



# Brasilien Feinbitter 70 %, 80g

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 046990	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 018193	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 018209	<b>eco-ID</b> 188107	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Marke

NATURATA

## Qualität

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

Den demeter-Kakao beziehen wir von Familienbetrieben der Genossenschaft CABRUCÁ. 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.

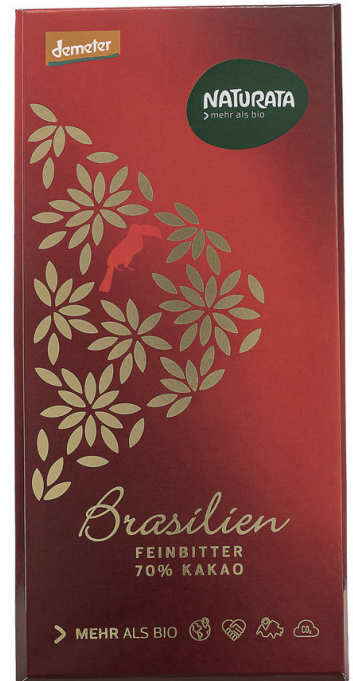
## Besonderheiten

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

Gemeinsam mit myclimate kompensieren wir die CO<sub>2</sub>-Emissionen, die bei der Herstellung und dem Transport dieser Tafel entstehen. Informieren Sie sich auf [www.myclimate.de](http://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



<b>Artikelnummer</b> 046990	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 018193	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 018209	<b>eco-ID</b> 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, Mandeln, Laktose

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

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓



# Brasilien Feinbitter 70 %, 80g

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 046990	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 018193	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 018209	<b>eco-ID</b> 188107	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

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

## Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja  
 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)

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

## Preise und Konditionen

Pfand..... nein

## Sonstiges

Klimaschutz..... [www.myclimate.org](http://www.myclimate.org) Tracking: 01-20-855440



# Brasilien Feinbitter 70 %, 80g

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 046990	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 018193	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 018209	<b>eco-ID</b> 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		