

BACANHA - SCIROPPO: LAMPONE, ROSA, CARMELLO SALATO, LAVANDA

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 LAMPONE - BIOLOGICO: sciroppo al lampone dal profumo leggermente acidulo e fragrante. In bocca è deliziosamente fruttato.

SCIROPPO ROSA - BIOLOGICO: sciroppo dal sapore dolce e floreale di rosa.

SCIROPPO CARMELLO SALATO - BIOLOGICO: sciroppo dall'aroma che riporta a note di pasticceria. Gusto intenso e tipico del caramello al latte, con un tocco salato che lo rende delizioso.

SCIROPPO LAVANDA - BIOLOGICO: sciroppo dal profumo fresco e floreale di lavanda. Il sapore è erbaceo e speziato.

PROVENIENZA: Parigi, Francia

PRODUZIONE: Bacanha

FORMATI DISPONIBILI: 40 cl

T.M.C.: 12 mesi

EAN E CODICE PRODOTTO:

Bottiglia Lampone: 3760310820121 - Rosa: 3760310820268 -

Caramello salato: 3760310820046 - Lavanda: 3760310820404

Cartone 40x6 Lampone: 3770010634812 -

40x6 Rosa: 3760310820466 -

40x6 Caramello salato: 3770010634775 -

40x6 Lavanda: 3760310820565

Codice Lampone: 18870 - Rosa: 18884 -

Caramello salato: 18888 - Lavanda: 18889

PALLETIZZAZIONE:

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

TECHNICAL AND CHEMICAL SHEET

RAW RASPBERRY 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 raspberry flavouring, acid: citric acid, organic concentrate raspberry 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 with a red tint	
	Smell	Typical of a flavored sugar syrup.	
	Flavor	Typical of a flavored sugar syrup.	
CHEMICAL	Alcohol (%)	0	
	°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
FRAMB-S10	Glass Bottle 400ml	16x8cm	0,875 kg	3760310820121
BOX-06	6 Bottles of 400ml	24x16x16cm	5,35 kg	3770010634812
PAL-BRUT	133 x BOX-06 = 798 Bottles of 400ml 7 layers of 19 boxes	120x80x130cm	730 kg	

TECHNICAL AND CHEMICAL SHEET

RAW ROSE SYRUP

1. DESCRIPTION

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

2. INGREDIENTS

Organic cane sugar *(60%), water, rose 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	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
ROSE-S20	Glass Bottle 400ml	16x8cm	0,875 kg	3760310820268
BOX-06	6 Bottles of 400ml	24x16x16cm	5,35 kg	3760310820466
PAL-BRUT	133 x BOX-06 = 798 Bottles of 400ml 7 layers of 19 boxes	120x80x130cm	730 kg	

TECHNICAL AND CHEMICAL SHEET

RAW SALTED CARAMEL 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 caramel natural flavoring*, salt.
*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	6,7-7	
	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
CARAMELS-S37	Glass Bottle 400ml	16x8cm	0,875 kg	3760310820046
BOX-06	6 Bottles of 400ml	24x16x16cm	5,35 kg	3770010634775
PAL-BRUT	133 x BOX-06 = 798 Bottles of 400ml 7 layers of 19 boxes	120x80x130cm	730 kg	

TECHNICAL AND CHEMICAL SHEET

RAW LAVENDER 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 lavender 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 (%)	0,7-1,0	
	°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
LAVANDE-S47	Glass Bottle 400ml	16x8cm	0,875 kg	3760310820404
BOX-06	6 Bottles of 400ml	24x16x16cm	5,35 kg	3760310820565
PAL-BRUT	133 x BOX-06 = 798 Bottles of 400ml 7 layers of 19 boxes	120x80x130cm	730 kg	