Zotter Schokolade O du Fröhliche

Für festliche Stimmung sorgt die weihnachtliche Zotter Schokolade O du Fröhliche mit einer Marc de Champagne Ganache umhüllt von dunkler 70%iger Schokolade. Die Marc de Champagne stammt vom französischen Weingut Fleury, das bio und demeter zertifiziert ist. Dieses fließt in eine dunkle Schokoganache und erschafft einen Klassiker aus der Manufaktur Zotter. Der nobelbittere Geschmack der Schokolade passt ganz wunderbar in die wohlige Wärme der Adventszeit. Eine Tafel die zum Genießen einlädt.

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Zotter Schokolade O du Fröhliche"

Unzubereitet pro 100 g		**Unzubereitet pro Portion 70 g**	
Brennwert kj	2138 kj	Brennwert kj	1.496,60 kj
Brennwert kcal	515 kcal	Brennwert kcal	360,50 kcal
Fett	35 g	Fett	24,50 g
davon gesättigte Fettsäuren	22 g	davon gesättigte Fettsäuren	15,40 g
Kohlenhydrate	34 g	Kohlenhydrate	23,80 g
davon Zucker	27 g	davon Zucker	18,90 g
Eiweiß	6,6 g	Eiweiß	4,62 g
Salz	0,22 g	Salz	0,15 g

Allergene

Milch	Ja
Soja	Ja

Zutaten: Kakaomasse°*, Rohrohrzucker°*, Kakaobutter°*, VOLLMILCH°, Marc de Champagne°, Stärkesirup°, BUTTER°, VOLLMILCHPULVER°, MAGERMILCHPULVER°, Steinsalz, Emulgator: Lecithin (SOJA)°, Vanilleschotenpulver°*

Kakao (Kakaomasse und Kakaobutter): 70% mindestens in der dunklen Schokolade°
*aus fairem Handel, Fair-Handelsanteil insgesamt: 74%
°aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft
Vollmilchpulver von den Tiroler Bio-Bergbauern „Bio vom Berg“.
Kann Spuren von Schalenfrüchten aller Art, Erdnüssen, Eiern, Gluten und Sesam enthalten.

Inverkehrbringer: Zotter Schokoladen Manufaktur GmbH