



Chocolino Malzkaffee, instant, 175g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 044075	GTIN-Stück 4 024297 013402	GTIN-Verpackung 4 024297 013419	eco-ID 95565	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

Marke

NATURATA



Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-007 | PV

Zollrechtliche Herkunft

Schweiz (CH)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

Verarbeitungsland

Schweiz

Verpackungsland

Schweiz

Zutaten

Lösliches GERSTENMALZ* 40 %, Maissirup getrocknet*, Kakaopulver stark entölt* 15 %, Rohrohrzucker*, Bourbon Vanilleextrakt*

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist mit ökol. Lebensmitteln, Duftölen oder Aromaextrakten aromatisiert.



Allgemeines

Die Komposition aus Gerstenmalz aus Deutschland und stark entöltem Kakao aus der Dominikanischen Republik ergibt einen schokoladig-süßen Genuss für große und kleine Naschkatzen.

Besonderheiten

Aufgrund des besonderen Herstellungsverfahrens ist der Instant Kaffee glutenfrei. Zunächst werden die einzelnen Zutaten teilweise gemälzt, geröstet, grob vermahlen und vermischt. Anschließend werden die gerösteten und zerkleinerten Zutaten aufgebriht, wodurch ein starker Kaffeeextrakt entsteht. Das Pulver inklusive der für die Unverträglichkeit verantwortlichen Klebereiweiße Prolamine und Gluteline (die zusammen das Gluten bilden), sind nicht wasserlöslich und bleiben im Filter zurück. Schon jetzt ist der Getreidekaffee also glutenfrei. Im nächsten Verarbeitungsschritt wird der noch flüssige Extrakt instantisiert, das heißt durch Sprühtrocknung in die feine Pulverform gebracht, welche abgefüllt wird. Um sicher zu stellen, dass kein Gluten und auch keine Glutenrückstände in den Instant-Produkten enthalten sind, führt Naturata regelmäßig Analysen durch – der Glutengehalt befindet sich stets unter der Nachweisgrenze.

Kurzbeschreibung

Die Komposition aus Gerstenmalz aus Deutschland und stark entöltem Kakao aus der Dominikanischen Republik ergibt einen schokoladig-süßen Genuss für große und kleine Naschkatzen.



Chocolino Malzkaffee, instant, 175g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 044075	GTIN-Stück  4 024297 013402	GTIN-Verpackung  4 024297 013419	eco-ID 95565	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Den Naturata Chocolino Malzkaffee können Sie nicht nur als Heißgetränk oder Eiskaffee genießen. Er verleiht auch Desserts und zahlreichen anderen Gerichten eine raffinierte Note.

Zubereitung

Übergießen Sie pro Tasse 2-3 Teelöffel (ca. 8 g) mit 200 ml heißem Wasser oder lösen Sie das Pulver in warmer Milch auf. Kurz umrühren – fertig! Für den besonderen Genuss verfeinern Sie Ihren Chocolino mit einem Klecks Sahne oder etwas Milchschaum.

Herstellung

Der Naturata Malzkaffee Chocolino wird seit Beginn mit viel Liebe in einem kleinen Schweizer Familienbetrieb mit langer Historie hergestellt.

Zunächst wird die Gerste 1-3 Tage gemälzt, also eingeweicht und zum Ankeimen gebracht, dann schonend geröstet und grob vermahlen. Danach erfolgt die Extraktion, bei der das Röstgut im Gegenstromprinzip mit heißem Wasser durchflutet wird. Es wird quasi ein Malzkaffee zubereitet, der im Anschluss eingedickt wird. Das entstandene braune Kaffeekonzentrat wird in hohen Sprühtürmen als feiner Nebel versprüht. Die Tröpfchen fallen durch einen heißen Luftstrom, wodurch ihnen der Flüssigkeitsanteil entzogen wird. Was unten ankommt, ist bereits das trockene Instant-Pulver, das anschließend nach einer bewährten Rezeptur mit den weiteren Zutaten vermischt wird: Maissirup, stark entölter Kakao, Rohrohrzucker und echter Bourbon-Vanille.

Diese zeitintensive Herstellung und das Sprühtrocknen am Ende der Herstellung sind auch der Grund für die feine Crema, die der Chocolino Malzkaffee Instant ähnlich einem frisch gebrühten Bohnenkaffee beim Aufgießen erhält. Zusatzstoffe finden keine Verwendung.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Die geöffnete Packung bitte stets gut verschließen, Trocken lagern, vor Wärme schützen

Allergiehinweise

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

Spuren möglich: Milch, Laktose

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ glutenfrei ✓



Chocolino Malzkaffee, instant, 175g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 044075	GTIN-Stück 4 024297 013402	GTIN-Verpackung 4 024297 013419	eco-ID 95565	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	Rohrohrzucker, Maissirup
Darreichungsform	Instant
Packungsart	Standardgröße
Koffeinangabe	koffeinfrei

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-007

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Bio Malzkaffee Chocolino, Getränkepulver mit Kaffee-Ersatz-Extrakt, stark entöltem Kakao und Rohrohrzucker, koffeinfrei
Inverkehrbringer	Naturata AG, Am alten Kraftwerk 6, D-71672 Marbach

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1581 kJ / 374 kcal
Fett	1,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g
Kohlenhydrate	81 g
davon Zucker	50 g
Eiweiß	6,3 g
Salz	0,04 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Dose
Verpackungsmaterial	Alu, Papier, PE, Weißblech

Preise und Konditionen

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

Cappuccino, Getreidekaffee, instant, 175g 044068	Dinkelkaffee, instant, Dose, 75g 044057	Getreidekaffee, instant, Dose, 100g 044015