Fairafric Bio Zartbitterschokolade 70%

Pure dunkle Schokolade ist Dein Ding? Dann ist die vegane und faire Bio-Schokolade mit 70% 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 70%"

Unzubereitet pro 100 g		**Unzubereitet pro Portion 80 g**	
Brennwert kj	2403 kj	Brennwert kj	1.922,40 kj
Brennwert kcal	580 kcal	Brennwert kcal	464 kcal
Fett	43 g	Fett	34,40 g
davon gesättigte Fettsäuren	27,1 g	davon gesättigte Fettsäuren	21,68 g
Kohlenhydrate	33,6 g	Kohlenhydrate	26,88 g
davon Zucker	31,1 g	davon Zucker	24,88 g
Eiweiß	8,8 g	Eiweiß	7,04 g
Salz	0,03 g	Salz	0,02 g

Zutaten: Kakaomasse*, Rohrohrzucker*, Kakaobutter*. Kakao: 70% mindestens.

*Aus kontrolliert biologischem Anbau. Kann Spuren von Milch, Erdnüssen und Schalenfrüchten enthalten.

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