Vollmilch Schokolade

Kakao: 34% mindestens in der Vollmilchschokolade, mit Cristallino Rohrzucker

Zutaten
Rohrzucker*, VOLLMILCHPULVER*(27,00%), Kakaobutter*, Kakaomasse*, Emulgator Sonnenblumenlecithin*, Bourbon Vanille*
*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung
**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein
Edle Vollmilchschokolade mit besonders zartem Schmelz - 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
Vollmilchschokolade

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kJ	2368 kJ
Brennwert kcal	568 kcal
Fett	37,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	22,00 g
Kohlenhydrate	49,00 g
davon Zucker	48,00 g
Ballaststoffe	1,6 g
Eiweiß	9,00 g
Salz	0,250 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