

VIVANI
THE ART OF CHOCOLATE

Feine Bitter Caramel Mallorca Flor de Sal
62% Cacao, 80g

Premium Qualität, ohne Lezithin, 100 % bio



Artikelnummer 6239365	GTIN-Stück 4 044889 004335	GTIN-Verpackung 4 044889 014334	eco-ID 243821	
---------------------------------	--	---	-------------------------	--

Marke

Vivani

Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft, Forest Stewardship Council, 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*, Kakaobutter*^o, Karamell Crisp* 10% (Roh-Rohrzucker*, Maisglukosesirup*, Kakaobutter*^o, Meersalz, Emulgator: Sonnenblumen-Lezithine*), Meersalz 0,6%.

Kakao: 62% mindestens.

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung, ^oRainforest Alliance certified*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

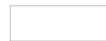
Feine Bitterschokolade mit 62% Cacao, Karamellsplittern und dazu eine Prise des beliebten Mallorca-Salzes "Flor de Sal D'Es Trenc": diese Sorte bietet ein faszinierendes Spiel der Aromen.

Besonderheiten

Extra dünne Tafelausformung für einzigartiges Geschmackserlebnis, hochwertige Faltschachtel.

Kurzbeschreibung

Feine Bitterschokolade mit 62% Cacao, Karamellsplittern und dazu eine Prise des beliebten Mallorca-Salzes "Flor de Sal D'Es Trenc": diese Sorte bietet ein faszinierendes Spiel der Aromen.



VIVANI
THE ART OF CHOCOLATE

Feine Bitter Caramel Mallorca Flor de Sal
62% Cacao, 80g

Premium Qualität, ohne Lezithin, 100 % bio



Artikelnummer 6239365	GTIN-Stück  4 044889 004335	GTIN-Verpackung  4 044889 014334	eco-ID 243821	
---------------------------------	---	--	-------------------------	---

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Genießen

Herstellung

Vermahlen und mischen der Zutaten, Conchieren und Abformen

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Wärme schützen

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, Schalenfrüchte, Gerste, Hafer, Weizen, Haselnuss, Mandeln, Pistazie, Kuhmilchweiß, Laktose, Milcheiweiß, Koriander, Mais, Umbelliferae, Zimt

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

enthalten: Fruktose, Kakao

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ alkoholfrei ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓

Artikelnummer 6239365	GTIN-Stück  4 044889 004335	GTIN-Verpackung  4 044889 014334	eco-ID 243821	
---------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
Süßung..... Rohrohrzucker, Glukosesirup
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, Rainforest Alliance Cocoa

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Bio Feine Bitter Schokolade mit Caramel Crisp und Meersalz (Mallorca Flor de Sal)
Inverkehrbringer..... EcoFinia GmbH, Diebrocker Straße 17, D-32051 Herford

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 2371 kJ / 570 kcal
Fett..... 39,8 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 25,1 g
Kohlenhydrate..... 45,1 g
davon Zucker..... 41,6 g
Eiweiß..... 4,4 g
Salz..... 0,66 g
Ermittlung der Nährwerte durch..... Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sonstiges

Klimaschutz..... Produktion zertifiziert klimaneutral

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... angenehme Kakaonote, karamell, salzig