Bitterschokolade 85% Kakao

Kakao: 85% mindestens in der Bitterschokolade, mit Cristallino Rohrzucker

Zutaten
Kakaobutter*, Kakaomasse*, Kakaopulver*, Rohrzucker*
*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung
**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein
Eine Schokolade für Kenner. Mit dem besonders hohen Anteil an feinherbem aromatischem Kakao aus Bolivien ist diese Bitterschokolade ein zartherber und purer Schokoladengenuss. Rapunzel Schokolade steht für höchste Qualität nach Schweizer Herstellertradition verbunden mit wertvollen fair gehandelten Zutaten aus ökologischem Anbau. Das intensive Conchieren ist neben den wertvollen Rohstoffen das eigentliche Geheimnis des wahren Schokoladengenusses. Durch die Kunst des Conchierens entwickelt sich der anfänglich noch verborgene Reichtum an kakaoeigenen Aromen Stufe um Stufe bis zur vollen Entfaltung. Gleichzeitig entsteht vollkommene Feinheit und der unvergleichlich zarte Schmelz.

Herstellung
Die jeweiligen Zutaten werden miteinander vermischt, über Walzen zerkleinert, die Masse conchiert, temperiert, geformt, abgekühlt und verpackt.

Ursprung der Hauptzutat(en)
Diverse Länder

Lagerhinweis
Bitte kühl und trocken lagern.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung
85% Bitterschokolade

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kJ	2629 kJ
Brennwert kcal	636 kcal
Fett	55,83 g
davon gesättigte Fettsäuren	33,62 g
Kohlenhydrate	18,82 g
davon Zucker	13,55 g
Ballaststoffe	11,7 g
Eiweiß	8,77 g
Salz	0,000 g

RAPUNZEL Naturkost GmbH & Co. KG
USt-IdNr.: DE129088402

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 SO2)
Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse