Peru Urubamba 70 %

Artikelnummer: 1658
Hersteller: Standout Chocolate

Einzelsorten Bio Edelbitterschokolade | Die für diese Schokolade verwendete Kakaosorte Chuncho wächst in einer für Kakao sehr ungewöhnlichen Höhe von 1.200m. Die besonderen Anbaubedingungen verleihen der Schokolade einen einzigartigen Geschmack, mit Noten von dunklen Früchten, Blumen und Heidelbeeren.

- Land: Peru
- Region: Urubamba
- Produzent: Alto Urubamba Kooperative
- Bezogen über: Original Bohnen
- Höhenlage: 1.200 m ü.d.M.
- Ernte: 2019
- Fermentation: Holzkisten 2 – 4 Tage
- Trocknung: Schatten-/Sonnentrocknung 6 – 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	7350101590133
Ursprungsland	030
Zolltarifnummer	1806329030

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