

## BACANHA - SCIROPPO: MENTA, PESCA, PISTACCHIO

# 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 MENTA - BIOLOGICO:** sciroppo dal forte e fresco sapore di menta.

**SCIROPPO PESCA - BIOLOGICO:** sciroppo dall'aroma unico e leggermente fruttato di pesca.

**SCIROPPO PISTACCHIO - BIOLOGICO:** sciroppo al pistacchio dall'aroma lievemente dolce. Il suo sapore pronunciato di pistacchio è semplice e naturale.



**PROVENIENZA:** Parigi, Francia

**PRODUZIONE:** Bacanha

**FORMATI DISPONIBILI:** 40 cl

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

**EAN E CODICE PRODOTTO:**

Bottiglia Menta: 3760310820190 -

Pesca: 3760310820213 - Pistacchio: 3760310820220

Cartone 40x6 Menta: 3770010634911 -

40x6 Pesca 3770010634935 -

40x6 Pistacchio: 3760310820428

Codice Menta: 18867 - Pesca: 18868 - Pistacchio: 18869

**PALLETIZZAZIONE:**

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

# TECHNICAL AND CHEMICAL SHEET

## RAW MINT SYRUP

### 1. DESCRIPTION

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

### 2. INGREDIENTS

Organic cane sugar (60%)\*, water, natural mint 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	PARAMETRES	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	<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
MENTHE-S24	Glass Bottle 400ml	16x8cm	0,875 kg	3760310820190
BOX-06	6 Bottles of 400ml	24x16x16cm	5,35 kg	3770010634911
PAL-BRUT	133 x BOX-06 = 798 Bottles of 400ml 7 layers of 19 boxes	120x80x130cm	730 kg	

# TECHNICAL AND CHEMICAL SHEET

## RAW PEACH 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 peach 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	
	°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
PECHE-S14	Glass Bottle 400ml	16x8cm	0,875 kg	3760310820213
BOX-06	6 Bottles of 400ml	24x16x16cm	5,35 kg	3770010634935
PAL-BRUT	133 x BOX-06 = 798 Bottles of 400ml 7 layers of 19 boxes	120x80x130cm	730 kg	

# TECHNICAL AND CHEMICAL SHEET

## RAW PISTACHIO 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 pistachio flavouring\* \*\*, acid : citric acid.

\*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 (%)	0,3-0,6	
	°Brix	59,8-60,2	
	pH	4,2-4,5	
	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
PISTA-S39	Glass Bottle 400ml	16x8cm	0,875 kg	3760310820220
BOX-06	6 Bottles of 400ml	24x16x16cm	5,35 kg	3760310820428
PAL-BRUT	133 x BOX-06 = 798 Bottles of 400ml 7 layers of 19 boxes	120x80x130cm	730 kg	