

# VIVANI Weiße Kuvertüre, 200g

THE ART OF CHOCOLATE

Premium Qualität, 100 % bio



## Artikelnummer

6239461

## GTIN-Stück



4 044889 002232

## GTIN-Verpackung



4 044889 012231

## eco-ID

94692



## Marke

Vivani



## Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft, Forest Stewardship Council, kosher triangle, Rainforest Alliance Cocoa



## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-013 | QCI

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

ja

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

## Verarbeitungsland

Deutschland

## Verpackungsland

Deutschland

## Zutaten

Roh-Rohrzucker\*, Kakaobutter\*, VollMILCHpulver\*, Emulgator: Lezithine\* (Sonnenblumen\*), Bourbon Vanilleextrakt\*. Kakao: 30 % mindestens. Kann Bestandteile von SCHALENFRÜCHTEN und GLUTEN enthalten.

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 mit ökol. Lebensmitteln, Duftölen oder Aromaextrakten aromatisiert.*

## Allgemeines

Für die Hobby-Confiserie: für Pralinen, Desserts, Kuchen und Gebäck. Feinste Zutaten für feinste Kreationen. Praktisch in der Handhabung.

## Besonderheiten

Erleichterte Verarbeitung durch Tafelformat.

## Kurzbeschreibung

Weißer Kuvertüre für die Hobby-Confiserie: für Pralinen, Desserts, Kuchen und Gebäck. Feinste Zutaten für feinste Kreationen. Praktisch in der Handhabung durch flache Tafelausformung.



<b>Artikelnummer</b> 6239461	<b>GTIN-Stück</b>  4 044889 002232	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 044889 012231	<b>eco-ID</b> 94692	
---------------------------------	---	--	------------------------	---

## Rezept, Zubereitung

Rezeptideen auf [www.vivani.de](http://www.vivani.de) oder als Rezeptkarten im Handel erhältlich.

## Verarbeitungshinweis

Wie schmelze ich Schokolade am besten?

Schokolade lässt sich nur im Wasserbad optimal schmelzen.

Vorgehensweise: Topf mit Wasser erhitzen.

Die fein gehackte Schokolade/ Kuvertüre in eine hitzebeständige Schale geben, in den Topf stellen und schmelzen lassen. Wichtig: In die Schale darf keine Feuchtigkeit gelangen, sonst wird die Schokolade sofort fest. Die optimale Schmelztemperatur beträgt 40°C - 45°C.

Wie temperiert man die Schokolade richtig?

Es gibt verschiedene Verfahren um Schokolade optimal zu temperieren, damit sie einen schönen Glanz erhält.

### 1. Impf-Methode

Schokolade hacken (20 - 30 % davon beiseite stellen) und im Wasserbad bei max. 50 °C zum Schmelzen bringen. Die flüssige Schokolade aus dem Wasserbad nehmen und unter vorsichtigem Rühren mit einem Holzlöffel auf ca. 34°C (etwas niedriger als Körpertemperatur) abkühlen lassen. Nun die geraspelte Schokolade hinzufügen und zu einer homogenen Masse verrühren. Eventuell noch einmal vorsichtig erwärmen.

### 2. Tablier-Methode

Schokolade hacken und im Wasserbad bei max. 50 °C schmelzen. 2/3 der Schokolade auf eine kühle saubere Arbeitsfläche (optimal wäre eine Marmorplatte) gießen und mit einer Palette schnell verstreichen. Mit einem Spachtel die Schokolade bewegen und wieder verstreichen. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis die Masse zähflüssig und etwas matter wird (ca. 4 mal). Nun die vorkristallisierte Schokoladenmasse ganz schnell zurück in die Schüssel geben und gut verrühren. Die Temperatur sollte jetzt idealerweise 30 bis 32°C betragen.

Kontroll-Probe: Palette in die temperierte Schokolade tauchen und trocknen lassen.

Wenn diese innerhalb von 3-4 Minuten anzieht (fest wird), ist die Schokolade zur weiteren Verarbeitung bereit. Perfekt ist sie, wenn sie auch noch schön glänzt.

Während man mit der temperierten Schokolade arbeitet, wird die Schokolade im Wasserbad warm gehalten. Die temperierte Schokolade sollte nicht über 32°C (dunkle Schokolade) bzw. 30°C (Vollmilchschokolade) erhitzt werden.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Zum Überziehen von Kuchen und Gebäck

## Zubereitung

Siehe Verarbeitungshinweis

## Herstellung

Rösten und Vermahlen der Zutaten; Mischen und Conchieren

<b>Artikelnummer</b> 6239461	<b>GTIN-Stück</b>  4 044889 002232	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 044889 012231	<b>eco-ID</b> 94692	
---------------------------------	---	--	------------------------	---

### Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Wärme schützen

### Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Sellerie, Senf, Sesam, Weichtier, Dinkel, Kamut, Roggen, Cashewnuss, Macadamianuss, Paranuss, Pecanuss, Walnuss, Huhn, Rind, Schwein, Glutamat, Hefe, Vanillin

**Spuren möglich:** Gluten, Schalenfrüchte, Gerste, Hafer, Weizen, Haselnuss, Mandeln, Pistazie, Mais

**enthalten:** Milch, Kuhmilchweiß, Laktose, Milchweiß, Fruktose, Kakao

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

### Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓   koscher ✓   alkoholfrei ✓   Rohstoffe nicht jodiert ✓

**VIVANI**

THE ART OF CHOCOLATE

**Weißer Kuvertüre, 200g***Premium Qualität, 100 % bio***Artikelnummer**

6239461

**GTIN-Stück**

4 044889 002232

**GTIN-Verpackung**

4 044889 012231

**eco-ID**

94692

**Warengruppenspezifische Angaben**

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

**Qualität**

Bio-Erzeugnis..... ja  
 Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo  
 Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft  
 Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-013  
 Weitere Qualitätskriterien und Labels..... kosher triangle, Rainforest Alliance Cocoa, Forest Stewardship Council

**Gesetzliche Angaben**

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Natürliche Aromen  
 Rechtlicher Hinweis Ergänzung..... Emulgator: Lezithine\* (Sonnenblumen\*)  
 Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Bio Weiße Schokolade  
 Inverkehrbringer..... EcoFinia GmbH, Diebrocker Straße 17, D-32051 Herford

**Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g**

Energie kJ / kcal..... 2414 kJ / 579 kcal  
 Fett..... 37,9 g  
 davon gesättigte Fettsäuren..... 23,8 g  
 Kohlenhydrate..... 52,0 g  
 davon Zucker..... 52,0 g  
 Eiweiß..... 7,6 g  
 Salz..... 0,28 g

**Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)**

Verpackungsart..... Tafel  
 Verpackungsmaterial..... Papier, NatureFlex™

**Preise und Konditionen**

Pfand..... nein



Vollmilch Kuvertüre,  
200g  
6239441



Feine Bitter Kuvertüre 70%  
Cacao (200 g-Tafelformat),  
200g  
6239451