

**Denominazione di vendita:** Cioccolato 70% Colombia

**Codice interno:** ALI932

**Codice EAN:** 8055112600268

**Caratteristiche merceologiche:** Cioccolato fondente al 70%, realizzato con cacao Trinitario della Montaña Santandereana, Colombia, 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)

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 cacao utilizzato è frutto della campagna per la costruzione di un'alternativa alla coltivazione di coca nel dipartimento di Santander, sostenuta da UNODC (Ufficio delle Nazioni Unite per il controllo della droga e la prevenzione del crimine).*

*Il cioccolato monorigine Colombia è delicato, dolce e persistente. Al gusto morbido e fruttato, **non risulta mai stucchevole**. Risulta **perfetto sia per sollevare il morale e ridare energia** in una prosaica giornata di lavoro, **sia in un poetico abbinamento serale a distillati** come grappe o vini ruvidi di vendemmie tardive.*

*Il prodotto è realizzato da Domori, azienda leader nella produzione di cioccolato d'eccellenza 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.*



TAVOLETTA



D'ORO 2015