



Bio Schokolade Fleur de Sel Noir 70%, 100g

mit einem Hauch von handgeschöpftem Pyramidensalz; Unterstützung eines Kakaoproduzenten für eigene Produktionsanlagen und zur Umstellung auf Bioanbau;



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
8961837			164515	

Marke

GEPA - The Fair Trade Company



Qualität

Naturland, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft, fairer Handel



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-013 | QCI

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder



Zutaten

Kakaomasse[°], Vollrohrzucker[°], Kakaobutter[°], Kakaopulver[°], 0,5%

Pyramidensalz (Fleur de Sel).

Kakao: 70% mindestens

[°]aus kontrolliert ökologischer Erzeugung, [°] = aus fairem Handel

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

mit einem Hauch von handgeschöpftem Pyramidensalz; Unterstützung eines Kakaoproduzenten für eigene Produktionsanlagen und zur Umstellung auf Bioanbau; dadurch nachhaltige Verbesserungen der Lebensbedingungen

Besonderheiten

mit einem Hauch von handgeschöpftem Pyramidensalz; Unterstützung eines Kakaoproduzenten für eigene Produktionsanlagen und zur Umstellung auf Bioanbau; dadurch nachhaltige Verbesserungen der Lebensbedingungen

Kurzbeschreibung

mit einem Hauch von handgeschöpftem Pyramidensalz; Unterstützung eines Kakaoproduzenten für eigene Produktionsanlagen und zur Umstellung auf Bioanbau; dadurch nachhaltige Verbesserungen der Lebensbedingungen

Verarbeitungshinweis

mit einem Hauch von handgeschöpftem Pyramidensalz; Unterstützung eines Kakaoproduzenten für eigene Produktionsanlagen und zur Umstellung auf Bioanbau; dadurch nachhaltige Verbesserungen der Lebensbedingungen; hochwertigster Kakao als Zutat

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

hochwertigster Kakao (mindestens 70%); mit einem Hauch von handgeschöpftem Pyramidensalz



Bio Schokolade Fleur de Sel Noir 70%, 100g

mit einem Hauch von handgeschöpftem Pyramidensalz; Unterstützung eines Kakaoproduzenten für eigene Produktionsanlagen und zur Umstellung auf Bioanbau;



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
8961837			164515	

Lager- und Aufbewahrungshinweis

trocken lagern

Allergiehinweise

Spuren möglich: Gluten, Milch, Schalenfrüchte, Dinkel, Gerste, Hafer, Roggen, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß, Mais, Glutamat

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

enthalten: Kakao

Weitere Eigenschaften

vegan ✓

vegetarisch ✓



Bio Schokolade Fleur de Sel Noir 70%, 100g

mit einem Hauch von handgeschöpftem Pyramidensalz; Unterstützung eines Kakaoproduzenten für eigene Produktionsanlagen und zur Umstellung auf Bioanbau;



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
8961837	 4 013320 328330	 4 013320 329955	164515	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
Süßung..... Vollrohrzucker

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-013
Welcher Standard wird erfüllt..... Naturland
Weitere Qualitätskriterien und Labels..... fairer Handel

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Bio Bitterschokolade 70 % mit Pyramidensalz
Inverkehrbringer..... GEPA mbH, GEPA-Weg 1, D-42327 Wuppertal

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 2402 kJ / 579 kcal
Fett..... 43,1 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 27,1 g
Kohlenhydrate..... 34,6 g
davon Zucker..... 26,9 g
Eiweiß..... 7,5 g
Salz..... 0,52 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Tafel
Verpackungsmaterial..... Naturmaterialien

Preise und Konditionen

Pfand..... nein