

**Denominazione di vendita:** Cioccolato 70%  
São Tomé

**Codice interno:** ALI930

**Codice EAN:** 8055112600299

**Caratteristiche merceologiche:** Cioccolato fondente al 70%, realizzato con cacao Forastero Amelonado di São Tomé 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 São Tomé ha un aroma forte, con spiccata acidità e intensità. Un gusto marcato e inconfondibile, che lascia la bocca pulita. È la cioccolata perfetta da abbinare al rum, per finire la giornata con un momento di relax.*

*A São Tomé e Príncipe il cacao arrivò all'inizio del XIX secolo, trasformandole nelle Isole del Cioccolato per eccellenza.*

*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.*

*Nel corso della medesima manifestazione a Firenze, il monorigine São Tomé è stato selezionato, tra più di 500 candidati, come uno dei nove finalisti della categoria "Cioccolate monorigini".*