

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% feinsten, 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 / 605 kcal kJ
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

RAPUNZEL Naturkost GmbH & Co. KG

USt-IdNr.: DE 129088402

Eier oder Eierzeugnisse

Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse

Fisch oder Fischerzeugnisse

glutenhaltiges Getreide oder Getreideerzeugnisse

Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse

Lupine oder Lupinerzeugnisse

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
SO₂)**

Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse