

# Dolce al Cacao Rocca dei Guidi

## Gusto Caffè



Dalla tradizione nascono nuove sperimentazioni come il Dolce al Cacao gusto Caffè, dove il deciso aroma dell'arabica utilizzata, si fonde elegantemente con il gusto del cacao in polvere e dell'arancio.

By tradition born new tastes. In Coffee taste, the strong Arabica blends elegantly with the taste of cocoa and orange.

cod MON02  
50 pz x 30g  
Monoporzione  
50 pcs x Oz 1  
Single Pack



cod ROC05 250 g - Oz 8.8  
cod ROC06 400 g - Oz 14.1

Scatola regalo  
Gift box

Informazioni Prodotto / Product Info	
Ingredienti Ingredients	Cacao in polvere (49%) (non UE), farina biologica di <b>grani</b> teneri antichi tipo 2, scorze di arancio candito, zucchero di canna, caffè in polvere 2%, ostia (fecola di patate e acqua), sale.  Cocoa powder (49%) (no UE), Organic <b>wheat</b> flour type 2, candied orange peel, sugar cane, coffee powder 2%, host (potato starch and water), salt.
Peso unitario / Net weight	250/400 g / Oz 8.8/ 14.1
Confezionamento Single pack	Busta in polipropilene ermetica termosaldata. polypropylene bag thermo welded
Imballo Packing	Cassa americana in cartone ondulato American box corrugated cardboard
Codifica del lotto di produzione	Il lotto di produzione è identificato dal giorno, mese e anno di scadenza
Conservabilità Shelf life	10 mesi. 10 month.
Modalità di conservazione Storage instructions	Conservare in luogo fresco e asciutto. Keep cool and dry.



*Dolci Tradizioni di Romagna*

# Dolce al Cacao Rocca dei Guidi

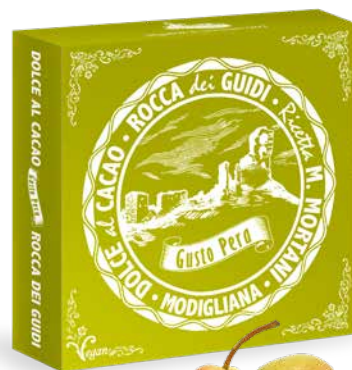
## Gusto Pera



Uno degli abbinamenti più classici e gustosi:  
cacao e deliziosi cubetti di pera

The most classical taste combinations:  
cocoa and delicious diced pear.

Informazioni Prodotto / Product Info	
Ingredienti Ingredients	Cacao in polvere (45%) (non UE), farina biologica di <b>grani</b> teneri antichi tipo 2, zucchero di canna, pere 10%, ostia (fecola di patate e acqua), sale, aroma naturale di pera.  Cocoa powder (45%) (no UE), Organic <b>wheat</b> flour type 2, sugar cane, pears 10%, host (potato starch and water), salt, natural flavor of pear.
Peso unitario / Net weight	250/400 g / Oz 8.8/ 14.1
Confezionamento Single pack	Busta in polipropilene ermetica termosaldata. polypropylene bag thermo welded
Imballo Packing	Cassa americana in cartone ondulato American box corrugated cardboard
Codifica del lotto di produzione	Il lotto di produzione è identificato dal giorno, mese e anno di scadenza
Conservabilità Shelf life	10 mesi. 10 month.
Modalità di conservazione Storage instructions	Conservare in luogo fresco e asciutto. Keep cool and dry.



cod ROC07 250 g - Oz 8.8  
cod ROC08 400 g - Oz 14.1

Scatola regalo  
Gift box



*Dolci Tradizioni di Romagna*

# Dolce al Cacao Rocca dei Guidi

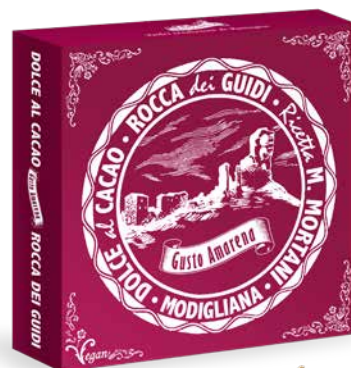
## Gusto Amarena



Le amarene si tuffano in un impasto di cacao amaro creando un'esplosione di gusti diversi: acidità, amaro e dolcezza, si fondono per creare un equilibrio perfetto di sapori, profumi e sensazioni

Amarena cherries are immersed into a mixture of bitter cocoa, creating an explosion of contrasting tastes: acidity, bitterness and sweetness, combine to create a perfect balance of flavors, scents and sensations.

Informazioni Prodotto / Product Info	
Ingredienti Ingredients	Cacao in polvere (45%) (non UE), farina biologica di <b>grani</b> teneri antichi tipo 2, zucchero di canna, amarene 10%, ostia (fecola di patate e acqua), sale, aroma naturale di amarena.  Cocoa powder (45%) (no UE), Organic <b>wheat</b> flour type 2, sugar cane, sour cherries 10%, host (potato starch and water), salt, natural flavor of sour cherrie.
Peso unitario / Net weight	250/400 g / Oz 8.8/ 14.1
Confezionamento Single pack	Busta in polipropilene ermetica termosaldata. polypropylene bag thermo welded
Imballo Packing	Cassa americana in cartone ondulato American box corrugated cardboard
Codifica del lotto di produzione	Il lotto di produzione è identificato dal giorno, mese e anno di scadenza
Conservabilità Shelf life	10 mesi. 10 month.
Modalità di conservazione Storage instructions	Conservare in luogo fresco e asciutto. Keep cool and dry.



cod ROC09 250 g - Oz 8.8  
cod ROC10 400 g - Oz 14.1

Scatola regalo  
Gift box



*Dolci Tradizioni di Romagna*

# Dolce al Cacao Rocca dei Guidi

## Gusto Albicocca



Ispirato ai profumi e ai sapori della storica "Sacher Torte", simbolo per eccellenza dell'abbinamento di frutta e cioccolato. I deliziosi pezzi di albicocca si fondono in una golosa tortina al cacao (senza grassi aggiunti).

Inspired by the aromas and flavors of the historic "Sacher Torte", symbol of the combination of fruit and chocolate. Delicious apricot pieces are melted into a delicious cocoa cake (no added fats).

Informazioni Prodotto / Product Info	
Ingredienti Ingredients	Cacao in polvere (45%) (non UE), farina biologica di <b>grani</b> teneri antichi tipo 2, zucchero di canna, albicocche 10%, ostia (fecola di patate e acqua), sale, aroma naturale di albicocche.  Cocoa powder (45%) (no UE), Organic <b>wheat</b> flour type 2, sugar cane, apricot 10%, host (potato starch and water), salt, natural flavor of apricots.
Peso unitario / Net weight	250/400 g / Oz 8.8/ 14.1
Confezionamento Single pack	Busta in polipropilene ermetica termosaldata. polypropylene bag thermo welded
Imballo Packing	Cassa americana in cartone ondulato American box corrugated cardboard
Codifica del lotto di produzione	Il lotto di produzione è identificato dal giorno, mese e anno di scadenza
Conservabilità Shelf life	10 mesi. 10 month.
Modalità di conservazione Storage instructions	Conservare in luogo fresco e asciutto. Keep cool and dry.



cod ROC11 250 g - Oz 8.8  
cod ROC12 400 g - Oz 14.1

Scatola regalo  
Gift box



*Dolci Tradizioni di Romagna*