



Ingwer & Zitrone, zartbitter, 100g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 046931	GTIN-Stück 4 024297 016717	GTIN-Verpackung 4 024297 016724	eco-ID 146220	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Marke

NATURATA

Qualität

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

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-007 | PV

Zollrechtliche Herkunft

Schweiz (CH)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Dominikanische Republik

Verarbeitungsland

Schweiz

Verpackungsland

Schweiz

Zutaten

Kakaomasse*, Roh-Rohrzucker*, Kakaobutter*, kandierter Ingwer* 10 % (Ingwer*, Roh-Rohrzucker*), Bourbon Vanille gemahlen*, Zitronenöl*

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist mit ökol. Lebensmitteln, Duftölen oder Aromaextrakten aromatisiert.

Allgemeines

Der besondere Genuss für Ingwer-Freunde und Schokoladenliebhaber: Die Schokolade "Ingwer & Zitrone" vereint den würzigen, leicht scharfen Geschmack des kandierten Ingwers mit dem kräftigen Aroma der dunklen Zartbitter-Schokolade (57 % Kakaogehalt) und der Frische des Zitronenöls. Ein besonderes Geschmackserlebnis - laktosefrei und vegan!

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 fair gehandelte Zutaten aus 100 % kontrolliert biologischem Anbau. Ohne künstliche Aromen oder Emulgatoren!





Ingwer & Zitrone, zartbitter, 100g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 046931	GTIN-Stück  4 024297 016717	GTIN-Verpackung  4 024297 016724	eco-ID 146220	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Besonderheiten

Die aus kontrolliert biologischem Anbau stammenden Rohstoffe sind die Grundlage für alle Naturata Schokoladen. Als Süßungsmittel wird Rohrohrzucker eingesetzt. Dieser stammt aus dem Kleinbauernprojekt "Manduvirá" in Paraguay. Den Kakao bezieht Naturata von einem Partner, der feinsten Kakao aus den Fairtrade-Kooperativen "Norandino" im Norden von Peru und "Cooproagro" in der Dominikanischen Republik liefert. Das unabhängige Fairtrade-Siegel garantiert Ihnen, dass Zucker und Kakao in dieser Schokolade die internationalen Standards für Fairen Handel erfüllen. Durch den Genuss der Naturata Schokoladen tragen Sie einen Teil zum fairen Miteinander bei.

Garantiert gentechnikfrei und gemeinsam mit myclimate klimaneutral kompensiert: 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. Der bei Herstellung und Transport entstandene CO₂-Ausstoß wird bei der Basis-Linie gemeinsam mit myclimate finanziell kompensiert. Mit dem Kauf wird ein Klimaschutzprojekt in Peru unterstützt. Eine Nummer auf der Verpackungsinnenseite ermöglicht es, online auf www.myclimate.org mehr zu erfahren.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Zum FAIRnaschen: Die Schokoladen von Naturata aus besten fair gehandelten Bio-Zutaten sind süß, soft und unwiderstehlich!

Herstellung

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

Beste Bio-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

Spuren möglich: Milch, Schalenfrüchte, Haselnuss, Mandeln, Laktose

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓



Ingwer & Zitrone, zartbitter, 100g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 046931	GTIN-Stück 4 024297 016717	GTIN-Verpackung 4 024297 016724	eco-ID 146220	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
 Süßung..... Rohrohrzucker

Qualität

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

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
 Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Bio Zartbitterschokolade mit kandiertem Ingwer und Zitronenöl
 Inverkehrbringer..... Naturata AG, Am alten Kraftwerk 6, D-71672 Marbach

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 2244 kJ / 539 kcal
 Fett..... 34 g
 davon gesättigte Fettsäuren..... 21 g
 Kohlenhydrate..... 49 g
 davon Zucker..... 46 g
 Eiweiß..... 6 g
 Salz..... 0,02 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sonstiges

Klimaschutz..... www.myclimate.org Tracking: 01-16-334780

Zartbitter Schokolade, 100g 046928	Ecuador Edelbitter 70%, 100g 046940	Karamell & Salz, zartbitter, 100g 046926	Peru Edelbitter 75%, 100g 046941