

# BACANHA - SCIROPPO: FRAGOLA, VANIGLIA, VERBENA

## 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 FRAGOLA - BIOLOGICO:** sciroppo dal profumo e gusto fragrante e fruttato di fragola.

**SCIROPPO VANIGLIA - BIOLOGICO:** sciroppo dall'aroma delicato. Gusto delizioso e corposo di vaniglia.

**SCIROPPO VERBENA - BIOLOGICO:** sciroppo dall'aroma e dal sapore fresco di limone.



**PROVENIENZA:** Parigi, Francia

**PRODUZIONE:** Bacanha

**FORMATI DISPONIBILI:** 40 cl

**T.M.C.:** 12 mesi

**EAN E CODICE PRODOTTO:**

Bottiglia Fragola: 3760310820107 -

Vaniglia: 3760310820305 - Verbena: 3760310820299

Cartone 40x6 Fragola: 3770010634843 -

40x6 Vaniglia: 3760310820497 -

40x6 Verbena: 3760310820480

Codice Fragola: 18863 - Vaniglia: 18861 - Verbena: 18882

**PALLETIZZAZIONE:**

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

# TECHNICAL AND CHEMICAL SHEET

## RAW STRAWBERRY 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 strawberry flavouring, organic concentrate strawberry 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 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	<b>TYPE</b>	<b>METHOD USED</b>	<b>RESULTS</b>
	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
FRAISE-S35	Glass Bottle 400ml	16x8cm	0,875 kg	3760310820107
BOX-06	6 Bottles of 400ml	24x16x16cm	5,35 kg	3770010634843
PAL-BRUT	133 x BOX-06 = 798 Bottles of 400ml 7 layers of 19 boxes	120x80x130cm	730 kg	

# TECHNICAL AND CHEMICAL SHEET

## RAW VANILLA SYRUP

### 1. DESCRIPTION

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

### 2. INGREDIENTS

Organic cane sugar (60%)\*, water, vanilla natural flavoring\*, organic concentrate lemon juice\*  
\*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 (%)	0,7-1,0	
	°Brix	59,8-60,2	
	pH	3,9-4,2	
	Acidity (g/ml)	0,1-0,3	
MICROBIOLOGICAL	<b>TYPE</b>	<b>METHOD USED</b>	<b>RESULTS</b>
	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
VANILLE-S15	Glass Bottle 400ml	16x8cm	0,875 kg	3760310820305
BOX-06	6 Bottles of 400ml	24x16x16cm	5,35 kg	3760310820497
PAL-BRUT	133 x BOX-06 = 798 Bottles of 400ml 7 layers of 19 boxes	120x80x130cm	730 kg	

# TECHNICAL AND CHEMICAL SHEET

## RAW VERVAIN SYRUP

### 1. DESCRIPTION

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

### 2. INGREDIENTS

Organic cane sugar (60%)\*, water, exotic vervain natural flavouring, acid : citric acid.  
- 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 (%)	0,7-1,0	
	°Brix	59,8-60,2	
	pH	3,9-4,2	
	Acidity (g/ml)	0,1-0,3	
MICROBIOLOGICAL	<b>TYPE</b>	<b>METHOD USED</b>	<b>RESULTS</b>
	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
VERVEIN-S43	Glass Bottle 400ml	16x8cm	0,875 kg	3760310820299
BOX-06	6 Bottles of 400ml	24x16x16cm	5,35 kg	3760310820480
PAL-BRUT	133 x BOX-06 = 798 Bottles of 400ml 7 layers of 19 boxes	120x80x130cm	730 kg	