Zotter Labooko 90% Bolivien

Bolivianische Tafelschokolade mit einem Kakaogehalt von 90 Prozent. Der Kakao dieser Labooko Schokolade stammt aus der Kooperative El Ceibo und stellt eine wahre Rarität dar, da der Kakao dieser Kooperative am Markt nur sehr schwer erhältlich ist. Bei Zotter erfährt dieser Kakao eine Conchierzeit von 22 Stunden, wodurch eine Vielzahl schokoladiger Aromen entstehen. Dadurch entsteht ein zarter Schmelz, der eher an eine intensive 70%-ige Schokolade erinnert. Für Liebhaber voller Kakaoaromen ist diese Tafel ein Hochgenuss.

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 90% Bolivien"

Unzubereitet pro 100 g		Unzubereitet pro Portion 70 g	
Brennwert kj	2449 kj	Brennwert kj	1.714,30 kj
Brennwert kcal	592 kcal	Brennwert kcal	414,40 kcal
Fett	48 g	Fett	33,60 g
davon gesättigte Fettsäuren	29 g	davon gesättigte Fettsäuren	20,29 g
Kohlenhydrate	21 g	Kohlenhydrate	14,70 g
davon Zucker	12 g	davon Zucker	8,40 g
Eiweiß	12 g	Eiweiß	8,40 g
Salz	0,35 g	Salz	0,24 g

Zutaten: Kakaomasse°, Rohrohrzucker° Ursprungsschokolade mit Kakaobohnen aus Bolivien.

Kakao: 90% mindestens
Nach Fairtrade-Standards gehandelt: Kakaomasse°, Rohrohrzucker°. Gesamtanteil: 100%.
°aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft
Kann Spuren von Schalenfrüchten, Erdnüssen, Milch, Sesam und Soja enthalten.

Inverkehrbringer: Zotter Schokoladen Manufaktur GmbH