



Bio-Kakao-Nibs mit Yaconsirup

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 ungeröstete, getrocknete, geschälte und in kleine Stückchen gebrochene Edelkakaobohnen, die in Peru kontrolliert biologisch, fair und sozial angebaut werden. 30% Bio-Yaconsirup schenkt den Kakao-Nibs einen köstlichen, angenehm süß-herben Geschmack. Bio-Kakao-Nibs mit Yaconsirup können pur genascht werden, aber auch Desserts, Kuchen, Müslis und Smoothies beigegeben werden.

Zutaten: Kakao-Nibs (70 %)*, Yaconsirup (30 %)*.

*aus kontrolliert biologischem Anbau.

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g
Brennwert	2176 kJ/ 526 kcal
Fett, davon:	40 g
- gesättigte Fettsäuren	25 g
Kohlenhydrate, davon:	20 g
- Zucker	20 g
Ballaststoffe	24 g
Eiweiß	11 g
Salz	< 0,05 g

Kühl, trocken und gut verschlossen lagern.



DE-ÖKO-001



Nicht-EU-Landwirtschaft

Inhalt 400 g

Art.-Nr.: 615

Eti0322