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

Brennwert kJ	3700 kJ
Brennwert kcal	900 kcal
Fett	100,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	68,00 g
Kohlenhydrate	0,00 g
davon Zucker	0,00 g
Ballaststoffe	0,0 g
Eiweiß	0,00 g
Salz	0,000 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 SO_2)
Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse