

VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE

Zartbitter GanzNuss Schokolade, 100g

Premium Qualität, ohne Lezithin, 100 % bio



Artikelnummer 6239124	GTIN-Stück 4 044889 003192	GTIN-Verpackung 4 044889 013191	eco-ID 174488	
---------------------------------	--	---	-------------------------	--

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, Dominikanische Republik

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

Kakaomasse*^o, Roh-Rohrzucker*, HASELNÜSSE* (20%), Kakaobutter*^o, MANDELmark*. Kakao: 55 % mindestens.
Kann Bestandteile von anderen SCHALENFRÜCHTEN, MILCH und GLUTEN enthalten.

enthält folgende allergene Zutaten: Schalenfrüchte

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung, ^oRainforest Alliance zertifiziert.

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Knackig geröstete Haselnüsse umhüllt von zartschmelzender Bitterschokolade. Hier vereinen sich feinste Schokolade und aromatisch knackige Nüsse zu einem vollkommenen GeNuss.

Besonderheiten

ohne Lezithin

Kurzbeschreibung

Knackig geröstete Haselnüsse umhüllt von zartschmelzender Bitterschokolade. Hier vereinen sich feinste Schokolade und aromatisch knackige Nüsse zu einem vollkommenen GeNuss.



VIVANI Zartbitter GanzNuss Schokolade, 100g

THE ART OF CHOCOLATE

Premium Qualität, ohne Lezithin, 100 % bio



Artikelnummer 6239124	GTIN-Stück  4 044889 003192	GTIN-Verpackung  4 044889 013191	eco-ID 174488	
---------------------------------	---	--	-------------------------	---

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Genießen

Herstellung

Rösten und Vermahlen der Zutaten; Mischen und Conchieren

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Wärme schützen

Sonstige Hinweise

Innenfolie kompostierbar

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, Milch, Gerste, Hafer, Weizen, Pistazie, Kuhmilchweiß, Laktose, Milchweiß, Mais, Zimt

enthalten: Schalenfrüchte, Haselnuss, Mandeln, Fruktose, Kakao

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ kosher ✓ alkoholfrei ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ streng natriumarm (<40 mg / 100g) ✓

VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE

Zartbitter GanzNuss Schokolade, 100g*Premium Qualität, ohne Lezithin, 100 % bio*

Artikelnummer 6239124	GTIN-Stück 4 044889 003192	GTIN-Verpackung 4 044889 013191	eco-ID 174488	
---------------------------------	--	---	-------------------------	--

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..... Forest Stewardship Council, kosher triangle, Rainforest Alliance Cocoa

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
 Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Bio Zartbitter Schokolade mit ganzen Haselnüssen
 Inverkehrbringer..... EcoFinia GmbH, Diebrocker Straße 17, D-32051 Herford

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 2419 kJ / 583 kcal
 Fett..... 42,6 g
 davon gesättigte Fettsäuren..... 18,9 g
 Kohlenhydrate..... 38,2 g
 davon Zucker..... 32,1 g
 Eiweiß..... 7,4 g
 Salz..... 0,01 g
 Ermittlung der Nährwerte durch..... Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Tafel
 Verpackungsmaterial..... Pappe, NatureFlex™

Sonstiges

Klimaschutz..... Produktion zertifiziert klimaneutral

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... Knackige Haselnüsse in feinschmelzender Zartbitterschokolade