

<b>Artikelnummer</b> 6239382	<b>GTIN-Stück</b>  4 044889 004342	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 044889 014341	<b>eco-ID</b> 243810	
---------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Marke

Vivani

## Qualität

EU Bio-Logo, Nicht EU Landwirtschaft, Forest Stewardship Council, Rainforest Alliance Cocoa

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-013 | QCI

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

ja

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder, Panama

## Verarbeitungsland

Deutschland

## Verpackungsland

Deutschland

## Zutaten

Kakaomasse\*<sup>o</sup>, Kokosblütenzucker\*(23%), Kakaobutter\*<sup>o</sup>, Meersalz (0,7%).

Kakao: 75% mindestens.

\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung, <sup>o</sup>Rainforest Alliance Certified • ra.org

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

## Allgemeines

Milder Panama Kakao, gesüßt mit aromatischem Kokosblütennektar, dazu eine Prise des beliebten Mallorca-Salzes "Flor de Sal D'Es Trenc": Diese Schokolade bietet allen Bitterschokoladen Konsumenten ein spannendes Gaumenspiel.

## Besonderheiten

Ausschließlich mit Kokosblütenzucker gesüßt. Extra dünne Tafelausformung für einzigartiges Geschmackserlebnis, hochwertige Faltschachtel.

## Kurzbeschreibung

Milder Panama Kakao, gesüßt mit aromatischem Kokosblütennektar, dazu eine Prise des beliebten Mallorca-Salzes "Flor de Sal D'Es Trenc": Diese Schokolade bietet allen Bitterschokoladen Konsumenten ein spannendes Gaumenspiel.



**VIVANI**  
THE ART OF CHOCOLATE

Feine Bitter Mallorca Flor de Sal 75%  
Cacao Panama, 80g

*Premium Qualität, ohne Lezithin, 100 % bio*



<b>Artikelnummer</b> 6239382	<b>GTIN-Stück</b>  4 044889 004342	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 044889 014341	<b>eco-ID</b> 243810	
---------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Genießen

## Herstellung

Vermahlen und mischen der Zutaten, Conchieren und Abformen

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Wärme schützen

## Sonstige Hinweise

Ohne Lezithin

Cacao Rainforest Alliance certified

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Sellerie, Senf, Sesam, Weichtier, Dinkel, Kamut, Roggen, Cashewnuss, Macadamianuss, Paranuss, Pecanuss, Walnuss, Huhn, Rind, Schwein, Glutamat, Hefe, Vanillin

**Spuren möglich:** Gluten, Milch, Schalenfrüchte, Gerste, Hafer, Weizen, Haselnuss, Mandeln, Pistazie, Kuhmilchweiß, Laktose, Milcheiweiß, Koriander, Mais, Umbelliferae, Zimt

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

**enthalten:** Fruktose, Kakao

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓    vegetarisch ✓    alkoholfrei ✓    Rohstoffe nicht jodiert ✓

<b>Artikelnummer</b> 6239382	<b>GTIN-Stück</b>  4 044889 004342	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 044889 014341	<b>eco-ID</b> 243810	
---------------------------------	---	--	-------------------------	---

### Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel  
Süßung..... Kokosblütenzucker  
Palmfett, Palmöl..... nein

### Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja  
Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo  
Länderzusatz des EU-Logos..... Nicht EU Landwirtschaft  
Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-013  
Weitere Qualitätskriterien und Labels..... Forest Stewardship Council, Rainforest Alliance Cocoa

### Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden  
Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Feine Bio Bitter Schokolade mit Meersalz (Mallorca - Flor de Sal)  
Inverkehrbringer..... EcoFinia GmbH, Diebrocker Straße 17, D-32051 Herford

### Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 2505 kJ / 605 kcal  
Fett..... 49,9 g  
davon gesättigte Fettsäuren..... 31,4 g  
Kohlenhydrate..... 26,7 g  
davon Zucker..... 20,7 g  
Eiweiß..... 6,9 g  
Salz..... 0,76 g

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Tafel  
Verpackungsmaterial..... NatureFlex™, Pappe

### Preise und Konditionen

Pfand..... nein

### Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... kräftige Kakaonote, salzig