

Kakaopulver alkalisiert 20-22% Fett bio

Kann zum Backen und für die Zubereitung von Kakaogetränken verwendet werden. Durch die Alkalisierung wird der Eigengeschmack des Kakaopulvers betont, der säuerlich-bittere Geschmack gemildert, die Farbe des Kakaos verstärkt und die Löslichkeit des Kakaopulvers z.B. in kalter Milch erhöht.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1642 kj
Brennwert kcal	392 kcal
Fett	19.8 g
davon gesättigte Fettsäuren	12.4 g
Kohlenhydrate	17.8 g
davon Zucker	0.9 g
Ballaststoffe	26.3 g
Eiweiß	22.6 g
Salz	0.03 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Nein
Hühnerei	Nein
Erdnüsse	Nein
Milch	Nein
Sellerie	Nein
Sesamsamen	Nein
Lupine	Nein
Krebstiere	Nein
Fisch	Nein
Soja	Nein
Schalenfrüchte	Nein
Senf	Nein

Schwefeldioxid und Sulfit	Nein
Weichtiere	Nein
Cashews	Nein
Dinkel	Nein
Gerste	Nein
Hafer	Nein
Hybridstämme	Nein
Kamut	Nein
Macadamia	Nein
Mandeln	Nein
Paranüsse	Nein
Pekanüsse	Nein
Pistazien	Nein
Roggen	Nein
Haselnüsse	Nein
Sesam	Nein
Walnüsse	Nein
Weizen	Nein