



Kakaobutter, Rohkostqualität, 200g

Ideal zum Backen, selbstgemachte Schokolade und für Desserts



Artikelnummer 821	GTIN-Stück  4 038507 005422	GTIN-Verpackung  4 038507 005309	eco-ID 230905	
-----------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Govinda

Qualität

Bio-Siegel, EU Bio-Logo, Nicht EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-013 | QCI

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

Verarbeitungsland

Deutschland

Zutaten

100 % Kakaobutter*

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Govindas Kakaobutter wird ohne Hitzezufuhr aus Rohkakao gewonnen. So behält sie ihre wertvollen Geschmacksstoffe wie die Natur sie uns geschenkt hat. Dabei besticht unsere naturbelassene Kakaobutter mit ihrem feinen Aroma, dem zarten Schokoladengeruch und höchster Qualität.

Kakaobutter findet in der veganen Küche vielfältige Anwendung - dabei wird sie nicht nur für Desserts oder Kuchen eingesetzt sondern auch für köstliche, zartschmelzende Pralinen und selbstgemachte Schokolade. Erst die Kakaobutter macht Schokolade zu dem beliebten zart schmelzenden Genuss. Auch Smoothies und Eiscremes lassen sich wunderbar mit Kakaobutter verfeinern.

Durch den niedrigen Schmelzpunkt kann Kakaobutter auch als Kosmetikum eingesetzt werden. Kakaobutter eignet sich wunderbar als Pflegemittel für sensible Haut, da sie ohne jegliche Zusätze auskommt und dennoch pflegende Eigenschaften insbesondere auf trockene, rissige Haut hat.

Besonderheiten

Fein geraspelt zur leichteren Verarbeitbarkeit, Rohkost





Kakaobutter, Rohkostqualität, 200g

Ideal zum Backen, selbstgemachte Schokolade und für Desserts



Artikelnummer 821	GTIN-Stück  4 038507 005422	GTIN-Verpackung  4 038507 005309	eco-ID 230905	
-----------------------------	---	--	-------------------------	---

Kurzbeschreibung

Govindas Kakaobutter wird ohne Hitzezufuhr aus Rohkakao gewonnen. So behält sie ihre wertvollen Geschmacksstoffe wie die Natur sie uns geschenkt hat. Dabei besticht unsere naturbelassene Kakaobutter mit ihrem feinen Aroma, dem zarten Schokoladengeruch und höchster Qualität.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Zum Backen, Desserts, Rohkostschokolade

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Wärme schützen, Trocken lagern

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Sellerie, Senf, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Roggen, Huhn, Kuhmilchprotein, Laktose, Rind, Schwein, Glutamat, Hefe

Spuren möglich: Schalenfrüchte, Sesam, Haselnuss, Mandeln, Walnuss

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

enthalten: Kakao

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓ Rohkostqualität ✓



Kakaobutter, Rohkostqualität, 200g

Ideal zum Backen, selbstgemachte Schokolade und für Desserts



Artikelnummer 821	GTIN-Stück  4 038507 005422	GTIN-Verpackung  4 038507 005309	eco-ID 230905	
-----------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
Süßung..... nicht gesüßt
Rohkost Gradangabe..... 42

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo, Bio-Siegel
Länderzusatz des EU-Logos..... Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-013

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Kakaobutter
Inverkehrbringer..... Govinda Natur GmbH, Joseph-Monier-Straße 12, D-67433 Neustadt an der Weinstraße

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 3685 kJ / 896 kcal
Fett..... 99,5 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 60,6 g
Kohlenhydrate..... <0,1 g
davon Zucker..... <0,1 g
Ballaststoffe..... <0,1 g
Eiweiß..... 0,2 g
Ermittlung der Nährwerte durch..... Analyse
Salz..... <0,01 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Pouch (Standbeutel)
Verpackungsmaterial..... PP

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... aromatisch nach Kakao, leicht nach Vanille