

Callets ca. 18 mm Zartbitter-Kuvertüre bio mind. 57% Kakao

Bezeichnung: Callets ca. 18 mm -Zartbitter-Kuvertüre-

Beschreibung: Dunkle Kuvertüre [Drops](#) zum Überziehen von Backwaren.

Zutaten: Kakaomasse*, Rohrzucker*, Kakaobutter*, Emulgator: **Sojalecithin***, Kakao: 56,5% 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 20kg. Die endgültige Gebindeeinheit entnehmen Sie bitte der Auftragsbestätigung.

Vorteilspackung: Nein

BIO-Kontrollstelle: DE-ÖKO-003

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	2241 kj
Brennwert kcal	536 kcal
Fett	35.1 g
davon gesättigte Fettsäuren	21 g
Kohlenhydrate	44.1 g
davon Zucker	41 g
Ballaststoffe	9.6 g
Eiweiß	6 g
Salz	0.01 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Nein
Hühnerei	Nein
Erdnüsse	Nein
Milch	Nein
Sellerie	Nein

Sesamsamen	Nein
Lupine	Nein
Krebstiere	Nein
Fisch	Nein
Soja	Ja
Schalenfrüchte	Nein
Senf	Nein
Schwefeldioxid und Sulfid	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