Zartbitter-Kokos-Creme

vegan, mit Cristallino Rohrzucker, hergestellt im Hause Rapunzel

Zutaten
Kokosraspel*(38,00%), Rohrzucker*, Kakaopulver* stark entölt(18,00%), Palmöl*, Meersalz, Bourbon Vanille*
*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung
**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein
Der Kokos-Aufstrich für Zartbitter-Fans! 38% exotische Kokosnuss mit feinstem, aromatischem Kakao schenkt dieser zart schmelzenden Creme einen intensiv schokoladigen Geschmack. Abgerundet mit einem Hauch echter Bourbon Vanille. Die Konsistenz ist temperaturabhängig. Bei Zimmertemperatur cremig, im Kühlschrank gelagert fest.

Herstellung
Die Kokosraspeln werden fein vermahlen und mit den weiteren wertvollen Zutaten zu einer zart schmelzenden Creme verarbeitet.

Ursprung der Hauptzutat(en)
Diverse Länder

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

Lagerhinweis
Kühl und trocken lagern.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung
Zartbitter-Kokos-Creme

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kJ	2467 kJ
Brennwert kcal	595 kcal
Fett	45,90 g
davon gesättigte Fettsäuren	34,30 g
Kohlenhydrate	32,40 g
davon Zucker	28,50 g
Ballaststoffe	10,8 g
Eiweiß	7,80 g
Salz	0,109 g

Allergene

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