



# Brasilien dunkle Vollmilch 50%, 80g

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 046991	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 020455	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 020462	<b>eco-ID</b> 235931	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Marke

NATURATA

## Qualität

demeter, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft, myclimate

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-007 | PV

## Zollrechtliche Herkunft

Schweiz (CH)

## Wechselnde Ursprungsländer

ja

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Brasilien

## Verarbeitungsland

Schweiz

## Verpackungsland

Schweiz

## Zutaten

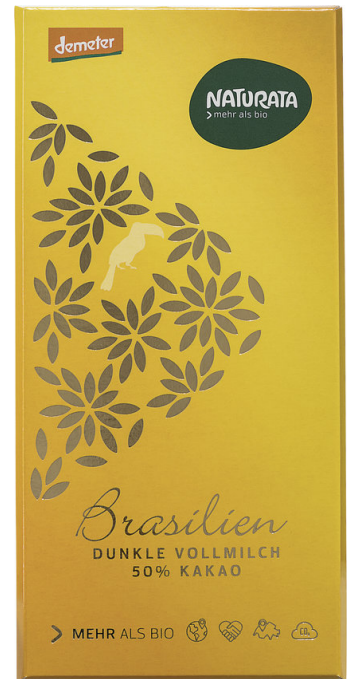
Kakaomasse\*\*, Roh-Rohrzucker\*\*, Kakaobutter\*\*, VOLLMILCHPULVER\*\*

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

\*\*aus biodynamischer Erzeugung

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.





# Brasilien dunkle Vollmilch 50%, 80g

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 046991	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 020455	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 020462	<b>eco-ID</b> 235931	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Allgemeines

Ausgewählte Herkunft: Für diese dunkle Vollmilchschokolade verwenden wir insbesondere den berühmten Trinitario-Kakao aus dem Bundesstaat Bahia im Nordosten Brasiliens. Mit seinem besonders kräftigen Geschmack verleiht der Kakao dieser demeter-Vollmilchschokolade ein ausgewogenes, intensives Aroma.

Den demeter-Kakao beziehen wir von Familienbetrieben der Genossenschaft CABRUCA. Er wächst traditionell im Schatten der Urwaldbäume des atlantischen Regenwaldes. Der nahrhafte Regenwaldboden bietet ideale Voraussetzungen für den Demeter-Anbau und erübrigt zusätzliche Düngemittel. Neben dem nachhaltigen Anbau von Kakao setzt sich die Vereinigung für den Erhalt des Regenwaldes ein. Mehr zu den Projekten auf [www.naturata.de](http://www.naturata.de).

Das Geheimnis des feinen Schmelzes und des einzigartigen Geschmacks liegt im besonderen Herstellungsverfahren: In traditioneller Schweizer Handwerkskunst lassen die Chocolatiers durch besonders langes Conchieren feine Schokolade entstehen, die auf der Zunge zergeht.

Wie bei allen Naturata Schokoladen enthält die natürliche Rezeptur nur beste Zutaten aus 100 % kontrolliert biologischem bzw. Demeter-Anbau. Ohne künstliche Aromen oder Emulgatoren!

## Besonderheiten

Klimaneutrales Produkt: Gemeinsam mit myclimate kompensieren wir die CO<sub>2</sub>-Emissionen, die bei der Herstellung und dem Transport dieser Tafel entstehen. Informieren Sie sich auf [www.myclimate.de](http://www.myclimate.de) unter Angabe der Tracking-Nummer 01-20-555243, welches Klimaschutz-Projekt unterstützt wird.

Garantiert gentechnikfrei: In den Naturata Schokoladen wird Sojalecithin durch Kakaobutter ersetzt. So bleibt die Schokolade garantiert frei von gentechnisch veränderten Zusatzstoffen und erhält darüber hinaus ein hochwertigeres Aroma.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Zum Vernaschen: Die Schokolade von Naturata aus besten Demeter-Zutaten ist süß, soft und unwiderstehlich!

## Herstellung

Naturata Schokolade wird nach einem traditionellen Verfahren in der Schweiz hergestellt: Die hochwertigen Zutaten aus Demeter-Anbau werden miteinander vermischt und über Walzen zerkleinert. Anschließend wird die Masse conchiert, temperiert, geformt, gefüllt, abgekühlt und verpackt.

Beste Demeter-Zutaten und bewährte Rezepturen geben der Schokolade ihr unvergleichliches Aroma. Ihren verführerischen Schmelz erhält sie durch das Conchieren. Da eine lange Conchierdauer einen feinen, zarten Schmelz und den typischen Schokoladengeschmack bewirkt, werden Naturata Schokoladen besonders lange conchiert (je nach Sorte bis zu 72 Stunden).

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken, geruchsfrei und vor Wärme geschützt lagern (16-18 °C).

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier

**enthalten:** Milch, Laktose

**Spuren möglich:** Schalenfrüchte, Haselnuss, Mandeln

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg



# Brasilien dunkle Vollmilch 50%, 80g

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 046991	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 020455	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 020462	<b>eco-ID</b> 235931	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



# Brasilien dunkle Vollmilch 50%, 80g

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 046991	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 020455	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 020462	<b>eco-ID</b> 235931	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel  
 Süßung..... Rohrohrzucker  
 Packungsart..... Standardgröße  
 Palmfett, Palmöl..... nein

## Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja  
 Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo  
 Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft  
 Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-007  
 Welcher Standard wird erfüllt..... demeter  
 Weitere Qualitätskriterien und Labels..... myclimate

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden  
 Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Bio Dunkle Vollmilchschokolade, 50 % Kakao  
 Inverkehrbringer..... Naturata AG, Am alten Kraftwerk 6, D-71672 Marbach

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 2448 kJ / 590 kcal  
 Fett..... 44 g  
 davon gesättigte Fettsäuren..... 27 g  
 Kohlenhydrate..... 36 g  
 davon Zucker..... 34 g  
 Eiweiß..... 9,8 g  
 Salz..... 0,23 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Tafel  
 Verpackungsmaterial..... OPP, Pappe

## Preise und Konditionen

Pfand..... nein

## Sonstiges

Klimaschutz..... [www.myclimate.org](http://www.myclimate.org) Tracking: 01-20-555243



# Brasilien dunkle Vollmilch 50%, 80g

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 046991	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 020455	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 020462	<b>eco-ID</b> 235931	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

 Costa Rica dunkle Edelvollmilch 50%, 100g 046939	 Ecuador Edelvollmilch 42%, 100g 046943	 Ecuador Edelbitter 70%, 100g 046940	 Brasilien Feinbitter 70 %, 80g 046990
 Ghana Vollmilch 35%, 100g 046973	 Togo Feinbitter 65%, 100g 046971		