Zotter Labooko 100% Peru

Der Name verrät es bereits - diese Labooko bietet einen Kakaogehalt von unglaublichen 100 Prozent. Anbaugebiet des Kakaos liegt im lateinamerikanischen Peru. Dieser Kakaogehalt lässt sich nur mit dem extrem milden Naranjillo-Kakao verwirklichen, bei der am Gaumen Kakaogeschmack in seiner Reinstform ankommt. Ein Muss für Liebhaber der puren Schokolade.

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 100% Peru"

Unzubereitet pro 100 g		**Unzubereitet pro Portion 70 g**	
Brennwert kj	2546 kj	Brennwert kj	1.782,20 kj
Brennwert kcal	617 kcal	Brennwert kcal	431,90 kcal
Fett	54 g	Fett	37,80 g
davon gesättigte Fettsäuren	33 g	davon gesättigte Fettsäuren	23,10 g
Kohlenhydrate	11 g	Kohlenhydrate	7,70 g
davon Zucker	1 g	davon Zucker	0,70 g
Eiweiß	14 g	Eiweiß	9,80 g
Salz	0,4 g	Salz	0,28 g

Zutaten: Kakaomasse° Ursprungsschokolade mit Kakaobohnen aus Peru.
Kakao: 100%
Nach Fairtrade-Standards gehandelt: Kakaomasse°. Gesamtanteil: 100%.
°aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft
Kann Spuren von Schalenfrüchten, Erdnüssen, Milch, Zucker, Sesam und Soja enthalten.

Inverkehrbringer: Zotter Schokoladen Manufaktur GmbH