



Panama Edelbitter 80%, 100g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 046942	GTIN-Stück 4 024297 005179	GTIN-Verpackung 4 024297 005186	eco-ID 50448	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

Marke

NATURATA

Qualität

EU Bio-Logo, Nicht EU Landwirtschaft, Fairtrade Siegel

Allgemeines

Rar & edel: Die Trinitario-Kakaobohnen für diese feine Bitterschokolade werden von einer Kleinbauernkooperative im Norden von Panama angebaut. Dank der Witterungs- und Bodenverhältnisse sowie durch die sorgfältige Verarbeitung wird hier ein unvergleichlicher Kakao mit ausgeprägtem Aroma erzeugt, der eine absolute Rarität darstellt.

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!

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

Rar & edel: Die Trinitario-Kakaobohnen für diese feine Bitterschokolade werden von einer Kleinbauernkooperative im Norden von Panama angebaut. Dank der Witterungs- und Bodenverhältnisse sowie durch die sorgfältige Verarbeitung wird hier ein unvergleichlicher Kakao mit ausgeprägtem Aroma erzeugt, der eine absolute Rarität darstellt.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Zum FAIRnaschen: Die Schokoladen von Naturata aus besten fair gehandelten Bio-Zutaten sind süß, soft und unwiderstehlich!

Lager- und Aufbewahrungshinweis

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





Panama Edelbitter 80%, 100g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 046942	GTIN-Stück 4 024297 005179	GTIN-Verpackung 4 024297 005186	eco-ID 50448	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

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).

Zollrechtliche Herkunft

Schweiz (CH)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Panama

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.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier

Spuren möglich: Milch, Schalenfrüchte, Haselnuss, Mandeln, Laktose

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel

Süßung..... Rohrohrzucker



Panama Edelbitter 80%, 100g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 046942	GTIN-Stück 4 024297 005179	GTIN-Verpackung 4 024297 005186	eco-ID 50448	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

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 Siegel

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts.....	Bio Edelbitter-Schokolade 80%
Inverkehrbringer.....	Naturata AG, Am alten Kraftwerk 6, D-71672 Marbach; kontakt@naturata.de

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal.....	2412 kJ / 583 kcal
Fett.....	48 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	30 g
Kohlenhydrate.....	22 g
davon Zucker.....	19 g
Eiweiß.....	9,0 g
Salz.....	0 g

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht.....	0,1 kg
------------------	--------

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

Preise und Konditionen

Pfand.....	nein
------------	------