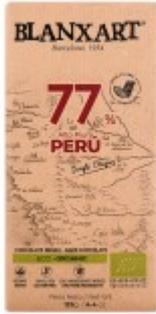




Perú 77% Alta Piura - 125 g



Artikelnummer: 4404

Hersteller: Blanxart

Mengenangabe: | 125 g | Ki 16 |

Chocolate ecológico negro | Bio-Edelbitterschokolade aus Fair-Trade gehandeltem weißen Criollo-Kakao aus Piura, Peru, ist die Grundlage dieser Spitzenschokolade

In den Weiten der Flusstäler des Rio Piura, in dem hier herrschenden subtropischen Klima, gedeiht besonders gut der seltene weiße Criollo. Dank der vorhandenen kleinbäuerlichen Strukturen gelingt in der Piura eine intensive biologische Kultivierung der Kakaobäume. Um die besondere Gourmet-Qualität des Kakaos des weißen Criollo zu garantieren, selektieren die Farmer während der Ernte die Kakaofrüchte. Schonende Fermentation der Bohnen in kleinen Holzkisten und anschließende Trocknung der Kakao-Bohnen an der Sonne lassen den Qualitäts-Kakao entstehen, der sich bestens eignet, für die anspruchvollsten Feinschmecker entsprechende Spezialitäten herzustellen.

Durchschnittliche Nährwertepro 100g

| | |
|------------------------------|--------------------------|
| Brennwert | 606,00 kcal / 2537,20 kj |
| Fett | 49,40 g |
| -davon gesättigte Fettsäuren | 30,80 g |
| Kohlenhydrate | 27,20 g |
| -davon Zucker | 23,10 g |
| Eiweiss | 8,20 g |
| Salz | 0,01 g |
| Ballaststoffe | 10,10 g |

Zusätzliche Informationen

EAN-Nummer 8436006834059

Ursprungsland 011

Zolltarifnummer 1806329011

Lagerungshinweis 15-20, kühl, trocken

Zutaten:

Kakao*, Zucker*, Kakao- butter*. Kakao: 77% mindestens *aus biologischer Produktion Kann Spuren von SCHALENFRÜCHTEN, MILCH und SOJA enthalten.