



# Kakaobutter, Rohkostqualität, 200g

*Ideal zum Backen, selbstgemachte Schokolade und für Desserts*



<b>Artikelnummer</b> 821	<b>GTIN-Stück</b>  4 038507 005422	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 038507 005309	<b>eco-ID</b> 230905	
-----------------------------	---	--	-------------------------	---

## Marke

Govinda



## Qualität

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*



<b>Artikelnummer</b> 821	<b>GTIN-Stück</b>  4 038507 005422	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 038507 005309	<b>eco-ID</b> 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 ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



# Kakaobutter, Rohkostqualität, 200g

Ideal zum Backen, selbstgemachte Schokolade und für Desserts



<b>Artikelnummer</b> 821	<b>GTIN-Stück</b>  4 038507 005422	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 038507 005309	<b>eco-ID</b> 230905	
-----------------------------	---	--	-------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

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

## Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja  
Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo  
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  
Salz..... <0,01 g  
Ermittlung der Nährwerte durch..... Analyse

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

## Preise und Konditionen

Pfand..... nein

## Sensorik, Beschaffenheit

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