

BACANHA – SCIROPPO: MOJITO, FALERNUM, ZUCCHERO DI CANNA

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 MOJITO - BIOLOGICO: sciroppo dal sapore forte che combina un perfetto equilibrio tra la freschezza della menta e l'acidità del lime.

SCIROPPO FALERNUM - BIOLOGICO: sciroppo dall'intenso sapore di vaniglia e limone, arricchito da una leggera nota pepata di zenzero.

SCIROPPO ZUCCHERO DI CANNA - BIOLOGICO: sciroppo dal gusto dolce e naturale.



PROVENIENZA: Parigi, Francia

PRODUZIONE: Bacanha

FORMATI DISPONIBILI: 40 cl

T.M.C.: 24 mesi

EAN E CODICE PRODOTTO:

Bottiglia Mojito: 3760310820336 -

Falernum: 3760310820350 -

Zucchero di Canna: 3760310820275

Cartone 40x6 Mojito: 3760310820534 -

40x6 Falernum: 3760310820558 -

40x6 Zucchero di Canna: 3760310820503

Codice Mojito: 18891 - Falernum: 18890 -

Zucchero di Canna: 18892

PALLETIZZAZIONE:

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

TECHNICAL AND CHEMICAL SHEET

RAW MOJITO 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 flavorings : mint, lemon, lime extract, 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	3,8-4,1	
	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
MOJITO-S7	Glass Bottle 400ml	16x8cm	0,875 kg	3760310820336
BOX-06	6 Bottles of 400ml	24x16x16cm	5,35 kg	3760310820534
PAL-BRUT	133 x BOX-06 = 798 Bottles of 400ml 7 layers of 19 boxes	120x80x130cm	730 kg	

TECHNICAL AND CHEMICAL SHEET

RAW FALERNUM SYRUP

1. DESCRIPTION

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

2. INGREDIENTS

Organic sugar cane*(60%), water, ginger extract, naturals flavourings : lemon, almond, vanilla, chili pepper, 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	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
FALER-S36	Bottle 400ml	16x8cm	0,875 kg	3760310820350
BOX-06	6 Bottles of 400ml	24x16x16cm	5,35 kg	3760310820558
PAL-BRUT	133 x BOX-06 = 798 Bottles of 400ml 7 layers of 19 boxes	120x80x130cm	730 kg	

TECHNICAL AND CHEMICAL SHEET

RAW CANE SYRUP

1. DESCRIPTION

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

2. INGREDIENTS

Organic cane sugar * (65%), water.

*From organic farm.

- 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	64,8-65,2	
	pH	6,7-7,0	
	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
CANNE-S25	Bottle 400ml	16x8cm	0,875 kg	3760310820275
BOX-06	6 Bottles of 400ml	24x16x16cm	5,35 kg	3760310820503
PAL-BRUT	133 x BOX-06 = 798 Bottles of 400ml 7 layers of 19 boxes	120x80x130cm	730 kg	