

Denominazione di vendita: Cioccolato 70%
Costa d'Avorio

Codice interno: ALI933

Codice EAN: 8055112600275

Caratteristiche merceologiche: Cioccolato fondente al 70%, realizzato con cacao Forastero tradizionale della Foresta di Go, Costa d'Avorio, e zucchero di fiori di cocco di Giava, Indonesia.

Ingredienti: Pasta di cacao, zucchero di cocco. Emulsionante: Lecitina di soia OGM Free.

Modalità di conservazione: conservare il luogo fresco ed asciutto.

Shelf life: 30 mesi dalla data di produzione, con data di scadenza indicata sulla confezione in formato MM-GG-AAAA.

Unità di misura: pezzi (PZ)

Peso netto: 25g/PZ

Unità di vendita: cartone/espositore da 12 PZ

Imballo primario: busta in flowpack trasparente, contenuta in astuccio di cartone 100% riciclabile.

Imballo secondario: cartone/espositore da 12 PZ (40x28x20cm)



TAVOLETTA



D'ORO 2015

CARATTERISTICHE E MOTIVAZIONI DI VENDITA:

Equolink 70% è la prima linea di cioccolato monorigine con zucchero di fiori di cocco, dolcificante naturale caratterizzato dal basso indice glicemico e dal sapore neutro, che permette di esaltare al massimo le qualità del cacao.

Il cioccolato monorigine Costa d'Avorio è molto profumato, con sentori di nocciola, vaniglia e frutti rossi. Stupisce per la pienezza, rotondo e avvolgente.

È un cioccolato unico nel panorama della cioccolata in commercio: siamo i primi a proporre un monorigine Costa d'Avorio sul mercato.

Il prodotto è realizzato da Domori, azienda leader nella produzione di cioccolato artigianale in Italia.

La linea Equolink 70% è stata insignita dalla Compagnia del Cioccolato del prestigioso premio Tavoletta d'Oro 2015, in ragione della sua qualità e dell'innovazione applicata utilizzando lo zucchero di cocco.

In particolare, al monorigine Costa d'Avorio è stata assegnata 1 Stella ai Great Taste Awards 2015 di Londra, nella categoria Chocolate bars.