Ecuador Edelvollmilch 42%, 100g

Naturata > mehr als bio

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
046943	4 024297 005193	4 024297 005209	50449

Marke
NATURATA

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

Öko-Kontrollstelle
CH-BIO-006 | bio.inspecta

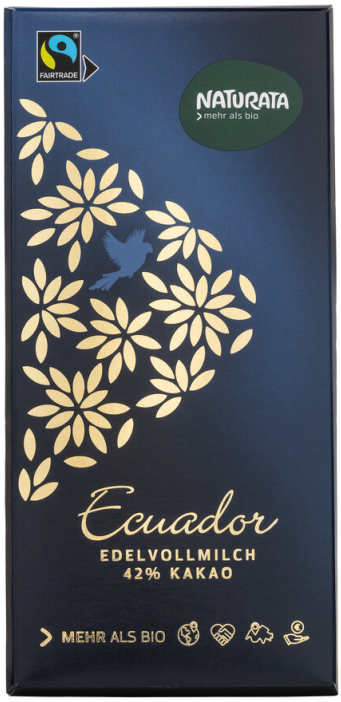
Zollrechtliche Herkunft
Schweiz (CH)

Wechselnde Ursprungsländer
ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten
Ecuador

Verarbeitungsland
Schweiz

Verpackungsland
Schweiz



Zutaten
Roh-Rohrzucker*, VOLLMILCHPULVER* 26 %, Kakaobutter*, 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
Kräftiges Aroma bester Herkunft: Der erlesene Arriba-Edelkakao stammt aus der Region Vinces in Ecuador. Für diese zartschmelzende Schokolade wird er dort von ausgewählten Bauern nach strengen Bio-Richtlinien angebaut und schonend weiterverarbeitet. Mit seinem besonders kräftigen Geschmack verleiht der Kakao dieser Edelvollmilch Schokolade ein charakteristisches, volles Aroma.

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.

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 28.03.2024, 21:18:08

Ecuador Edelvollmilch 42%, 100g

Naturata > mehr als bio

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
046943	4 024297 005193	4 024297 005209	50449

Besonderheiten

Die aus kontrolliert biologischem Anbau stammenden Rohstoffe sind die Grundlage für alle Naturata Schokoladen. Das unabhängige Fairtrade-Siegel garantiert Ihnen, dass neben dem Kakao auch der Zucker in dieser Schokolade die internationalen Standards für Fairen Handel erfüllt. Eingesetzt wird hauptsächlich Rohrohrzucker aus dem Kleinbauernprojekt "Manduvirá" in Paraguay. Durch den Genuss der Naturata Schokoladen tragen Sie einen Teil zum fairen Miteinander bei.

Garantiert gentechnikfrei: 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.

Kurzbeschreibung

Kräftiges Aroma bester Herkunft: Der erlesene Arriba-Edelkakao stammt aus der Region Vinces in Ecuador. Für diese zartschmelzende Schokolade wird er dort von ausgewählten Bauern nach strengen Bio-Richtlinien angebaut und schonend weiterverarbeitet. Mit seinem besonders kräftigen Geschmack verleiht der Kakao dieser Edelvollmilch Schokolade ein charakteristisches, volles Aroma.

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

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✔

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 28.03.2024, 21:18:08

Ecuador Edelvollmilch 42%, 100g

Naturata > mehr als bio

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
046943	4 024297 005193	4 024297 005209	50449

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 CH-BIO-006
Weitere Qualitätskriterien und Labels ..... Fairtrade mit arrow, FSC Mix

Gesetzliche Angaben

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

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal ..... 2340 kJ / 563 kcal
Fett ..... 39 g
davon gesättigte Fettsäuren ..... 24 g
Kohlenhydrate ..... 42 g
davon Zucker ..... 40 g
Eiweiß ..... 9 g
Salz ..... 0,25 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

Preise und Konditionen

Pfand ..... nein

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 28.03.2024, 21:18:08