

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 biologischer 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

Rapunzel 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