Fairafric Bio Zartbitterschokolade 80%

Pure dunkle Schokolade ist Dein Ding? Dann ist die vegane und faire Bio-Schokolade mit 80% Kakaoanteil genau die Richtige für Dich. Drei Zutaten – mehr braucht es nicht für die volle Ladung Kakao-Power! Die Schokolade kannst Du außerdem super vielfältig in der Küche einsetzen – wie wäre es zum Beispiel mit einem knusprigen Schokoladen-Granola?

fairafric ist die erste superfaire Bio-Schokolade, die komplett in Ghana produziert wird. Mit jeder gekauften Tafel ermöglichst Du mehr Wohlstand für die Menschen am Anfang der Lieferkette, viermal mehr Einkommen im Ursprungsland der Kakaobohnen, gut bezahlte mittelständische Jobs in Ghana, die höchsten Kakaoprämien Westafrikas sowie echten Systemwandel statt nur Entwicklungshilfe.

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Fairafric Bio Zartbitterschokolade 80%"

Unzubereitet pro 100 g		**Unzubereitet pro Portion 80 g**	
Brennwert kj	2464 kj	Brennwert kj	1.971,20 kj
Brennwert kcal	595 kcal	Brennwert kcal	476 kcal
Fett	46,6 g	Fett	37,28 g
davon gesättigte Fettsäuren	29,5 g	davon gesättigte Fettsäuren	23,60 g
Kohlenhydrate	28,3 g	Kohlenhydrate	22,64 g
davon Zucker	22,8 g	davon Zucker	18,24 g
Eiweiß	9,4 g	Eiweiß	7,52 g
Salz	0,02 g	Salz	0,01 g

Zutaten: Kakaomasse*, Rohrohrzucker*, Kakaobutter*

Inverkehrbringer: fairafric GmbH; Rupert-Mayer-Str. 44, 81379 München, Deutschland