Zotter Labooko 50% Nicaragua

Laut Schokoladentester Georg Bernardini die beste Milchschokolade der Welt - worauf Zotter richtig stolz sein kann, zumal Bernardini über 2.700 Produkte aus 38 Ländern der Welt getestet hat. "Die Schokolade ist milchig-cremig, zugleich angenehm schokoladig. Das Aroma des nicaraguanischen Kakaos ist gut schmeckbar. Ein wahres Meisterwerk!" Ebenso meisterlich ist bei dieser Milchschokolade ein Fairtrade-Anteil von 80 Prozent.

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 50% Nicaragua"

Unzubereitet pro 100 g		**Unzubereitet pro Portion 70 g**	
Brennwert kj	2489 kj	Brennwert kj	1.742,30 kj
Brennwert kcal	601 kcal	Brennwert kcal	420,70 kcal
Fett	44 g	Fett	30,80 g
davon gesättigte Fettsäuren	27 g	davon gesättigte Fettsäuren	18,90 g
Kohlenhydrate	41 g	Kohlenhydrate	28,70 g
davon Zucker	38 g	davon Zucker	26,60 g
Eiweiß	8,7 g	Eiweiß	6,08 g
Salz	0,31 g	Salz	0,21 g

Allergene

Milch	Ja

Zutaten: Rohrohrzucker°, Kakaomasse°, Kakaobutter°, VOLLMILCHPULVER°, Vanilleschotenpulver°, Steinsalz Ursprungsschokolade mit Kakaobohnen aus Nicaragua.
Kakao: 50% mindestens
Nach Fairtrade-Standards gehandelt: Rohrohrzucker°, Kakaomasse°, Kakaobutter° Gesamtanteil: 81%.
°aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft
Vollmilchpulver von den Tiroler Bio-Bergbauern "Bio vom Berg".
Kann Spuren von Schalenfrüchten, Erdnüssen, Sesam und Soja enthalten.