

# 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 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.:** 12 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.  
PFrom organic farming.

- Allergen free

### PVALIDITY

Use-by date after manufacture: 12 months.  
After opening: 60 days.

### PTRANSPORT

Transport at room temperature.

### PUSE

Syrup to mix. Count one volume of syrup for eight volumes of water.

### PCHARACTERISTICS

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.

PFrom organic farming.

- Allergen free

### PVALIDITY

Use-by date after manufacture: 12 months.  
After opening: 60 days.

### PTRANSPORT

Transport at room temperature.

### PUSE

Syrup to mix. Count one volume of syrup for eight volumes of water.

### PCHARACTERISTICS

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: 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	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	