



Rice Choc, vegan, 100g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 046904	GTIN-Stück 4 024297 469049	GTIN-Verpackung 4 024297 003229	eco-ID 71681	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

Marke

NATURATA

Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft, myclimate, Fairtrade mit arrow, FSC Mix

Öko-Kontrollstelle

CH-BIO-006 | bio.inspecta

Zollrechtliche Herkunft

Schweiz (CH)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Dominikanische Republik, Peru

Verarbeitungsland

Schweiz

Verpackungsland

Schweiz

Zutaten

Roh-Rohrzucker*, Kakaobutter*, Reisglukosesirup getrocknet* 17 %, Kakaomasse*, HASELNÜSSE*, Bourbon Vanille gemahlen*, Meersalz

enthält folgende allergene Zutaten: Schalenfrüchte

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Der Schokoklassiker - jetzt auch "in vegan". 41% Kakaogehalt und alle anderen feinen Zutaten erschaffen geschmacklich eine "Vollmilchschokolade", die (nicht nur) Veganer überzeugt.

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!





Rice Choc, vegan, 100g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 046904	GTIN-Stück 4 024297 469049	GTIN-Verpackung 4 024297 003229	eco-ID 71681	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

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 klimafreundlich 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 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.

Kurzbeschreibung

Der Schokoklassiker - jetzt auch "in vegan". 41% Kakaogehalt und alle anderen feinen Zutaten erschaffen geschmacklich eine "Vollmilchschokolade", die (nicht nur) Veganer überzeugt. 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.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Nachhaltiges Naschvergnügen: Die veganen Schokoladen von Naturata aus besten fair gehandelten Bio-Zutaten sind süß, soft und unwiderstehlich und schmecken (nicht nur) Veganern.

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, 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, nicht neben Gewürzen lagern, Trocken lagern, vor Wärme schützen

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier

Spuren möglich: Milch, Mandeln, Laktose

enthalten: Schalenfrüchte, Haselnuss

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓



Rice Choc, vegan, 100g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 046904	GTIN-Stück 4 024297 469049	GTIN-Verpackung 4 024297 003229	eco-ID 71681	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
 Süßung..... Rohrohrzucker
 Packungsart..... Standardgröße

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
 Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
 Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
 Öko-Kontrollstelle..... CH-BIO-006
 Weitere Qualitätskriterien und Labels..... myclimate, Fairtrade mit arrow, FSC Mix

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
 Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Bio Schokoladenkuvertüre mit Reisglukosesirup
 Inverkehrbringer..... Naturata AG, Am alten Kraftwerk 6, D-71672 Marbach

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 2400 kJ / 575 kcal
 Fett..... 38 g
 davon gesättigte Fettsäuren..... 22 g
 Kohlenhydrate..... 55 g
 davon Zucker..... 41 g
 Eiweiß..... 2 g
 Salz..... 0,22 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sonstiges

Klimaschutz..... www.myclimate.org Tracking: 01-14-893076