



# Ghana Vollmilch 35%, 100g

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 046973	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 020370	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 020387	<b>eco-ID</b> 235929	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## 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

Ghana

## Verarbeitungsland

Schweiz

## Verpackungsland

Schweiz

## Zutaten

Roh-Rohrzucker\*, Kakaobutter\*, VOLLMILCHPULVER\*, Kakaomasse\*, 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.*

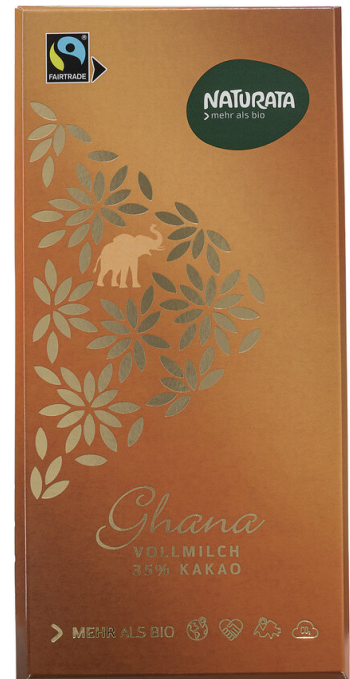
*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Allgemeines

Eine Schokolade ausgewählter Herkunft: Dieser feine und milde Kakao stammt aus dem Osten Ghanas. Dort baut die landesweit erste Bio- und Fairtradezertifizierte Kleinbauern-Kooperative vorwiegend Forastero-Kakao für diese cremige Vollmilchschokolade an.

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!





# Ghana Vollmilch 35%, 100g

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 046973	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 020370	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 020387	<b>eco-ID</b> 235929	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

## 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 01-20-793979, 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

Dieser feine und milde Kakao stammt aus dem Osten Ghanas. Dort baut die landesweit erste Bio- und Fairtradezertifizierte Kleinbauern-Kooperative vorwiegend Forastero-Kakao für diese cremige Vollmilchschokolade an. 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.

## 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 ✓



# Ghana Vollmilch 35%, 100g

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 046973	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 020370	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 020387	<b>eco-ID</b> 235929	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## 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 Vollmilch-Schokolade, 35 % Kakao
Inverkehrbringer	Naturata AG, Am alten Kraftwerk 6, D-71672 Marbach

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	2345 kJ / 563 kcal
Fett	37 g
davon gesättigte Fettsäuren	23 g
Kohlenhydrate	49 g
davon Zucker	48 g
Eiweiß	7,5 g
Salz	0,23 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Tafel
Verpackungsmaterial	OPP, Pappe

## Preise und Konditionen

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

## Sonstiges

Klimaschutz	www.myclimate.org Tracking: 01-20-793979
-------------	--

 Ecuador Edelvollmilch 42%, 100g 046943	 Costa Rica dunkle Edelvollmilch 50%, 100g 046939	 Vollmilch Schokolade, 100g 046929
--	--	--