



Kakao, stark entölt 10-12 %, 125g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 046738	GTIN-Stück 4 024297 467380	GTIN-Verpackung 4 024297 000846	eco-ID 25145	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

Marke NATURATA

Qualität

100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU Bio-Logo, Nicht EU Landwirtschaft, Fairtrade Siegel

Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-007 | PV

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Dominikanische Republik, Peru

Zutaten

Kakaopulver*, stark entölt

**kontrolliert biologischer Anbau, Kakaobutteranteil 10-12 %*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Aufgrund des geringen Kakaobutter-Anteils besteht der stark entölte Kakao mit einer kräftig-herben Kakao-Note. Naturbelassen.

Besonderheiten

100 % Bio und fair gehandelt: Die Bio-Bohnen für die Naturata Kakaos stammen von verschiedenen Fairtrade-Projekten in Südamerika.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Der stark entölte Kakao eignet sich hervorragend für Kuchen sowie zur Zubereitung von schokoladigen Desserts. Auch als herbe Trinkschokolade lecker!





Kakao, stark entölt 10-12 %, 125g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 046738	GTIN-Stück  4 024 29 7 467 38 0	GTIN-Verpackung  4 024 29 7 000 846	eco-ID 25145	
--------------------------------	---	---	------------------------	---

Herstellung

Kakao wird aus den Samen des immergrünen Kakaobaumes gewonnen. Das Fruchtfleisch der Kakaofrüchte enthält die weiß-bläulichen, mandelförmigen Kakaobohnen.

Die typischen Aromastoffe des Kakaos entwickeln sich während der Fermentation und der Röstung. Zunächst werden die Bohnen fermentiert. Dazu werden sie einige Tage lang in Kisten geschichtet und in regelmäßigen Abständen belüftet. Der Zuckergehalt im Fruchtmus führt zu einem Gärprozess, bei dem die Temperatur auf 45-50 °C ansteigt. Dadurch löst sich das Fruchtmus von den Bohnen und fließt ab. Nach der Fermentation werden die Kakaobohnen an der Sonne getrocknet, gereinigt und anschließend geröstet. Die fertig gerösteten Samen werden zerkleinert und grob vermahlen. Dabei verflüssigt sich die Masse. Die flüssige Kakaomasse wird dann gepresst, wobei ein Teil der Kakaobutter entzogen wird. Dieser Vorgang erfolgt mechanisch. Das Fett wird nicht mit chemischen Lösungsmitteln extrahiert. Zurück bleibt der Presskuchen, der staubfein zu Kakaopulver vermahlen wird. Je nach Restanteil Kakaobutter wird der Kakao als schwach entölt (mindestens 20 % Kakaobutter) oder stark entölt (mindestens circa 10 % Kakaobutter) bezeichnet.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken und vor Wärme geschützt lagern.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓

vegetarisch ✓



Kakao, stark entölt 10-12 %, 125g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 046738	GTIN-Stück 4 024 29 7 467 38 0	GTIN-Verpackung 4 024 29 7 000 846	eco-ID 25145	
--------------------------------	--	--	------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Süßung.....	nicht gesüßt
Darreichungsform.....	Pulver

Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	DE-ÖKO-007
Welcher Standard wird erfüllt.....	EWG 834/2007 Norm
Weitere Qualitätskriterien und Labels.....	Fairtrade Siegel

Weitere gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Bezeichnung des Lebensmittels.....	Bio Kakaopulver, stark entölt, Kakaobutter 10-12 %
Inverkehrbringer.....	Naturata AG, Am alten Kraftwerk 6, D-71672 Marbach

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal.....	1333 kJ / 318 kcal
Fett.....	10,0 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	7,0 g
Kohlenhydrate.....	14,0 g
davon Zucker.....	0,9 g
Eiweiß.....	20,4 g
Salz.....	0,1 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial.....	Papier, PE, PP
Verpackungsart.....	Faltschachtel

Sonstiges

Klimaschutz.....	www.myclimate.org
------------------	--

Kakao, schwach entölt 20-22 %, 125g 046748	Kakao Getränk, 350g 046841	Edelkakao, schwach entölt 20-22 %, 125g 046749