Zartbitter Schokolade 60% Kakao mit Haselnuss

Kakao: 60% mindestens in der Bitterschokolade, mit Cristallino Rohrzucker

Zutaten
Kakaomasse*, Rohrzucker*, HASELNÜSSE*(20,00%), Kakaobutter*, Emulgator Lecithine*, Bourbon Vanille*
*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung
**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein
Herrlich zartschmelzende Bitterschokoalde mit knackigen, ganzen Haselnüssen - fair gehandelt von Rapunzel HAND IN HAND-Partnern. 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
Bitterschokolade Nüsse

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kJ	2470 kJ
Brennwert kcal	595 kcal
Fett	42,90 g
davon gesättigte Fettsäuren	18,50 g
Kohlenhydrate	38,70 g
davon Zucker	32,10 g
Ballaststoffe	8,1 g
Eiweiß	8,90 g
Salz	0,075 g

Allergene

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

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