



Edelkakao aus Lateinamerika, 125g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 046749	GTIN-Stück 4 024297 007593	GTIN-Verpackung 4 024297 007609	eco-ID 57559	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

Marke

NATURATA

Qualität

EU Bio-Logo, Nicht EU Landwirtschaft, myclimate, Fairtrade mit arrow

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-007 | PV

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Dominikanische Republik, Diverse Länder

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

Kakaopulver*

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

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.

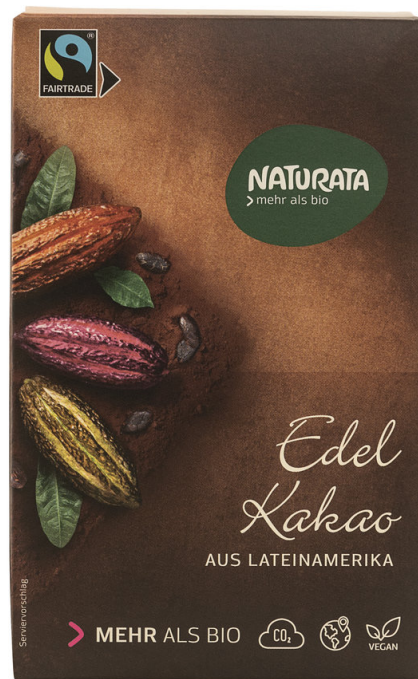
Besonderheiten

100 % Bio & Fairtrade & klimaneutral: Die Bohnen für diesen Edelkakao stammen vorwiegend aus Anbauprojekten der Dominikanischen Republik. Verwendet werden vorzugsweise edle Kakaosorten wie beispielsweise der Trinitario-Kakao. Die Kleinbauern erhalten eine Abnahmegarantie und faire Preise. Fachkundige Berater unterstützen beim Anbau vor Ort und helfen bei der Bio-Zertifizierung.

Gemeinsam mit myclimate kompensieren wir die CO₂-Emissionen, die bei der Herstellung und dem Transport dieses Kakaos entstehen. Informieren Sie sich auf www.myclimate.de unter Angabe der im Label stehenden Tracking-Nummer, welches Klimaschutz-Projekt unterstützt wird.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

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





Edelkakao aus Lateinamerika, 125g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 046749	GTIN-Stück 4 024297 007593	GTIN-Verpackung 4 024297 007609	eco-ID 57559	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

Herstellung

Kakao wird aus den Samen des immergrünen Kakaobaumes gewonnen. Das Fruchtfleisch der Kakaofrüchte enthält die weiß-bläulichen, mandelförmigen Kakaobohnen.

Die typischen Aromastoffe des Kakaos entwickeln sich während der Fermentation und der Röstung: Zunächst werden die Bohnen fermentiert. Dazu werden sie einige Tage lang in Kisten geschichtet und in regelmäßigen Abständen belüftet. Der Zuckergehalt im Fruchtmus führt zu einem Gärprozess, bei dem die Temperatur auf 45-50 °C ansteigt. Dadurch löst sich das Fruchtmus von den Bohnen und fließt ab. Nach der Fermentation werden die Kakaobohnen an der Sonne getrocknet, gereinigt und anschließend geröstet. Die fertig gerösteten Samen werden zerkleinert und grob vermahlen. Dabei verflüssigt sich die Masse. Die flüssige Kakaomasse wird dann gepresst, wobei ein Teil der Kakaobutter entzogen wird. Dieser Vorgang erfolgt mechanisch. Das Fett wird nicht mit chemischen Lösungsmitteln extrahiert. Zurück bleibt der Presskuchen, der staubfein zu Kakaopulver vermahlen wird. Je nach Restanteil Kakaobutter wird er als Kakao (mindestens 20 % Kakaobutter) oder Kakao stark entölt (mindestens circa 10 % Kakaobutter) bezeichnet.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Wärme schützen

Allergiehinweise

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

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓



Edelkakao aus Lateinamerika, 125g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 046749	GTIN-Stück 4 024297 007593	GTIN-Verpackung 4 024297 007609	eco-ID 57559	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	nicht gesüßt
Darreichungsform	Pulver
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	myclimate, Fairtrade mit arrow

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Bio Kakaopulver
Inverkehrbringer	Naturata AG, Am alten Kraftwerk 6, D-71672 Marbach

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1749 kJ / 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

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Faltschachtel
Verpackungsmaterial	Papier, PE, PP

Preise und Konditionen

Pfand	nein
--------------------	------

Sonstiges

Klimaschutz	www.myclimate.org
--------------------------	--

 Kakao, stark entölt, 125g 046738	 Kakao, alkalisiert, 125g 046748	 Kakao Getränk, 350g 046841
--	--	-----------------------------------