



Panama Feinbitter 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, myclimate

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-007 | PV

Zollrechtliche Herkunft

Schweiz (CH)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Panama

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

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!





Panama Feinbitter 80%, 100g

Naturata > mehr als bio



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

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 01-20-877441, 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 ✓



Panama Feinbitter 80%, 100g

Naturata > mehr als bio



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

Warengruppenspezifische Angaben

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

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos..... Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-007
Weitere Qualitätskriterien und Labels..... Fairtrade Siegel, myclimate

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Bio Feinbitter-Schokolade, 80 % Kakao
Inverkehrbringer..... Naturata AG, Am alten Kraftwerk 6, D-71672 Marbach

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 2472 kJ / 597 kcal
Fett..... 48 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 29 g
Kohlenhydrate..... 25 g
davon Zucker..... 19 g
Eiweiß..... 10 g
Salz..... 0,02 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sonstiges

Klimaschutz..... www.myclimate.de Tracking: 01-20-877441