



Kakao, alkalisiert, 125g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 046748	GTIN-Stück 4 024297 467489	GTIN-Verpackung 4 024297 000853	eco-ID 25146	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

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, Sao Tomé, Diverse Länder

Verarbeitungsland

Niederlande

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

Kakaopulver*, Säureregulator: Kaliumcarbonat.

**aus kontrolliert biologischem Anbau.*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Dieser Kakao besitzt im Vergleich zu stark entöltem Kakao (11 % Kakaobutter) einen höheren Kakaobutteranteil (21 % Kakaobutter) und hat dadurch einen besonders runden, vollmundigen Geschmack. Das Pulver löst sich sowohl in warmer als auch in kalter Milch wunderbar auf.

Besonderheiten

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

Kurzbeschreibung

Dieser Kakao besitzt im Vergleich zu stark entöltem Kakao (11 % Kakaobutter) einen höheren Kakaobutteranteil (21 % Kakaobutter) und hat dadurch einen besonders runden, vollmundigen Geschmack. Das Pulver löst sich sowohl in warmer als auch in kalter Milch wunderbar auf.





Kakao, alkalisiert, 125g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 046748	GTIN-Stück 4 024297 467489	GTIN-Verpackung 4 024297 000853	eco-ID 25146	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

Verarbeitungshinweis

Kaliumcarbonat ist auch als "Pottasche" bekannt und wird gerne in der Weihnachtsbäckerei verwendet. Kaliumcarbonat senkt den Anteil freier Fettsäuren im Kakao. Dadurch schmeckt der Kakao milder und ausgewogener und löst sich besser in Wasser oder Milch.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

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

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 er als Kakao (mindestens 20 % Kakaobutter) oder Kakao stark entölt (mindestens circa 10 % Kakaobutter) bezeichnet.

Bei diesem Kakao werden die Kakaobohnen vor dem Rösten alkalisiert, das heißt sie werden mit dem Säureregulator Kaliumkarbonat (auch als Pottasche bekannt) versetzt. Dadurch ist der Kakao besser löslich.

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, alkalisiert, 125g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 046748	GTIN-Stück 4 024297 467489	GTIN-Verpackung 4 024297 000853	eco-ID 25146	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

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
Inverkehrbringer	Naturata AG, Am alten Kraftwerk 6, D-71672 Marbach

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1634 kJ / 391 kcal
Fett	21 g
davon gesättigte Fettsäuren	13 g
Kohlenhydrate	12 g
davon Zucker	0,3 g
Eiweiß	22 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
--------------------	--

 Kakao, stark entölt, 125g 046738	 Kakao Getränk, 350g 046841	 Edelkacao aus Lateinamerika, 125g 046749
--	-----------------------------------	--