



# Bolivien Feinbitter 95%, 80g

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 046946	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 016830	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 016847	<b>eco-ID</b> 145686	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## 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

Bolivien

## Zutaten

Kakaomasse\*, Kakaobutter\*, Roh-Rohrzucker\*, Bourbon Vanille gemahlen\*

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

*Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes*

*Naturkost & Naturwaren.*

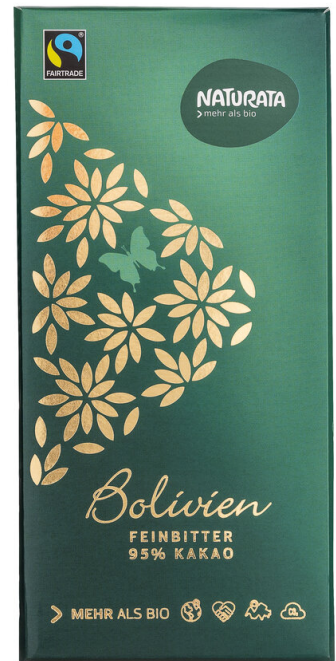
*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Allgemeines

Intensives Aroma mit 95 % Kakaoanteil! Der erlesene Kakao für diese Edelbitter-Schokolade wird von der Kleinbauern-Kooperative El Ceibo in einem Tropengebiet Boliviens nahe der Hauptstadt La Paz angebaut. Die Kooperative wurde 1977 gegründet und begann bereits 1987 auf biologischen Anbau umzusteigen. Erlesene Kakaobohnen der Sorte Trinitario vereint mit einer schonenden Schweizer Verarbeitung machen diese Schokolade zu einem besonderen Genuss - mit einem charakteristischen, intensiven Aroma.

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!





# Bolivien Feinbitter 95%, 80g

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 046946	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 016830	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 016847	<b>eco-ID</b> 145686	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

## 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.

Klimafreundliches Produkt: Gemeinsam mit myclimate kompensieren wir die CO<sub>2</sub>-Emissionen, die bei der Herstellung und dem Transport dieser Tafel entstehen. Informieren Sie sich auf [www.myclimate.de](http://www.myclimate.de) unter Angabe der Tracking-Nummer 01-16-562606, 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.

## Kurzbeschreibung

Intensives Aroma mit 95 % Kakaoanteil! Der erlesene Kakao für diese Edelbitter-Schokolade wird von der Kleinbauern-Kooperative El Ceibo in einem Tropengebiet Boliviens nahe der Hauptstadt La Paz angebaut. Die Kooperative wurde 1977 gegründet und begann bereits 1987 auf biologischen Anbau umzusteigen. Erlesene Kakaobohnen der Sorte Trinitario vereint mit einer schonenden Schweizer Verarbeitung machen diese Schokolade zu einem besonderen Genuss - mit einem charakteristischen, intensiven 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 ✓



# Bolivien Feinbitter 95%, 80g

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 046946	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 016830	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 016847	<b>eco-ID</b> 145686	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## 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, 95 % Kakao  
 Inverkehrbringer..... Naturata AG, Am alten Kraftwerk 6, D-71672 Marbach

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 2670 kJ / 647 kcal  
 Fett..... 59 g  
 davon gesättigte Fettsäuren..... 36 g  
 Kohlenhydrate..... 11 g  
 davon Zucker..... 3,7 g  
 Eiweiß..... 11 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](http://www.myclimate.de) Tracking: 01-16-562606

 Karibik Edelbitter 90%, 100g 046945	 Indien Feinbitter 85%, 100g 046944
---	---