

Artikelnummer 6239441	GTIN-Stück  4 044889 002218	GTIN-Verpackung  4 044889 012217	eco-ID 94679	
---------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke

Vivani



Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft, Forest Stewardship Council, kosher triangle, Rainforest Alliance Cocoa



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-013 | QCI

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

Zutaten: Roh-Rohrzucker*, Kakaobutter*, VollMILCHpulver* 18%, Kakaomasse*, Emulgator: Lezithine* (Sonnenblumen*), Bourbon Vanilleextrakt*. Kakao: 35% mindestens. Kann Bestandteile von SCHALENFRÜCHTEN und GLUTEN enthalten.

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 mit ökol. Lebensmitteln, Duftölen oder Aromaextrakten aromatisiert.

Allgemeines

Für die Hobby-Confiserie: für Pralinen, Desserts, Kuchen und Gebäck. Feinste Zutaten für feinste Kreationen. Praktisch in der Handhabung.

Besonderheiten

Erleichterte Verarbeitung durch Tafelformat.

Kurzbeschreibung

Vollmilch Kuvertüre für die Hobby-Confiserie: für Pralinen, Desserts, Kuchen und Gebäck. Feinste Zutaten für feinste Kreationen. Praktisch in der Handhabung durch flache Tafelausformung.



Artikelnummer 6239441	GTIN-Stück  4 044889 002218	GTIN-Verpackung  4 044889 012217	eco-ID 94679	
---------------------------------	---	--	------------------------	---

Rezept, Zubereitung

Rezeptideen auf www.vivani.de oder als Rezeptkarten im Handel erhältlich.

Verarbeitungshinweis

Wie schmelze ich Schokolade am besten?

Schokolade lässt sich nur im Wasserbad optimal schmelzen.

Vorgehensweise: Topf mit Wasser erhitzen.

Die fein gehackte Schokolade/ Kuvertüre in eine hitzebeständige Schale geben, in den Topf stellen und schmelzen lassen. Wichtig: In die Schale darf keine Feuchtigkeit gelangen, sonst wird die Schokolade sofort fest. Die optimale Schmelztemperatur beträgt 40°C - 45°C.

Wie temperiert man die Schokolade richtig?

Es gibt verschiedene Verfahren um Schokolade optimal zu temperieren, damit sie einen schönen Glanz erhält.

1. Impf-Methode

Schokolade hacken (20 - 30 % davon beiseite stellen) und im Wasserbad bei max. 50 °C zum Schmelzen bringen. Die flüssige Schokolade aus dem Wasserbad nehmen und unter vorsichtigem Rühren mit einem Holzlöffel auf ca. 34°C (etwas niedriger als Körpertemperatur) abkühlen lassen. Nun die geraspelte Schokolade hinzufügen und zu einer homogenen Masse verrühren. Eventuell noch einmal vorsichtig erwärmen.

2. Tablier-Methode

Schokolade hacken und im Wasserbad bei max. 50 °C schmelzen. 2/3 der Schokolade auf eine kühle saubere Arbeitsfläche (optimal wäre eine Marmorplatte) gießen und mit einer Palette schnell verstreichen. Mit einem Spachtel die Schokolade bewegen und wieder verstreichen. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis die Masse zähflüssig und etwas matter wird (ca. 4 mal). Nun die vorkristallisierte Schokoladenmasse ganz schnell zurück in die Schüssel geben und gut verrühren. Die Temperatur sollte jetzt idealerweise 30 bis 32°C betragen.

Kontroll-Probe: Palette in die temperierte Schokolade tauchen und trocknen lassen.

Wenn diese innerhalb von 3-4 Minuten anzieht (fest wird), ist die Schokolade zur weiteren Verarbeitung bereit. Perfekt ist sie, wenn sie auch noch schön glänzt.

Während man mit der temperierten Schokolade arbeitet, wird die Schokolade im Wasserbad warm gehalten. Die temperierte Schokolade sollte nicht über 32°C (dunkle Schokolade) bzw. 30°C (Vollmilchschokolade) erhitzt werden.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Zum Überziehen von Kuchen und Gebäck

Zubereitung

siehe Verarbeitungshinweis

Herstellung

Rösten und Vermahlen der Zutaten; Mischen und Conchieren

Artikelnummer 6239441	GTIN-Stück  4 044889 002218	GTIN-Verpackung  4 044889 012217	eco-ID 94679	
---------------------------------	---	--	------------------------	---

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Wärme schützen

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Kühl und trocken lagern!

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Sellerie, Senf, Sesam, Weichtier, Dinkel, Kamut, Roggen, Cashewnuss, Macadamianuss, Paranuss, Pecanuss, Queenslandnuss, Walnuss, Huhn, Rind, Schwein, Glutamat, Hefe, Vanillin

Spuren möglich: Gluten, Schalenfrüchte, Gerste, Hafer, Weizen, Haselnuss, Mandeln, Pistazie, Mais

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Laktose, Milcheiweiß, Fruktose, Kakao

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ koscher ✓ alkoholfrei ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓

Artikelnummer 6239441	GTIN-Stück  4 044889 002218	GTIN-Verpackung  4 044889 012217	eco-ID 94679	
---------------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
 Süßung..... Rohrohrzucker
 Palmfett, Palmöl..... nein

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
 Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
 Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
 Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-013
 Weitere Qualitätskriterien und Labels..... kosher triangle, Rainforest Alliance Cocoa, Forest Stewardship Council

Gesetzliche Angaben

Rechtlicher Hinweis Ergänzung..... Emulgator: Lezithine* (Sonnenblumen*)
 Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Bio Vollmilch Schokoladen-Kuvertüre
 Inverkehrbringer..... EcoFinia GmbH, Diebrocker Straße 17, D-32051 Herford

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 2400 kJ / 576 kcal
 Fett..... 37,3 g
 davon gesättigte Fettsäuren..... 23,5 g
 Kohlenhydrate..... 53,5 g
 davon Zucker..... 52,8 g
 Eiweiß..... 5,7 g
 Salz..... 0,18 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Tafel
 Verpackungsmaterial..... Papier, NatureFlex™

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

 Weiße Kuvertüre, 200g 6239461	 Feine Bitter Kuvertüre 70% Cacao (200 g-Tafelformat), 200g 6239451
--	--