



Togo Feinbitter 65%, 100g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 046971	GTIN-Stück 4 024297 020332	GTIN-Verpackung 4 024297 020349	eco-ID 235933	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

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

Togo

Verarbeitungsland

Schweiz

Verpackungsland

Schweiz

Zutaten

Kakaomasse*, Roh-Rohrzucker*, Kakaobutter*, 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

Ausgewählte Herkunft: Für diese feine Bitterschokolade bauen Kleinbauern-Kooperativen hauptsächlich Kakao der Sorten Forastero und Criollo im Südwesten Togos an. Dort wachsen die Kakaobäume im Schatten größerer Bäume. Direkt nach der Ernte wird der Kakao vor Ort traditionell fermentiert und sonnengetrocknet.

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!





Togo Feinbitter 65%, 100g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 046971	GTIN-Stück  4 024297 020332	GTIN-Verpackung  4 024297 020349	eco-ID 235933	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

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 01-20-964331, 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

Für diese feine Bitterschokolade bauen Kleinbauern-Kooperativen hauptsächlich Kakao der Sorten Forastero und Criollo im Südwesten Togos an. Dort wachsen die Kakaobäume im Schatten größerer Bäume. Direkt nach der Ernte wird der Kakao vor Ort traditionell fermentiert und sonnengetrocknet.

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 ✓



Togo Feinbitter 65%, 100g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 046971	GTIN-Stück 4 024297 020332	GTIN-Verpackung 4 024297 020349	eco-ID 235933	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
 Süßung..... Rohrohrzucker
 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, myclimate

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
 Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Bio Feinbitter-Schokolade, 65 % Kakao
 Inverkehrbringer..... Naturata AG, Am alten Kraftwerk 6, D-71672 Marbach

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 2357 kJ / 568 kcal
 Fett..... 40 g
 davon gesättigte Fettsäuren..... 24 g
 Kohlenhydrate..... 39 g
 davon Zucker..... 34 g
 Eiweiß..... 7,9 g
 Salz..... 0,02 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Tafel
 Verpackungsmaterial..... OPP, Pappe

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sonstiges

Klimaschutz..... www.myclimate.org Tracking: 01-20-964331



Togo Feinbitter 65%, 100g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 046971	GTIN-Stück 4 024297 020332	GTIN-Verpackung 4 024297 020349	eco-ID 235933	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

 Ecuador Edelbitter 70%, 100g 046940	 Peru Edelbitter 75%, 100g 046941	 Brasilien Feinbitter 70 %, 80g 046990	 Madagaskar dunkle Edelvollmilch 55%, 100g 046972
 Brasilien dunkle Vollmilch 50%, 80g 046991	 Costa Rica dunkle Edelvollmilch 50%, 100g 046939	 Ecuador Edelvollmilch 42%, 100g 046943	 Ghana Vollmilch 35%, 100g 046973