



# Kakao, stark entölt, 125g

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 046738	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 467380	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 000846	<b>eco-ID</b> 25145	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

## Marke

NATURATA

## Qualität

EU Bio-Logo, Nicht EU Landwirtschaft, myclimate, Fairtrade mit arrow

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-007 | PV

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

ja

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Dominikanische Republik, Peru

## Verpackungsland

Deutschland

## Zutaten

Kakaopulver\*, stark entölt

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung, Kakaobutteranteil 11 %*

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

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Allgemeines

100 % Bio und fair gehandelt: Die Bio-Bohnen für die Naturata Kakaos stammen von verschiedenen Fairtrade-Projekten in Mittel- und Südamerika.

Aufgrund des geringen Kakaobutter-Anteils (11 %) besticht der stark entölte Kakao mit einer kräftig-herben Kakao-Note. Naturbelassen.

## Besonderheiten

Gemeinsam mit myclimate kompensieren wir die CO<sub>2</sub>-Emissionen, die bei der Herstellung und dem Transport dieses Kakaos entstehen. Informieren Sie sich auf [www.myclimate.de](http://www.myclimate.de) unter Angabe der Tracking-Nummer 01-18-255161, welches Klimaschutz-Projekt unterstützt wird.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Der stark entölte Kakao eignet sich hervorragend für Kuchen sowie zur Zubereitung von schokoladigen Desserts. Auch als herbe Trinkschokolade lecker!





# Kakao, stark entölt, 125g

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 046738	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 467380	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 000846	<b>eco-ID</b> 25145	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

## Herstellung

Kakao wird aus den Samen des immergrünen Kakaobaumes gewonnen. Das Fruchtfleisch der Kakaofrüchte enthält die weiß-bläulichen, mandelförmigen Kakaobohnen.

Die typischen Aromastoffe des Kakao entwickeln sich während der Fermentation und der Röstung: Zunächst werden die Bohnen fermentiert. Dazu werden sie einige Tage lang in Kisten geschichtet und in regelmäßigen Abständen belüftet. Der Zuckergehalt im Fruchtmus führt zu einem Gärprozess, bei dem die Temperatur auf 45-50 °C ansteigt. Dadurch löst sich das Fruchtmus von den Bohnen und fließt ab. Nach der Fermentation werden die Kakaobohnen an der Sonne getrocknet, gereinigt und anschließend geröstet. Die fertig gerösteten Samen werden zerkleinert und grob vermahlen. Dabei verflüssigt sich die Masse. Die flüssige Kakaomasse wird dann gepresst, wobei ein Teil der Kakaobutter entzogen wird. Dieser Vorgang erfolgt mechanisch. Das Fett wird nicht mit chemischen Lösungsmitteln extrahiert. Zurück bleibt der Presskuchen, der staubfein zu Kakaopulver vermahlen wird. Je nach Restanteil Kakaobutter wird der Kakao als Kakao (mindestens 20 % Kakaobutter) oder Kakao stark entölt (kleiner 20 % Kakaobutter) bezeichnet.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Wärme schützen

## Allergiehinweise

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

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

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓



# Kakao, stark entölt, 125g

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 046738	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 467380	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 000846	<b>eco-ID</b> 25145	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

<b>Rechtlicher Status</b> .....	Lebensmittel
<b>Süßung</b> .....	nicht gesüßt
<b>Darreichungsform</b> .....	Pulver
<b>Packungsart</b> .....	Standardgröße

## Qualität

<b>Bio-Erzeugnis</b> .....	ja
<b>Staatliche Siegel</b> .....	EU Bio-Logo
<b>Länderzusatz des EU-Logos</b> .....	Nicht EU Landwirtschaft
<b>Öko-Kontrollstelle</b> .....	DE-ÖKO-007
<b>Weitere Qualitätskriterien und Labels</b> .....	myclimate, Fairtrade mit arrow

## Gesetzliche Angaben

<b>Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis</b> .....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
<b>Rechtliche Bezeichnung des Produkts</b> .....	Bio Kakaopulver, stark entölt, Kakaobutter 11 %
<b>Inverkehrbringer</b> .....	Naturata AG, Am alten Kraftwerk 6, D-71672 Marbach

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

<b>Energie kJ / kcal</b> .....	1379 kJ / 330 kcal
<b>Fett</b> .....	11 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b> .....	6,9 g
<b>Kohlenhydrate</b> .....	15 g
<b>davon Zucker</b> .....	0,3 g
<b>Eiweiß</b> .....	28 g
<b>Salz</b> .....	0,10 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

<b>Verpackungsart</b> .....	Faltschachtel
<b>Verpackungsmaterial</b> .....	Papier, PE, PP

## Preise und Konditionen

<b>Pfand</b> .....	nein
--------------------	------

## Sonstiges

<b>Klimaschutz</b> .....	<a href="http://www.myclimate.org">www.myclimate.org</a> , Tracking-Nummer 01-18-255161
--------------------------	---

 Kakao, alkalisiert, 125g 046748	 Kakao Getränk, 350g 046841	 Edelkacao aus Lateinamerika, 125g 046749
--	-----------------------------------	--