Choco, Zartbitter Schokoaufstrich

vegan, mit Cristallino Rohrzucker, hergestellt im Hause Rapunzel

Zutaten
Rohrzucker*, Sonnenblumenöl*, Kakaopulver* stark entölt(20,00%), Palmöl*, Bourbon Vanille*
*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung
**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein
Der Schoko-Aufstrich für Zartbitter-Fans! 20% feinster, aromatischer Kakao schenkt dieser zart schmelzenden Creme einen intensiv schokoladigen Geschmack. Abgerundet mit einem Hauch echter Bourbon Vanille. Die Zutaten für die köstliche Schoko-Creme sind fair gehandelt und stammen von unseren HAND IN HAND-Partnern.

Herstellung
Aromatischer Kakao wird mit den weiteren Zutaten sorgfältig zu einer zart schmelzenden Creme verarbeitet, abgerundet mit einem Hauch echter Bourbon Vanille.

Ursprung der Hauptzutat(en)
Diverse Länder

Verwendung
Als Brotaufstrich, zu Crêpes, Pfannkuchen und auch zum Backen, z.B. für Schoko-Croissants.

Lagerhinweis
Kühl und trocken lagern. Die Konsistenz ist temperaturabhängig. Bei Zimmertemperatur cremig, im Kühlschrank gelagert fest.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung
Zartbitter-Schoko-Creme

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kJ	2511 kJ
Brennwert kcal	605 kcal
Fett	45,40 g
davon gesättigte Fettsäuren	14,10 g
Kohlenhydrate	41,90 g
davon Zucker	37,60 g
Ballaststoffe	6,0 g
Eiweiß	5,50 g
Salz	0,010 g

Allergene

Eier oder Eiererzeugnisse
Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
Fisch oder Fischerzeugnisse
glutenhaltiges Getreide oder Getreideerzeugnisse
Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse
Lupine oder Lupinenerzeugnisse
Milch oder Milcherzeugnisse einschließlich Lactose
Schalenfrüchte oder Schalenfruchterzeugnisse
Sellerie oder Sellerieerzeugnisse
Senf oder Senferzeugnisse
Sesamsamen oder Sesamerzeugnisse
Soja oder Sojaerzeugnisse
Schwefeldioxid oder Sulfite (mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l SO_2)
Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse