

Zartbitter Schokolade 60% Kakao mit Haselnuss

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

Zutaten

Kakaomasse*, Rohrzucker*, HASELNÜSSE*(20,00%), Kakaobutter*, Emulgator Sonnenblumenlecithin*, 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.: DE 129088402

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