

Zartbitter Kuvertüre

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

Zutaten

Kakaomasse*, Rohrzucker*, Kakaobutter*, Emulgator Sonnenblumenlecithin*, Bourbon Vanille*

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein

Was wären zarte Pralinen, süße Früchte oder feines Gebäck ohne diesen schmelzenden Überzug aus glänzender Schokolade? Der hohe Anteil an aromatischem, feinherbem Kakao mit einem Hauch Bourbon Vanille verfeinert Ihre Kuchen, Gebäcke und Pralinen. Die Kuvertüre wird aus fair gehandeltem Kakao und Zucker hergestellt und ist ein Produkt des Rapunzel HAND IN HAND-Sortiments.

Herstellung

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.

Ursprung der Hauptzutat(en)

Diverse Länder

Verwendung

zum Glasieren und Backen, zum Verzieren von Kuchen, Torten, Gebäck und für Desserts

Lagerhinweis

Bitte kühl und trocken lagern!

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Zartbitter-Kuvertüre

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kJ	2330 kJ / 560 kcal kJ
Fett	37,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	22,00 g
Kohlenhydrate	45,30 g
davon Zucker	39,10 g
Ballaststoffe	8,1 g
Eiweiß	7,40 g
Salz	0,080 g

Allergene

RAPUNZEL Naturkost 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