

BACANHA - SCIROPPO: ZENZERO, GRANATINA, NOCCIOLA

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 ZENZERO - BIOLOGICO: sciroppo dall'aroma pepato e dal caratteristico sapore di zenzero, esotico e speziato.

SCIROPPO GRANATINA - BIOLOGICO: sciroppo dall'armonioso gusto di vaniglia e frutti rossi.

SCIROPPO NOCCIOLA - BIOLOGICO: sciroppo dal pronunciato gusto di nocciola, semplice e naturale. La sua fragranza è di una piacevole dolcezza.



PROVENIENZA: Parigi, Francia

PRODUZIONE: Bacanha

FORMATI DISPONIBILI: 40 cl

T.M.C.: 24 mesi

EAN E CODICE PRODOTTO:

Bottiglia Zenzero: 3760310820152 -

Granatina: 3760310820145 - Nocciola: 3760310820206

Cartone 40x6 Zenzero: 3770010634874 -

40x6 Granatina: 3770010634867 -

40x6 Nocciola: 3770010634928

Codice Zenzero: 18883 - Granatina: 18859 - Nocciola: 18865

PALLETIZZAZIONE:

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

TECHNICAL AND CHEMICAL SHEET

RAW GINGER 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 ginger juice*, ginger extract, , acid : citric acid, natural chili 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 (%)	0,7 – 1,0	
	°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
GINGEM-16	Bottle 400ml	16x8cm	0,875 kg	3760310820152
BOX-06	6 Bottles of 400ml	24x16x16cm	5,35 kg	3770010634874
PAL-BRUT	133 x BOX-06 = 798 Bottles of 400ml 7 layers of 19 boxes	120x80x130cm	730 kg	

TECHNICAL AND CHEMICAL SHEET

RAW GRENADINE 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 flavourings : raspberry, strawberry, organic concentrate blackcurrant juice*, acid : citric acid, natural flavourings : vanilla, blackcurrant, lemon, organic concentrates juices* : strawberry, raspberry.

*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 with a red tint	
	Smell	Typical of a flavored sugar syrup.	
	Flavor	Typical of a flavored sugar syrup.	
CHEMICAL	Alcohol (%)	0,5-0,8	
	°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
GRENA-S11	Glass Bottle 400ml	16x8cm	0,875 kg	3760310820145
BOX-06	6 Bottles of 400ml	24x16x16cm	5,35 kg	3770010634867
PAL-BRUT	133 x BOX-06 = 798 Bottles of 400ml 7 layers of 19 boxes	120x80x130cm	730 kg	

TECHNICAL AND CHEMICAL SHEET

RAW HAZELNUT SYRUP

1. DESCRIPTION

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

2. INGREDIENTS

Organic sugar cane*, water, natural hazelnut flavoring**, organic concentrate lemon juice*.

*From organic farming.

**Allergens : nuts.

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	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
NOISET-S26	Glass Bottle 400ml	16x8cm	0,875 kg	3760310820206
BOX-06	6 Bottles of 400ml	24x16x16cm	5,35 kg	3770010634928
PAL-BRUT	133 x BOX-06 = 798 Bottles of 400ml 7 layers of 19 boxes	120x80x130cm	730 kg	