

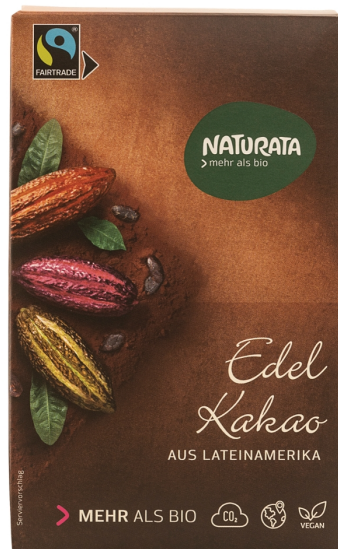


Edelkakao aus Lateinamerika

125.0 Gramm (g) , Stück

Artikelnummer Inverkehrbringer 046749

Bio-ID: a4977f10-260c-4d90-ac85-c61f4ab303ab



Allgemeine Produktangaben

Bezeichnung des Lebensmittels	Bio Kakaopulver
Öko-Kontrollstellennummer	DE-ÖKO-007 (Prüfgesellschaft ökologischer Landbau mbH)
Herkunft EU Bio Logo	Nicht-EU-Landwirtschaft
Qualität & Zertifizierung	myclimate, Fairtrade mit arrow, EU Bio- Siegel



Produktbeschreibung lang:

Der Edelkakao von Naturata besitzt im Vergleich zu stark entöltem Kakao (11 % Kakaobitter) einen höheren Kakaobutteranteil (21 % Kakaobutter) und zeichnet sich deshalb durch einen kräftigen, typischen Kakaogeschmack aus. Naturbelassen.

Zutaten

Zutatenverzeichnis:

Kakaopulver*

Zutatenlegende *aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Ursprungsland / Ursprungsländer, aus dem die

Rohstoffe des Artikels stammen Dominikanische Republik, Diverse

Wechselnde Ursprungsländer Ja

Edelkakao aus Lateinamerika

Artikelnummer Inverkehrbringer 046749



Ernährungshinweise

Vegan	Ja
Vegetarisch	Ja
Rohkost	Nein
Ohne Schweinefleisch	Ja
Ohne Rindfleisch	Ja

Inhaltsstoffe & Produkthinweise

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise Trocken lagern, vor Wärme schützen

Verwendungs-, Verarbeitungs- und Zubereitungshinweise:

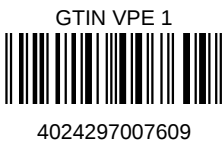
Der Edelkakao verleiht Kuchen und Desserts eine schokoladige Note und schmeckt auch als heiße Trinkschokolade lecker!

Von verpflichtenden Nährwertdeklaration

ausgenommen	Nein
Bezugsgröße	100 g
Energie / Brennwert kJ	1749 kJ
Energie / Brennwert kcal	418 kcal
Fett	21 g
Davon gesättigte Fettsäuren	13 g
Kohlenhydrate	15 g
Davon Zucker	0.3 g
Eiweiß	28 g
Salz	< 0.05 g

Edelkakao aus
Lateinamerika

Artikelnummer Inverkehrbringer 046749



Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status Lebensmittel

Produzent & Inverkehrbringer

Name Naturata AG

Straße Am alten Kraftwerk 6

PLZ 71672

Ort Marbach

Marken-URL <https://www.naturata.de/>