



Bio-Kakao-Nibs

roh

Wissenswertes:

Bereits 400 v. Chr. wurde Kakao von den Mayas und Azteken angebaut. Damals war die edle Bohne dem Adel vorbehalten und wurde nur zu besonderen Anlässen gereicht. Heute ist Kakao vor allem als Zutat in zuckersüßer Schokolade bekannt, wobei viele gar nicht wissen, wie Kakao eigentlich schmeckt. Unsere Kakao-Nibs sind getrocknete, geschälte und in kleine Stückchen gebrochene Edelkakaobohnen, die in Peru kontrolliert biologisch, fair und sozial angebaut werden. Weder alkalisiert noch geröstet, ohne Zusatzstoffe oder Zucker können Sie mit Bio-Kakao-Nibs den unverfälschten, naturbelassenen, intensiv mild-herben Geschmack des reinen, rohen Kakaos genießen. Er zeichnet sich durch wenig Säure und Bitterstoffe aus und erinnert an ganz dunkle Zartbitterschokolade. Kakao-Nibs können pur geknabbert werden, aber auch Desserts, Kuchen, Müslis und Smoothies beigegeben werden.

Zutaten: 100 % Kakao-Nibs aus kontrolliert biologischem Anbau.

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g
Brennwert	2618 kJ/ 635 kcal
Fett , davon:	58 g
- gesättigte Fettsäuren	36 g
Kohlenhydrate , davon:	9 g
- Zucker	2 g
Ballaststoffe	12 g
Eiweiß	13 g
Salz	<0,01 g

Kühl, trocken und gut verschlossen lagern.



DE-ÖKO-001



Nicht-EU-Landwirtschaft

Inhalt 400 g

Art.-Nr.: 616

Eti0322