

Terra Naturkost Handels KG

Gradestr. 92
D- 12347 Berlin

Tel: +49 (30) 639993-0
Fax: +49 (30) 639993-99
Email: info@terra-natur.de

TERRA
Naturkaufhandel

Kakao, stark entölt 125g

Allgemeine Informationen	
MwSt.-Satz	7 %
empf. VK.	2,19 EUR
Hersteller	Naturata
Verband	100% Bio nach EU/VO 834/2007
EAN	4024297467380

Merkmale	
Eifrei	ja
Fair Trade	ja
Gastronomie-Artikel	ja
Glutenfrei	ja
Hefefrei	ja
Lactosefrei	ja
vegan	ja



Zutaten:

Kakaopulver*, stark entölt

*kontrolliert biologischer Anbau, Kakaobutteranteil 10-12 %

Allgemeine Hinweise:

Aufgrund des geringen Kakaobutter-Anteils besteht der stark entölte Kakao mit einer kräftig-herben Kakao-Note. Naturbelassen.

Herstellung:

Kakao wird aus den Samen des immergrünen Kakaobaumes gewonnen. Das Fruchtfleisch der Kakaofrüchte enthält die weiß-bläulichen, mandelförmigen Kakaobohnen. Die typischen Aromastoffe des Kakaos entwickeln sich während der Fermentation und der Röstung: Zunächst werden die Bohnen fermentiert. Dazu werden sie einige Tage lang in Kisten geschichtet und in regelmäßigen Abständen belüftet. Der Zuckergehalt im Fruchtmus führt zu einem Gärprozess, bei dem die Temperatur auf 45-50 °C ansteigt. Dadurch löst sich das Fruchtmus von den Bohnen und fließt ab. Nach der Fermentation werden die Kakaobohnen an der Sonne getrocknet, gereinigt und anschließend geröstet. Die fertig gerösteten Samen werden zerkleinert und grob vermahlen. Dabei verflüssigt sich die Masse. Die flüssige Kakaomasse wird dann gepresst, wobei ein Teil der Kakaobutter entzogen wird. Dieser Vorgang erfolgt mechanisch. Das Fett wird nicht mit chemischen Lösungsmitteln extrahiert. Zurück bleibt der Presskuchen, der staubfein zu Kakaopulver vermahlen wird. Je nach Restanteil Kakaobutter wird der Kakao als schwach entölt (mindestens 20 % Kakaobutter) oder stark entölt (mindestens circa 10 % Kakaobutter) bezeichnet.

Verwendung:

Der stark entölte Kakao eignet sich hervorragend für Kuchen sowie zur Zubereitung von schokoladigen Desserts. Auch als herbe Trinkschokolade lecker!

Warengruppenspezifische Angaben	
Rechtlicher Status	Lebensmittel
Saisonartikel	nein
Süßung	nicht gesüßt
Darreichungsform	Pulver

Qualität	
Bio-Erzeugnis	ja
Anteil an Bio-Zutaten	100% bio
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-007
Welcher Standard wird erfüllt	EWG 834/2007 Norm
Weitere Qualitätskriterien und Labels	Fairtrade Siegel

Weitere gesetzliche Angaben	
Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Bezeichnung des Lebensmittels	Bio Kakaopulver, stark entölt, Kakaobutter 10-12 %
Inverkehrbringer	Naturata AG, Am alten Kraftwerk 6, D-71672 Marbach

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g	
Energie kJ / kcal	1333 kJ / 318 kcal
Fett	10,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	7,0 g
Kohlenhydrate	14,0 g
davon Zucker	0,9 g
Eiweiß	20,4 g
Salz	0,1 g

Allergiehinweise	
Eier	nicht enthalten
Erdnuss	nicht enthalten
Fisch	nicht enthalten
Gluten	nicht enthalten
Krebstier	nicht enthalten
Lupine	nicht enthalten
Milch	nicht enthalten

Schalenfrüchte	nicht enthalten
Sellerie	nicht enthalten
Senf	nicht enthalten
Sesam	nicht enthalten
Soja	nicht enthalten
Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg	nein
Weichtier	nicht enthalten

Weitere Eigenschaften	
vegan	ja
vegetarisch	ja
Rohkostqualität	nein

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)	
Verpackungsmaterial	Papier, PE, PP
Verpackungsart	Faltschachtel

Sonstiges	
Klimaschutz	www.myclimate.org

Datenstand vom:

15.05.2018

Angaben zu Zutaten, Herstellung, Verwendung und die Allergiker-Informationen, sowie alle danach folgenden Informationen, wie warengruppenspezifische Angaben, weitere Eigenschaften oder Diäthinweise, Sonstiges, etc. stammen von Ecoinform. Die Angaben werden direkt vom Hersteller in die Ecoinform-Datenbank eingegeben. Weitere Informationen www.ecoinform.de.

Die Terra Naturkost Handels KG übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit dieser Angaben.