

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 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.: 12 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: 12 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: 12 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	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
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: 12 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	