



Peru Edelbitter 75%, 100g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 046941	GTIN-Stück 4 024297 005155	GTIN-Verpackung 4 024297 005162	eco-ID 50447	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

Marke

NATURATA

Qualität

100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU Bio-Logo, Nicht EU Landwirtschaft, Fairtrade Siegel, myclimate

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-007 | PV

Zollrechtliche Herkunft

Schweiz (CH)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Peru

Verarbeitungsland

Schweiz

Verpackungsland

Schweiz

Zutaten

Kakaomasse*, Roh-Rohrzucker*, Kakaobutter*, Bourbon Vanille gemahlen*

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Pssst: Der Trinitario- Edelkakao in dieser Schokolade besitzt ausgeprägte Fruchtnoten und ist ein echter Geheimtipp, der schon manchen Kenner in Staunen versetzt hat! Angebaut wird er von einer Kleinbauern-Kooperative in der Amazonasregion von Peru.

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!





Peru Edelbitter 75%, 100g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 046941	GTIN-Stück  4 024297 005155	GTIN-Verpackung  4 024297 005162	eco-ID 50447	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

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.

Klimaneutrales Produkt: 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 01-20-572633, welches Klimaschutz-Projekt unterstützt wird.

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.

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, 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 Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓

vegetarisch ✓



Peru Edelbitter 75%, 100g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 046941	GTIN-Stück 4 024297 005155	GTIN-Verpackung 4 024297 005162	eco-ID 50447	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Saisonartikel	nein
Süßung	Rohrohrzucker
Packungsart	Standardgröße

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	EWG 834/2007 Norm
Weitere Qualitätskriterien und Labels	Fairtrade Siegel, myclimate

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Bio Edelbitter-Schokolade, 75 % Kakao
Inverkehrbringer	Naturata AG, Am alten Kraftwerk 6, D-71672 Marbach

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	2430 kJ / 586 kcal
Fett	45 g
davon gesättigte Fettsäuren	28 g
Kohlenhydrate	30 g
davon Zucker	24 g
Eiweiß	9 g
Salz	0,02 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	OPP, Pappe
Verpackungsart	Tafel

Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------

Sonstiges

Klimaschutz	www.myclimate.de Tracking: 01-20-572633
-------------	---