



Il nostro cioccolato raw fondente 75%



La 'cru' monorigine che fa la differenza

In 4 punti definiamo la nostra declinazione di cioccolato raw, che consente di valorizzare il flavour di cacao nel rispetto della garanzia di adeguatezza microbiologica e, soprattutto, di garantire i maggiori tenori in composti polifenolici bioattivi del cacao:



1

Impiego di fave di cacao di qualità **Arriba National** (origine Ecuador); tale varietà di cacao ha peculiari caratteristiche riferibili alla qualità organolettica (flavour) ed a quelle salutistiche, essendo un cacao naturalmente ricco in composti polifenolici (flavanoli del cacao).

Questo prodotto ha i requisiti sensoriali previsti per il riconoscimento di cacao Fino di Aroma: **Fine Flavour Cocoa** (FFC), definizione finalizzata a valorizzare le peculiarità distintive di tale cacao di alta qualità.



2

Tostatura a “bassa energia”; adottiamo un processo di tostatura, da noi messo a punto, che garantisce lo sviluppo di tutte le molecole aromatiche necessarie a far sì che la degustazione del ns. cioccolato sia un'esperienza sensoriale gratificante, pur preservando dalla denaturazione termica i delicatissimi composti polifenolici (“ad alto contenuto di polifenoli”).



3

Edulcorato con **estratto di fiori di cocco** (da fiori di *Arenga Pinnata* (Wurmb) Merr.), si tratta di un dolcificante naturale ottenuto dalla linfa dei fiori di cocco maturi. La peculiarità di questo edulcorante naturale è che a differenza del saccarosio (disaccaride di glucosio e fruttosio) ha una composizione più complessa e bilanciata. Infatti, oltre al saccarosio e fruttosio contiene circa il 25% di polisaccaridi non digeribili, in particolare fibra prebiotica (inulina). Questa componente è in grado di modulare la disponibilità biologica degli zuccheri semplici e, pertanto, di moderare l'indice glicemico (IG) di detto dolcificante. Posto che il saccarosio (zucchero comune) ha un IG di 60, l'estratto di fiori di cocco (a seconda anche del grado di disidratazione) ha valori IG di circa 40. Quindi più adatto anche a quanti hanno necessità di contenere l'assunzione di zuccheri glucogenici. Infine, ha un contenuto nutrizionale di maggior valore rispetto al saccarosio, in quanto contiene macro (potassio) ed oligonutrienti (vit. B), che non lo fanno considerare apportatore di calorie nutrizionalmente vuote. Il suo valore calorico (circa 400 Kcal/hg), pur tuttavia, non è molto dissimile da quello dello zucchero comune.

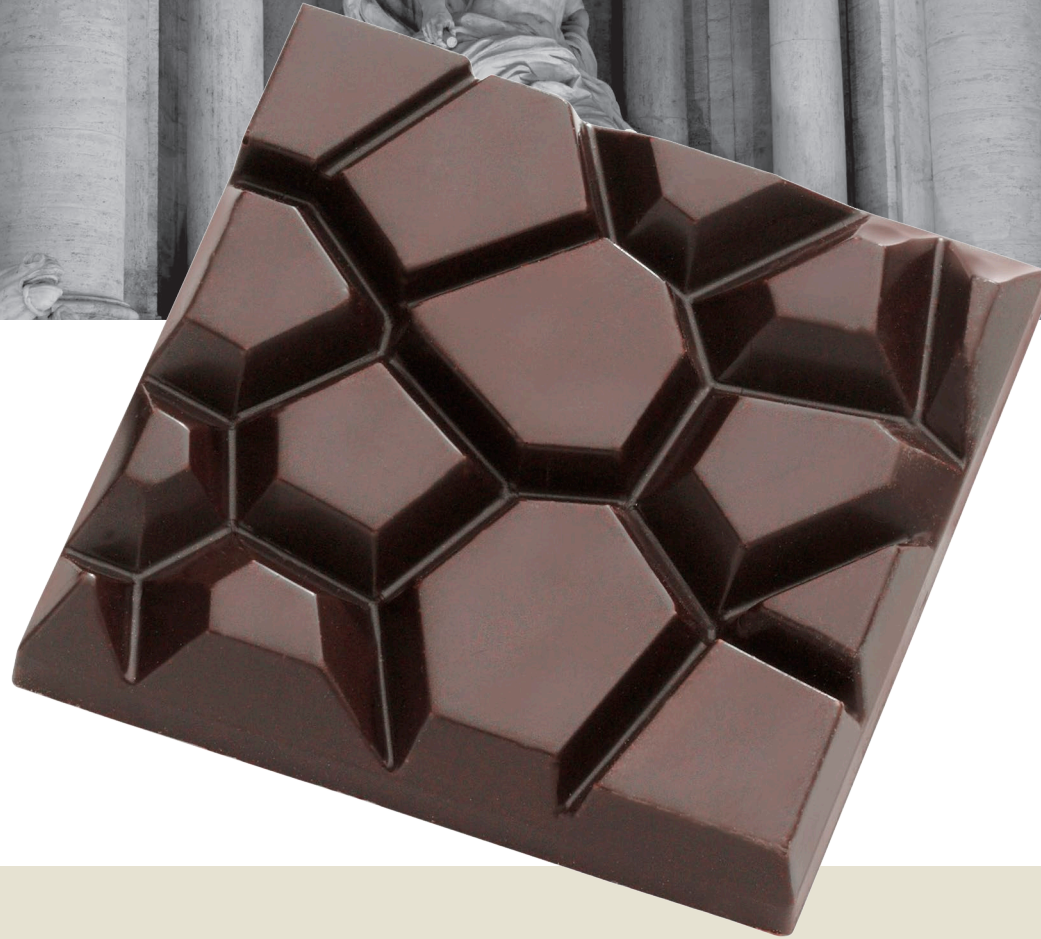


4

Solo due ingredienti: pasta di cacao ed edulcorante!

Nel processo produttivo non sono impiegati agenti emulsionanti (lecitine) e/o aromatizzanti, sia naturali sia sintetici.

Lo stile italiano in un morso



Italian Lifestyle



Benessere



Sostenibilità



Ricerca e innovazione

Grazie!



Frazione Nocera Scalo, 81
06025 Nocera Umbra (PG) · ITALY
T. +39 392 67 79 329 · info@lalonigroup.it
www.lalonigroup.it