

# Kakaobutter mild

abgepackt im Hause Rapunzel

## Zutaten

Kakaobutter\*

\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

\*\*aus biodynamischer Erzeugung

## Allgemein

Die reine, desodorierte Kakaobutter ist mild im Geschmack und durch die Tropfenform ideal portionierbar.

## Herstellung

Die erwärmte Kakaomasse wird mit hohem Druck gepresst, so dass das goldgelbe, klare Kakaofett herausgedrückt wird - die Kakaobutter. Im Anschluss werden die intensiven Geschmacksstoffe schonend mit Wasserdampf entzogen. So entsteht eine milde Kakaobutter.

## Ursprung der Hauptzutat(en)

Diverse Länder

## Verwendung

besonders geeignet für Desserts, Schokolade und Glasuren

## Zubereitungshinweis

Grundrezept: Die Kakaobutter im Wasserbad bei ca. 30-35 °C schmelzen lassen und mit den weiteren Zutaten vermengen.

## Lagerhinweis

Nach dem Öffnen kühl lagern.

## Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Kakaobutter mild

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

<b>Brennwert kJ</b>	3700 kJ / 900 kcal kJ
<b>Fett</b>	100,00 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	68,00 g
<b>Kohlenhydrate</b>	0,00 g
<b>davon Zucker</b>	0,00 g
<b>Ballaststoffe</b>	0,0 g
<b>Eiweiß</b>	0,00 g
<b>Salz</b>	0,000 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  
SO<sub>2</sub>)**

**Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse**