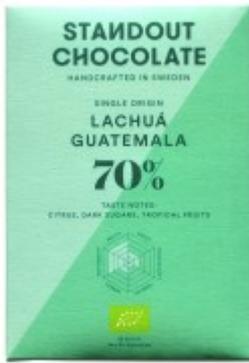




# Lachuá Guatemala 70 %



**Artikelnummer:** 1624  
**Hersteller:** Standout Chocolate  
**Mengenangabe:** 50 g | Ki 12



**Einzelsorten Bio Edelbitterschokolade** | Die Ernte 2017 aus der Region Lachuá in Guatemala ist wirklich einmalig. Strahlende Fruchtigkeit mit hoher Adstringenz und Säure, mit Noten von tropischen Säften, Zitrusfrüchten und schwarzem Tee. 70% Kakaoanteil.

Herkunft: Guatemala, Lachuá

Produzent: Cacao Verapaz

Bezogen über: Uncommon Cacao

Höhenlage: 175 – 300 m ü.d.M.

Ernte: März – Juni 2017

Fermentierung: Holzkisten 7 – 8 Tage

## Durchschnittliche Nährwertepro 100g

Brennwert	585,00 kcal / 2449,28 kj
Fett	41,00 g
-davon gesättigte Fettsäuren	24,00 g
Kohlenhydrate	45,00 g
-davon Zucker	30,00 g
Eiweiss	9,00 g
Salz	0,00 g

## Zusätzliche Informationen

EAN-Nummer 7350101590010  
Ursprungsland 030  
Zolltarifnummer 1806329030  
Lagerungshinweis 14-18°C, trocken

## Zutaten:

Kakaobohnen\*, Rohrzucker\* \*aus biologischer Landwirtschaft Kann Spuren von MILCH enthalten.