



# Vollmilch Schokolade, 100g

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 046929	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 005988	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 015512	<b>eco-ID</b> 124998	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Marke

NATURATA

## Qualität

EU Bio-Logo, 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

Peru, Dominikanische Republik

## Verarbeitungsland

Schweiz

## Verpackungsland

Schweiz

## Zutaten

Roh-Rohrzucker\*, Kakaobutter\*, VOLLMILCHPULVER\*, 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

Sinnlich, soft und süß: Unser Klassiker, die Vollmilchschokolade (36 % Kakaogehalt) mit hochwertigem Fairtrade-Kakao, ist ein zartschmelzender purer Genuss.

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!





# Vollmilch Schokolade, 100g

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 046929	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 005988	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 015512	<b>eco-ID</b> 124998	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## 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 CO<sub>2</sub>-Ausstoß wird gemeinsam mit myclimate finanziell kompensiert. Mit dem Kauf wird ein Klimaschutzprojekt in Peru unterstützt. Eine Nummer auf der Verpackung ermöglicht es, online auf [www.myclimate.org](http://www.myclimate.org) mehr zu erfahren.

## Kurzbeschreibung

Sinnlich, soft und süß: Unser Klassiker, die Vollmilchschokolade (36 % Kakaogehalt) mit hochwertigem Fairtrade-Kakao, ist ein zartschmelzender purer Genuss. 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

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

## Allergiehinweise

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

**enthalten:** Milch

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

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

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



# Vollmilch Schokolade, 100g

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 046929	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 005988	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 015512	<b>eco-ID</b> 124998	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## 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..... 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 Vollmilchschokolade  
Inverkehrbringer..... Naturata AG, Am alten Kraftwerk 6, D-71672 Marbach

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 2402 kJ / 577 kcal  
Fett..... 39 g  
davon gesättigte Fettsäuren..... 24 g  
Kohlenhydrate..... 49 g  
davon Zucker..... 48 g  
Eiweiß..... 7,5 g  
Salz..... 0,25 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

## Preise und Konditionen

Pfand..... nein

## Sonstiges

Klimaschutz..... [www.myclimate.org](http://www.myclimate.org) Tracking: 01-15-268505