



Brasilien Feinbitter 70 %, 80g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 046990	GTIN-Stück 4 024 29 7 018 19 3	GTIN-Verpackung 4 024 29 7 018 20 9	eco-ID 188107	
--------------------------------	----------------------------------------------	---------------------------------------------------	-------------------------	--

Marke NATURATA

Qualität

100% bio, demeter, EU Bio-Logo, Nicht EU Landwirtschaft, myclimate

Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-007 | PV

Zollrechtliche Herkunft

Schweiz (CH)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Brasilien

Verarbeitungsland

Schweiz

Verpackungsland

Schweiz

Zutaten

Kakaomasse**, Roh-Rohrzucker**, Kakaobutter**

**aus biodynamischer Erzeugung

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Die Genossenschaft CABRUCA, der rund 40 Familienbetriebe angehören, baut den Kakao nach biodynamischen Standards an. Er wächst traditionell im Schatten des atlantischen Regenwaldes. Der nahrhafte Regenwaldboden bietet ideale Voraussetzungen für den biodynamischen Anbau und erübrigt zusätzliche Düngemittel. Neben dem nachhaltigen Anbau von Kakao setzt sich die Vereinigung für den Erhalt des Regenwaldes ein.

Besonderheiten

Für diese Feinbitter-Schokolade verwenden wir vornehmlich den berühmten Trinitario-Kakao aus dem Bundesstaat Bahia im Nordosten Brasiliens. Mit seinem besonders kräftigen Geschmack verleiht der Kakao dieser demeter-Schokolade ein ausgewogenes, feines Aroma.

Gemeinsam mit myclimate kompensieren wir die CO₂-Emissionen, die bei der Herstellung und dem Transport dieser Tafel entstehen. Informieren Sie sich auf www.myclimate.de unter Angabe der Tracking-Nummer 01-20-855440, welches Klimaschutz-Projekt unterstützt wird.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Zum Vernaschen: Die Schokolade von Naturata aus besten Demeter-Zutaten ist süß, soft und unwiderstehlich!





Brasilien Feinbitter 70 %, 80g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 046990	GTIN-Stück  4 024297 018193	GTIN-Verpackung  4 024297 018209	eco-ID 188107	
--------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Herstellung

Naturata Schokolade wird nach einem traditionellen Verfahren in der Schweiz hergestellt: Die hochwertigen Zutaten aus biodynamischer Erzeugung werden miteinander vermischt und über Walzen zerkleinert. Anschließend wird die Masse conchiert, temperiert, geformt, gefüllt, abgekühlt und verpackt.

Beste Demeter-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

Spuren möglich: Milch, Schalenfrüchte, Haselnuss, Laktose, Mandeln

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓



Brasilien Feinbitter 70 %, 80g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 046990	GTIN-Stück 4 024 29 7 018 193	GTIN-Verpackung 4 024 29 7 018 209	eco-ID 188107	
--------------------------------	---------------------------------------------	--------------------------------------------------	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Süßung.....	Rohrohrzucker
Packungsart.....	Standardgröße
Palmfett, Palmöl.....	nein

Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	DE-ÖKO-007
Welcher Standard wird erfüllt.....	demeter
Weitere Qualitätskriterien und Labels.....	myclimate

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts.....	Bio Feinbitter-Schokolade, 70 % Kakao
Inverkehrbringer.....	Naturata AG, Am alten Kraftwerk 6, D-71672 Marbach

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal.....	2390 kJ / 577 kcal
Fett.....	43 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	27 g
Kohlenhydrate.....	34 g
davon Zucker.....	29 g
Eiweiß.....	8 g
Salz.....	0,02 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

Preise und Konditionen

Pfand.....	nein
------------	------

Sonstiges

Klimaschutz.....	www.myclimate.org Tracking: 01-20-855440
------------------	------------------------------------------



Brasilien Feinbitter 70 %, 80g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 046990	GTIN-Stück 4 024 29 7 018 193	GTIN-Verpackung 4 024 29 7 018 209	eco-ID 188107	
--------------------------------	---------------------------------------------	--------------------------------------------------	-------------------------	--

 Ecuador Edelbitter 70%, 100g 046940	 Peru Edelbitter 75%, 100g 046941	 Panama Feinbitter 80%, 100g 046942	 Karibik Edelbitter 90%, 100g 046945
 Indien Feinbitter 85%, 100g 046944	 Zartbitter Schokolade, 100g 046928	 Bolivien Feinbitter 95%, 80g 046946	 Lateinamerika Edelbitter 100%, 80g 046947
 Ingwer & Zitrone, zartbitter, 100g 046931	 Karamell & Salz, zartbitter, 100g 046926		