Himbeere, weiße Schokolade, 100g

Naturata > mehr als bio

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
046923	4 024297 014546	4 024297 014553	109929

Marke
NATURATA

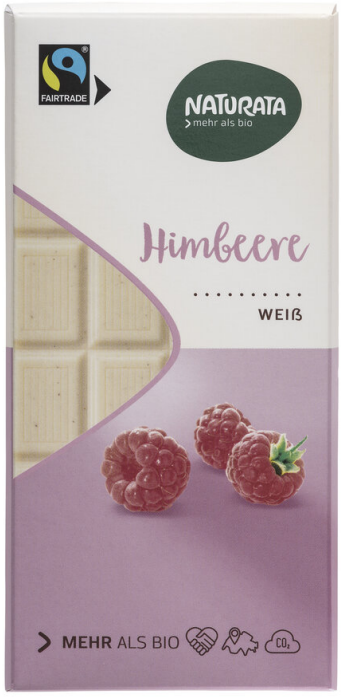
Qualität
EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft, myclimate, Fairtrade mit arrow, FSC Mix

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

Zollrechtliche Herkunft
Schweiz (CH)

Wechselnde Ursprungsländer
ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten
Peru



Zutaten
Roh-Rohrzucker*, Kakaobutter*, VOLLMILCHPULVER*, MAGERMILCHPULVER*, Himbeeren* 3 %, 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
Fruchtig & cremig: Bei der Schokolade "Himbeere" mit gefriergetrockneten Himbeerstückchen verbinden sich die Aromen der Frucht mit den Aromen der weißen Schokolade (33 % Kakaogehalt). Ein Genuss, den Sie sich auf der Zunge zergehen lassen sollten!

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: 29.03.2024, 00:38:25

Himbeere, weiße Schokolade, 100g

Naturata > mehr als bio

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
046923	4 024297 014546	4 024297 014553	109929

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 CO2-Ausstoß wird bei der Chocolat- und Spécial-Linie gemeinsam mit myclimate finanziell kompensiert. Mit dem Kauf wird ein Klimaschutzprojekt in Peru unterstützt. Eine Nummer auf der Verpackungsinnenseite ermöglicht es, online auf www.myclimate.org mehr zu erfahren.

Kurzbeschreibung

Fruchtig & cremig: Bei der Schokolade "Himbeere" mit gefriergetrockneten Himbeerstückchen verbinden sich die Aromen der Frucht mit den Aromen der weißen Schokolade (33 % Kakaogehalt). Ein Genuss, den Sie sich auf der Zunge zergehen lassen sollten!

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✔

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 00:38:25

Himbeere, weiße Schokolade, 100g

Naturata > mehr als bio

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
046923	4 024297 014546	4 024297 014553	109929

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status ..... Lebensmittel
Süßung ..... Rohrohrzucker

Qualität

Bio-Erzeugnis ..... ja
Staatliche Siegel ..... EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos ..... EU Landwirtschaft / 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 ..... Weiße Bio-Schokolade mit Himbeeren
Inverkehrbringer ..... Naturata AG, Am alten Kraftwerk 6, D-71672 Marbach

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal ..... 2370 kJ / 568 kcal
Fett ..... 38 g
davon gesättigte Fettsäuren ..... 23 g
Kohlenhydrate ..... 49 g
davon Zucker ..... 49 g
Eiweiß ..... 7 g
Salz ..... 0,27 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

Preise und Konditionen

Pfand ..... nein

Sonstiges

Klimaschutz ..... www.myclimate.org Tracking: 01-14-710610



Crunchy Crisp Schokolade, weiß, 100g
046920

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 00:38:25