

VIVANI
THE ART OF CHOCOLATE

Feine Bitter Mallorca Flor de Sal 75%
Cacao Panama, 80g

Premium Qualität, ohne Lezithin, 100 % bio



Artikelnummer 6239382	GTIN-Stück 4 044889 004342	GTIN-Verpackung 4 044889 014341	eco-ID 243810	
---------------------------------	--	---	-------------------------	--

Marke

Vivani

Qualität

EU Bio-Logo, 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, Panama

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

Kakaomasse*^o, Kokosblütenzucker*(23%), Kakaobutter*^o, Meersalz (0,7%).

Kakao: 75% mindestens.

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung, ^oRainforest Alliance Certified • ra.org*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

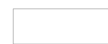
Milder Panama Kakao, gesüßt mit aromatischem Kokosblütennektar, dazu eine Prise des beliebten Mallorca-Salzes "Flor de Sal D'Es Trenc": Diese Schokolade bietet allen Bitterschokoladen Konsumenten ein spannendes Gaumenspiel.

Besonderheiten

Ausschließlich mit Kokosblütenzucker gesüßt. Extra dünne Tafelausformung für einzigartiges Geschmackserlebnis, hochwertige Faltschachtel.

Kurzbeschreibung

Milder Panama Kakao, gesüßt mit aromatischem Kokosblütennektar, dazu eine Prise des beliebten Mallorca-Salzes "Flor de Sal D'Es Trenc": Diese Schokolade bietet allen Bitterschokoladen Konsumenten ein spannendes Gaumenspiel.



VIVANI
THE ART OF CHOCOLATE

Feine Bitter Mallorca Flor de Sal 75%
Cacao Panama, 80g

Premium Qualität, ohne Lezithin, 100 % bio



Artikelnummer 6239382	GTIN-Stück  4 044889 004342	GTIN-Verpackung  4 044889 014341	eco-ID 243810	
---------------------------------	---	--	-------------------------	---

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Genießen

Herstellung

Vermahlen und mischen der Zutaten, Conchieren und Abformen

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Wärme schützen

Sonstige Hinweise

Ohne Lezithin

Cacao Rainforest Alliance certified

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, Milchweiß, Koriander, Mais, Umbelliferae, Zimt

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

enthalten: Fruktose, Kakao

Weitere Eigenschaften

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

Artikelnummer 6239382	GTIN-Stück  4 044889 004342	GTIN-Verpackung  4 044889 014341	eco-ID 243810	
---------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

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

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos..... 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..... Feine Bio Bitter Schokolade mit Meersalz (Mallorca - Flor de Sal)
Inverkehrbringer..... EcoFinia GmbH, Diebrocker Straße 17, D-32051 Herford

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 2505 kJ / 605 kcal
Fett..... 49,9 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 31,4 g
Kohlenhydrate..... 26,7 g
davon Zucker..... 20,7 g
Eiweiß..... 6,9 g
Salz..... 0,76 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... kräftige Kakaonote, salzig