Zotter Labooko 82% Peru

Und wieder einmal sind wir bei der Kategorie Weltklasse: Criollo ist die beste Kakaosorte der Welt, leider gibt es sie kaum noch. In dieser Labooko findet sich dafür umso mehr davon. Ein Kakaogehalt von 80 Prozent sorgt, so seltsam es klingt, für sehr milden Schokoladen-Genuss. Dafür sorgen die extrem wenigen Bitterstoffe, sowie die geringe Säure des Criollos.

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 82% Peru"

Unzubereitet pro 100 g		**Unzubereitet pro Portion 70 g**	
Brennwert kj	2482 kj	Brennwert kj	1.737,40 kj
Brennwert kcal	599 kcal	Brennwert kcal	419,30 kcal
Fett	48 g	Fett	33,60 g
davon gesättigte Fettsäuren	29 g	davon gesättigte Fettsäuren	20,29 g
Kohlenhydrate	26 g	Kohlenhydrate	18,20 g
davon Zucker	18 g	davon Zucker	12,60 g
Eiweiß	10 g	Eiweiß	7 g
Salz	0,3 g	Salz	0,21 g

Zutaten: Kakaomasse°, Rohrohrzucker°, Kakaobutter°, Steinsalz. Ursprungsschokolade mit Kakaobohnen aus Peru. Kakao (Kakaomasse und Kakaobutter): 82% 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