

Virgin Cacao Schokolade Ingwer, 73% Kakao, 75g, 75g

"Virgin Cacao" Schokoladen-so natürlich wie Schokolade sein kann



Artikelnummer

120012

GTIN-Stück



4 260378 270788

GTIN-Verpackung



4 260378 270795

eco-ID

275697



Marke

CHOCQLATE



Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU
Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-005 | IMO

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Deutschland, Peru, Indonesien, Dominikanische
Republik

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

Kakaobutter*, Kokosblütenzucker*, Kakaopulver*, ungeröstete & gemahlene Kakaobohnen*, getrockneter Ingwer (4%)*Mindestens 73%
Kakao

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

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



Virgin Cacao Schokolade Ingwer, 73% Kakao, 75g, 75g

"Virgin Cacao" Schokoladen-so natürlich wie Schokolade sein kann



Artikelnummer 120012	GTIN-Stück 4 260378 270788	GTIN-Verpackung 4 260378 270795	eco-ID 275697	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Allgemeines

Die feinen Schokoladen enthalten ganze Kakaobohnen, die völlig naturbelassen frisch vom Baum geerntet und in Rohkostqualität getrocknet in unsere Schokoladen integriert werden. Reine Zutaten in bester Bio-Qualität, mit Kokosblütensüsse. Wir stellen diese Schokolade ohne Milch und ohne Zusatzstoffe (Lecithine, Emulgatoren etc.) her.

Die Schokoladen sind vegan.

Unsere „Virgin Cacao“ Schokoladen schmelzen trotz ihres hohen Kakaoanteils besonders mild und zart schmelzend. Die Milde und der Schmelz entstehen durch die Kunst des Schokoladenmachens und durch die besonderen „Virgin“ Kakaobohnen.

Die „Virgin Cacao“ Bohnen sind eigens für uns geerntet und werden kaum fermentiert getrocknet. Mehr nicht! Wir kaufen die edlen Chuncho Bohnen direkt von der Stiftungsorganisation, die die Plantage im Tal des Rio Urubamba in Peru betreibt ein. 42 Bauerbfamilien haben hier ihren Lebensmittelpunkt und betreiben Permakultur gegen die Erosion und Entmineralisierung der Böden-das ist das Basis für die Aromavielfalt und Kraft in den „Virgin Cacao“ Bohnen, die wir bean-to-bar in unsere Schokolade integrieren.

Kurzbeschreibung

"Virgin Cacao" Schokoladen vermitteln feinschmelzenden vollmundigen Kakaogenuss mit einer Komposition mild-würziger Aromen erlesenen Edelkakaos und exotisch -fruchtiger Nuancen unserer naturbelassen Kakaobohnen „Virgin Cacao“.

Feine naturbelassene getrocknete Ingwerstücke aus Peru werden der Schokolade zugegeben. Das eröffnet ein besonderes Geschmackserlebnis in Form von scharf-würziger Geschmacksexplosionen gepaart mit dem vollen Aroma der Schokolade.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Sellerie, Senf, Sesam, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Cashewnuss, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss, Rind, Schwein, Dill, Fenchel, Karotte, Kerbel, Koriander, Liebstöckel, Mais, Petersilie, Glutamat, Hefe

Ausschluss garantiert: Milch, Laktose

Spuren möglich: Schalenfrüchte, Soja, Weizen, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Milcheiweiß, Anis, Zimt, Vanillin

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

enthalten: Fruktose, Kakao

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓

Virgin Cacao Schokolade Ingwer, 73% Kakao, 75g, 75g

"Virgin Cacao" Schokoladen-so natürlich wie Schokolade sein kann



Artikelnummer 120012	GTIN-Stück 4 260378 270788	GTIN-Verpackung 4 260378 270795	eco-ID 275697	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
Süßung..... Kokosblütenzucker

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-005

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Bio Schokolade Ingwer (4%)
Inverkehrbringer..... TrustFood GmbH; Hansastr. 44, 80686 München, Deutschland
Name Inverkehrbringer..... TrustFood GmbH
Straße Inverkehrbringer..... Hansastr. 44
PLZ Inverkehrbringer..... 80686
Ort Inverkehrbringer..... München
Land Inverkehrbringer..... Deutschland

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 2423 kJ / 584 kcal
Fett..... 43,9 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 27,1 g
Kohlenhydrate..... 44,4 g
davon Zucker..... 29,9 g
Eiweiß..... 7,1 g
Salz..... 0,34 g

Vitamine & Mineralien

Eisen..... 5,2 mg
Kalium..... 630,0 mg
Kupfer..... 0,9 mg
Magnesium..... 141,0 mg
Phosphor..... 224,0 mg
Zink..... 3,4 mg

Vitamine & Mineralien Tagesbedarf (%) bezogen auf 1 Portion

Eisen..... 37 %
Kalium..... 32 %
Kupfer..... 90 %
Magnesium..... 38 %
Phosphor..... 32 %
Zink..... 34 %

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Tafel