



# Zartbitter Schokolade, 100g

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 046928	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 006060	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 015550	<b>eco-ID</b> 124999	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## 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

Peru, Dominikanische Republik

## 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.*

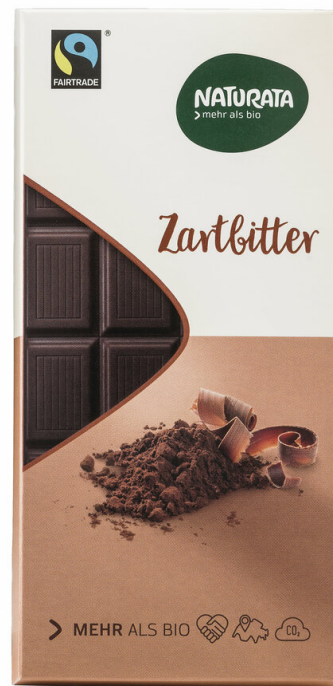
*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Allgemeines

Verführung pur: Zartschmelzende Zartbitterschokolade mit 57 % Kakao - 100 % Bio und Fairtrade.

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!





# Zartbitter Schokolade, 100g

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 046928	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 006060	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 015550	<b>eco-ID</b> 124999	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Besonderheiten

Die aus kontrolliert biologischem Anbau stammenden Rohstoffe sind die Grundlage für alle Naturata Schokoladen. Als Süßungsmittel wird Rohrohrzucker eingesetzt. Dieser stammt aus dem Kleinbauernprojekt "Manduvirá" in Paraguay. Den Kakao bezieht Naturata von einem Partner, der feinsten Kakao aus den Fairtrade-Kooperativen "Norandino" im Norden von Peru und "Cooproagro" in der Dominikanischen Republik liefert. Das unabhängige Fairtrade-Siegel garantiert Ihnen, dass Zucker und Kakao in dieser Schokolade die internationalen Standards für Fairen Handel erfüllen. Durch den Genuss der Naturata Schokoladen tragen Sie einen Teil zum fairen Miteinander bei.

Garantiert gentechnikfrei und gemeinsam mit myclimate klimafreundlich kompensiert: 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. Der bei Herstellung und Transport entstandene CO<sub>2</sub>-Ausstoß wird gemeinsam mit myclimate finanziell kompensiert. Mit dem Kauf wird ein Klimaschutzprojekt in Peru unterstützt. Eine Nummer auf der Verpackung ermöglicht es, online auf [www.myclimate.org](http://www.myclimate.org) mehr zu erfahren.

## Kurzbeschreibung

Verführung pur: Zartschmelzende Zartbitterschokolade mit 57 % Kakao - 100 % Bio und Fairtrade. 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.

## 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 ✓



# Zartbitter Schokolade, 100g

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 046928	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 006060	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 015550	<b>eco-ID</b> 124999	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel  
 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  
 Weitere Qualitätskriterien und Labels..... Fairtrade Siegel, myclimate

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden  
 Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Bio Zartbitter Schokolade, 57 % Kakao  
 Inverkehrbringer..... Naturata AG, Am alten Kraftwerk 6, D-71672 Marbach

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 2319 kJ / 557 kcal  
 Fett..... 37 g  
 davon gesättigte Fettsäuren..... 23 g  
 Kohlenhydrate..... 46 g  
 davon Zucker..... 42 g  
 Eiweiß..... 6 g  
 Salz..... <0,01 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

## Preise und Konditionen

Pfand..... nein

## Sonstiges

Klimaschutz..... [www.myclimate.org](http://www.myclimate.org) Tracking: 01-15-895817

Ganze Haselnuss Schokolade, Vollmilch, 100g 046930	Vollmilch Schokolade, 100g 046929