

# lacoa

## Zartbitter mit Fleur de Sel, 60% Cacao, 80g

Zartbitter Fleur de Sel, 60% Cacao



<b>Artikelnummer</b> 6293765	<b>GTIN-Stück</b>  4 044889 004205	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 044889 014204	<b>eco-ID</b> 234308	
---------------------------------	--	---	-------------------------	--

### Marke

Lacoa



### Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft, Forest Stewardship Council, UTZ



### Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-013 | QCI



### Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

### Wechselnde Ursprungsländer

ja

### Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

### Verarbeitungsland

Deutschland

### Verpackungsland

Deutschland

### Zutaten

Kakaomasse\*, Roh-Rohrzucker\*, Kakaobutter\*, Fleur de Sel (Meersalz) 0,6 %.

Kakao: 60% mindestens.

Kann Bestandteile von Schalenfrüchten, Milch und Gluten enthalten.

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

### Allgemeines

Zartbitter-Schokolade mit 60% Cacao und feiner Fleur de Sel - Note.

### Besonderheiten

preisgünstige Bio -Schokolade Zartbitter Fleur de Sel.

### Kurzbeschreibung

preisgünstige Bio -Schokolade aus dem Hause EcoFinia (Vivani).

### Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Genießen



lacoa

Zartbitter mit Fleur de Sel, 60% Cacao,  
80g

*Zartbitter Fleur de Sel, 60% Cacao*



<b>Artikelnummer</b> 6293765	<b>GTIN-Stück</b>  4 044889 004205	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 044889 014204	<b>eco-ID</b> 234308	
---------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Herstellung

Rösten, Mischen der Zutaten, Conchieren, Abformen.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bitte vor Wärme schützen und trocken lagern.

## Allergiehinweise

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

**Spuren möglich:** Gluten, Milch, Schalenfrüchte, Gerste, Hafer, Weizen, Haselnuss, Mandeln, Pecanuss, Pistazie, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß, Mais, Zimt

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

**enthalten:** Fruktose, Kakao

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓

*lacoa*

Zartbitter mit Fleur de Sel, 60% Cacao,  
80g

*Zartbitter Fleur de Sel, 60% Cacao*



<b>Artikelnummer</b> 6293765	<b>GTIN-Stück</b>  4 044889 004205	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 044889 014204	<b>eco-ID</b> 234308	
---------------------------------	--	---	-------------------------	--

### Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel  
Süßung..... Rohrohrzucker

### 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, UTZ

### Gesetzliche Angaben

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

### Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 2307 kJ / 555 kcal  
Fett..... 38,4 g  
davon gesättigte Fettsäuren..... 24,2 g  
davon einfach ungesättigte Fettsäuren..... 14,2 g  
Kohlenhydrate..... 41,5 g  
davon Zucker..... 36,8 g  
Ballaststoffe..... 9,7 g  
Eiweiß..... 6,1 g  
Salz..... 0,61 g  
Proteinheiten..... 3,46 BE  
Ermittlung der Nährwerte durch..... Berechnung

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

### Sonstiges

Klimaschutz..... Produktion zertifiziert klimaneutral

### Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... süß, herbe Kakaonote, salzig  
Geruch..... nach Kakao  
Konsistenz..... fest