Kuvertüre Drops Zartbitter 3-5mm bio 5kg

Bezeichnung: Kuvertüre Tropfen Zartbitter

Beschreibung: Dunkle Kuvertüre Zartbitter Schokotropfen zum Verarbeiten in Backwaren, auch zum Überziehen geeignet. Die Oberfläche kann aufgrund mechanischer Beanspruchung beim Transport oder ungeeigneter Lagertemperaturen grau werden. Dies stellt keinen Qualitätsmangel dar.

Zutaten: Kakaomasse*, Rohrohrzucker*, Kakaobutter*, Kakao: 60% mindestens

* aus kontrolliert biologischem Anbau

Rohkost: Nein
Fairtrade: Nein
Glutenfrei: Nein
Vegan: Ja
Superfood: Nein
Natürlich glutenfrei: Nein
Plastikfrei: Nein
Bio: Ja
Mehrstückpackung: Diesen Artikel handeln wir in unterschiedlichen Gebindeeinheiten. Die aktuelle Gebindegröße beträgt 5kg. Die endgültige Gebindeeinheit entnehmen Sie bitte der Auftragsbestätigung.
Vorteilspackung: Nein

BIO-Kontrollstelle: DE-ÖKO-003

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	2252 kj
Brennwert kcal	538 kcal
Fett	33 g
davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	49 g
davon Zucker	46 g
Ballaststoffe	11 g
Eiweiß	5.8 g
Salz	0.08 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