



Costa Rica dunkle Edelvollmilch 50%, 100g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 046939	GTIN-Stück 4 024297 016878	GTIN-Verpackung 4 024297 016885	eco-ID 145682	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Marke

NATURATA

Qualität

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

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-007 | PV

Zollrechtliche Herkunft

Schweiz (CH)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Costa Rica

Verarbeitungsland

Schweiz

Verpackungsland

Schweiz

Zutaten

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

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Eine Schokolade edler Herkunft: Der erlesene Trinitario-Edelkacao wächst süd-östlich von Costa Ricas Hauptstadt San José. Die Kakaobohnen werden dort nach strengen Bio-Richtlinien von Kleinbauernfamilien angebaut und auf schonende Weise weiterverarbeitet. Die Komposition aus feinsten Schweizer Vollmilch und dem hohen Edelkacao-Anteil verleiht dieser dunklen Vollmilch-Schokolade ein kräftiges, volles 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!





Costa Rica dunkle Edelvollmilch 50%, 100g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 046939	GTIN-Stück  4 024297 016878	GTIN-Verpackung  4 024297 016885	eco-ID 145682	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

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 CO₂-Emissionen, die bei der Herstellung und dem Transport dieser Tafel entstehen. Informieren Sie sich auf www.myclimate.de unter Angabe der Tracking-Nummer 01-16-559848, 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

Eine Schokolade edler Herkunft: Der erlesene Trinitario-Edelkakao wächst süd-östlich von Costa Ricas Hauptstadt San José. Die Kakaobohnen werden dort nach strengen Bio-Richtlinien von Kleinbauernfamilien angebaut und auf schonende Weise weiterverarbeitet. Die Komposition aus feinstem Schweizer Vollmilch und dem hohen Edelkakao-Anteil verleiht dieser dunklen Vollmilch-Schokolade ein kräftiges, volles 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

enthalten: Milch

Spuren möglich: Schalenfrüchte, Haselnuss, Mandeln

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



Costa Rica dunkle Edelvollmilch 50%, 100g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 046939	GTIN-Stück 4 024297 016878	GTIN-Verpackung 4 024297 016885	eco-ID 145682	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	Rohrohrzucker
Packungsart	Standardgröße
Palmfett, Palmöl	nein

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 dunkle Edelvollmilch-Schokolade, 50 % Kakao
Inverkehrbringer	Naturata AG, Am alten Kraftwerk 6, D-71672 Marbach

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	2470 kJ / 594 kcal
Fett	44 g
davon gesättigte Fettsäuren	27 g
Kohlenhydrate	37 g
davon Zucker	34 g
Eiweiß	10 g
Salz	0,22 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Tafel
Verpackungsmaterial	OPP, Pappe

Preise und Konditionen

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

Sonstiges

Klimaschutz	www.myclimate.de Tracking: 01-16-559848
-------------	---

 Ecuador Edelvollmilch 42%, 100g 046943	 Ganze Haselnuss Schokolade, Vollmilch, 100g 046930	 Vollmilch Schokolade, 100g 046929	 Ecuador Edelbitter 70%, 100g 046940
---	---	--	--