Zotter Labooko 72% Belize

Zotter Labooko Schokolade 72% Belize. Der Name verrät es bereits - diese Labooko bietet einen Kakaogehalt von 72 Prozent. Anbaugebiet des Kakaos liegt im zentralamerikanischen Belize. Dass es sich hier um Kakao-Luxus handelt kann Zotter nur bestätigen, zumal er der teuerste Kakao im Sortiment ist. Lasst euch diese Schokolade auf der Zunge zergehen und erlebt selbst das besondere Aroma dieser Kakaosorte.

Erfahre mehr über diese Schokolade im Fair Einkaufen Blog:

Besonders empfehlen möchten wir auch unseren Hintergrundbericht über den Kakaoanbau. Wir reisen zum Ursprung der Schokolade und stellen zehn erstaunliche Fragen rund um die Kakaobohne. Woraus wird Schokolade hergestellt und woher stammen die Zutaten? Wie viel Schokolade essen wir Deutsche im Durchschnitt pro Jahr und wer stellt die Schokolade überhaupt her? Erfahre mehr über die "süßeste Versuchung" und entdecke die Welt hinter der Hochglanzverpackung. Teste dein Wissen und erfahre den Unterschied zwischen konventioneller und fair gehandelter Schokolade.

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Zotter Labooko 72% Belize"

Unzubereitet pro 100 g		**Unzubereitet pro Portion 70 g**	
Brennwert kj	2422 kj	Brennwert kj	1.695,40 kj
Brennwert kcal	584 kcal	Brennwert kcal	408,80 kcal
Fett	43 g	Fett	30,10 g
davon gesättigte Fettsäuren	27 g	davon gesättigte Fettsäuren	18,90 g
Kohlenhydrate	34 g	Kohlenhydrate	23,80 g
davon Zucker	28 g	davon Zucker	19,60 g
Eiweiß	8,8 g	Eiweiß	6,16 g
Salz	0,28 g	Salz	0,19 g

Zutaten: Kakaomasse°, Rohrohrzucker°, Kakaobutter°. Ursprungsschokolade mit Kakaobohnen aus Belize
Kakao (Kakaomasse und Kakaobutter): 72% mindestens
Nach Fairtrade-Standards gehandelt: Kakaomasse°, Rohrohrzucker°, Kakaobutter. Gesamtanteil: 100%.
°aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft
Kann Spuren von Schalenfrüchten, Erdnüssen, Milch, Sesam und Soja enthalten.

Inverkehrbringer: Zotter Schokoladen Manufaktur GmbH