



# Ecuador Edelvollmilch 42%, 100g

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 046943	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 005193	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 005209	<b>eco-ID</b> 50449	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

## 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

Ecuador

## Verarbeitungsland

Schweiz

## Verpackungsland

Schweiz

## Zutaten

Roh-Rohrzucker\*, VOLLMILCHPULVER\* 26 %, Kakaobutter\*, Kakaomasse\*, Bourbon Vanille gemahlen\*

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Allgemeines

Kräftiges Aroma bester Herkunft: Der erlesene Arriba-Edelkacao stammt aus der Region Vinces in Ecuador. Für diese zartschmelzende Schokolade wird er dort von ausgewählten Bauern nach strengen Bio-Richtlinien angebaut und schonend weiterverarbeitet. Mit seinem besonders kräftigen Geschmack verleiht der Kakao dieser Edelvollmilch Schokolade ein charakteristisches, volles Aroma.

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.





# Ecuador Edelvollmilch 42%, 100g

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 046943	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 005193	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 005209	<b>eco-ID</b> 50449	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

## Besonderheiten

Die aus kontrolliert biologischem Anbau stammenden Rohstoffe sind die Grundlage für alle Naturata Schokoladen. Das unabhängige Fairtrade-Siegel garantiert Ihnen, dass neben dem Kakao auch der Zucker in dieser Schokolade die internationalen Standards für Fairen Handel erfüllt. Eingesetzt wird hauptsächlich Rohrohrzucker aus dem Kleinbauernprojekt "Manduvirá" in Paraguay. Durch den Genuss der Naturata Schokoladen tragen Sie einen Teil zum fairen Miteinander bei.

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 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

**enthalten:** Milch, Laktose

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

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

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



# Ecuador Edelvollmilch 42%, 100g

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 046943	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 005193	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 005209	<b>eco-ID</b> 50449	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

## 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..... 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 Edelvollmilch-Schokolade, 42 % Kakao  
Inverkehrbringer..... Naturata AG, Am alten Kraftwerk 6, D-71672 Marbach

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 2340 kJ / 563 kcal  
Fett..... 39 g  
davon gesättigte Fettsäuren..... 24 g  
Kohlenhydrate..... 42 g  
davon Zucker..... 40 g  
Eiweiß..... 9 g  
Salz..... 0,25 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

## Preise und Konditionen

Pfand..... nein

## Sonstiges

Klimaschutz..... [www.myclimate.de](http://www.myclimate.de) Tracking: 01-20-437410