	730 kg	

TECHNICAL AND CHEMICAL SHEET

RAW COCONUT 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 organic coconut 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	
	°Brix	59,8-60,2	
	pH	4,2-4,5	
	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
COCO-S48	Glass Bottle 400ml	16x8cm	0,875 kg	3760310820411
BOX-06	6 Bottles of 400ml	24x16x16cm	5,35 kg	3760310820572
PAL-BRUT	133 x BOX-06 = 798 Bottles of 400ml 7 layers of 19 boxes	120x80x130cm	730 kg	