

Weisse Schokolade Cocos

mit Cristallino Rohrzucker

Zutaten

Rohrzucker*, Kakaobutter*, VOLLMILCHPULVER*(25,00%), Kokosraspel*(9,00%), Emulgator Sonnenblumenlecithin*, Bourbon Vanille*
*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung
**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein

Ein Genuss in weiß mit feinen Kokosstückchen und echter Bourbon Vanille - 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

Weißer Schokolade Kokos

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kJ	2441 kJ
Brennwert kcal	586 kcal
Fett	40,50 g
davon gesättigte Fettsäuren	20,60 g
Kohlenhydrate	47,40 g
davon Zucker	47,40 g
Ballaststoffe	< 0,5 g
Eiweiß	8,00 g
Salz	0,200 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