



Heiße Schokolade, 350 g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 046839	GTIN-Stück 4 024297 013129	GTIN-Verpackung 4 024297 013136	eco-ID 94642	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

Marke

NATURATA

Qualität

EU Bio-Logo, Nicht EU Landwirtschaft, Fairtrade Siegel

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-007 | PV

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Costa Rica

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

Vollrohrzucker* 60 %, Kakaopulver* 40 %

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Die köstliche Komposition aus Kakao und Sucanat Vollrohrzucker hat einen intensiv schokoladigen Geschmack mit dezenter Süße.

Besonderheiten

Für die heiße Schokolade beziehen wir ausschließlich fair gehandelte Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau. Da auf Emulgatoren wie Soja-Lecithin verzichtet wird, wird sichergestellt, dass keine Spuren von gentechnisch veränderten Organismen in das Produkt gelangen.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Das schokoladige Heißgetränk von Naturata versüßt Ihren Alltag!

Zubereitung

Je nach Geschmack 1-2 Teelöffel (ca. 8 g) mit ca. 200 ml warmer Milch verrühren. Das Produkt enthält keine Emulgatoren, deshalb empfiehlt sich für die Zubereitung als Kaltgetränk die gewünschte Menge an Pulver in etwas heißer Milch oder Wasser aufzulösen und anschließend mit kalter Milch aufzufüllen.





Heiße Schokolade, 350 g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 046839	GTIN-Stück  4 024297 013129	GTIN-Verpackung  4 024297 013136	eco-ID 94642	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

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.

Zum Schluß wird bei der heißen Schokolade Kakao (40 %) mit bestem Sucanat Vollrohrzucker in Bio-Qualität (60 %) gemischt. Fertig ist das leckere Heißgetränk!

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 ✓



Heiße Schokolade, 350 g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 046839	GTIN-Stück 4 024297 013129	GTIN-Verpackung 4 024297 013136	eco-ID 94642	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	Vollrohrzucker
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	Fairtrade Siegel

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Bio Heiße Schokolade, Schokoladenpulver mit Vollrohrzucker
Inverkehrbringer	Naturata AG, Am alten Kraftwerk 6, D-71672 Marbach

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1709 kJ / 405 kcal
Fett	8,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	5,3 g
Kohlenhydrate	63 g
davon Zucker	57 g
Eiweiß	12 g
Salz	0,02 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Dose
Verpackungsmaterial	Alu, Pappe, Papier, Weißblech, Kunststoff

Preise und Konditionen

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

Kakao, alkalisiert, 125g 046748	Kakao, stark entölt, 125g 046738	Kakao Getränk, 350g 046841	Edelkakao aus Lateinamerika, 125g 046749