Zartbitter Kuvertüre mit Rohrzucker

Kakao: 55% mindestens, mit Cristallino Rohrzucker

Zutaten
Rohrzucker*, Kakaomasse*, Kakaobutter*
*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	2353 kJ
Brennwert kcal	566 kcal
Fett	39,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	24,10 g
Kohlenhydrate	47,20 g
davon Zucker	44,80 g
Ballaststoffe	5,3 g
Eiweiß	3,80 g
Salz	0,013 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