

BACANHA - SCIROPPO: ORZATA, BERGAMOTTO, RIBES NERO

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 D'ORZATA - BIOLOGICO: sciroppo dal gusto pronunciato di mandorla amara che si fonde delicatamente con la finezza dei fiori d'arancio.

SCIROPPO DI BERGAMOTTO - BIOLOGICO: sciroppo realizzato dall'agrume dell'albero di bergamotto del bacino del mar Mediterraneo. Il gusto è sapido, fruttato e il suo profumo di limone è unico.

SCIROPPO DI RIBES NERO - BIOLOGICO: sciroppo al ribes nero dal profumo fruttato. Il suo sapore è dolce e leggermente acidulo.



PROVENIENZA: Parigi, Francia
PRODUZIONE: Bacanha

FORMATI DISPONIBILI: 40 cl

T.M.C.: 12 mesi

EAN E CODICE PRODOTTO:

Bottiglia Orzata: 3760310820329 -

Bergamotto: 3760310820039 - Ribes Nero: 3760310820077

Cartone 40x6 Orzata: 3760310820527 -

40x6 Bergamotto: 3770010634751 -

40x6 Ribes Nero: 3770010634744

Codice Orzata: 18860 - Bergamotto: 18874 -

Ribes nero: 18877

PALLETIZZAZIONE:

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

TECHNICAL AND CHEMICAL SHEET

RAW ORGEAT SYRUP

1. DESCRIPTION

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

2. INGREDIENTS

Organic sugar cane*, water, natural almond flavouring, acid : citric acid, natural orange blossom 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	
	°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
ORGEAT-S12	Glass Bottle 400ml	16x8cm	0,875 kg	3760310820329
BOX-06	6 Bottles of 400ml	24x16x16cm	5,35 kg	3760310820527
PAL-BRUT	133 x BOX-06 = 798 Bottles of 400ml 7 layers of 19 boxes	120x80x130cm	730 kg	

TECHNICAL AND CHEMICAL SHEET

RAW BERGAMOT SYRUP

1. DESCRIPTION

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

2. INGREDIENTS

Organic sugar cane*(60%), water, bergamot extract, organic concentrate lemon juice*, acid : citric acid.

P From organic farming

- Allergen free

P VALIDITY

Use-by date after manufacture: 12 months.

After opening: 60 days.

P TRANSPORT

Transport at room temperature.

P USE

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

P 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	3,7-4,0	
	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
BERGA-S3	Bottle 400ml	16x8cm	0,875 kg	3760310820039
BOX-06	6 Bottles of 400ml	24x16x16cm	5,35 kg	3770010634751
PAL-BRUT	133 x BOX-06 = 798 Bottles of 400ml 7 layers of 19 boxes	120x80x130cm	730 kg	

TECHNICAL AND CHEMICAL SHEET

RAW BLACKCURRANT 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 blackcurrant natural flavouring*, organic concentrate blackcurrant 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 red 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
CASSIS-S9	Bottle 400ml	16x8cm	0,875 kg	3760310820077
BOX-06	6 Bottles of 400ml	24x16x16cm	5,35 kg	3770010634744
PAL-BRUT	133 x BOX-06 = 798 Bottles of 400ml 7 layers of 19 boxes	120x80x130cm	730 kg	