



Kakao, stark entölt, 125g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 046738	GTIN-Stück 4 024297 467380	GTIN-Verpackung 4 024297 000846	eco-ID 25145	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

Marke

NATURATA

Qualität

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

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Dominikanische Republik, Peru

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

Kakaopulver*, stark entölt

aus kontrolliert biologischem Anbau

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 CO₂-Emissionen, die bei der Herstellung und dem Transport dieses Kakaos entstehen. Informieren Sie sich auf www.myclimate.de unter Angabe der Tracking-Nummer 01-18-255161, welches Klimaschutz-Projekt unterstützt wird.

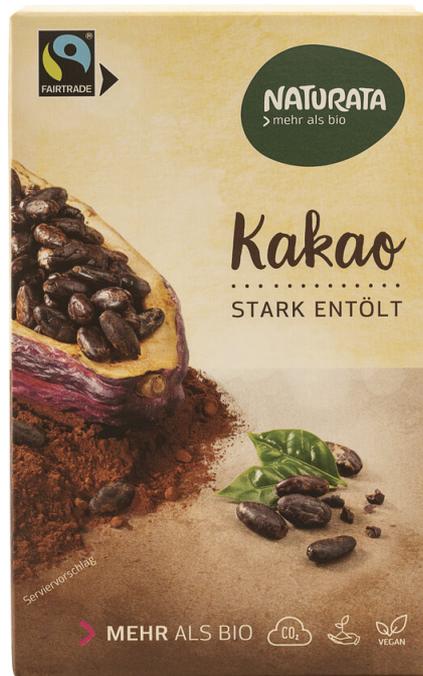
Kurzbeschreibung

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.

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



Artikelnummer 046738	GTIN-Stück  4 024297 467380	GTIN-Verpackung  4 024297 000846	eco-ID 25145	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

Zubereitung

Der Kakao verleiht Kuchen und Desserts eine schokoladige Note und schmeckt auch als heiße Trinkschokolade lecker!

Herstellung

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

Die typischen Aromastoffe des Kakaos 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



Artikelnummer 046738	GTIN-Stück 4 024297 467380	GTIN-Verpackung 4 024297 000846	eco-ID 25145	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	nicht gesüßt
Darreichungsform	Pulver
Packungsart	Standardgröße
Garmethode	Mischen, Anrühren von Pulver mit Wasser oder Milch

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-001
Weitere Qualitätskriterien und Labels	myclimate, Fairtrade mit arrow

Gesetzliche Angaben

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

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

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

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Faltschachtel
Verpackungsmaterial	Papier, PE, PP

Preise und Konditionen

Pfand	nein
--------------------	------

Sonstiges

Klimaschutz	www.myclimate.org , Tracking-Nummer 01-18-255161
--------------------------	---

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