

Kakaopulver 200g, bio

Peruvian Harvest Kakaopulver wird aus 51% Criollo Kakao-Bohnen aus Peru und 49% Kakao-Bohnen aus Sierra Leone, ohne Zusätze jeglicher Art und gemäß den Kriterien für Rohkost und der EU-BIO-Verordnung hergestellt. Durch die einzigartige Vorgehensweise und die schwache Fermentierung erreichen wir unseren unvergleichlichen Geschmack und die Vielzahl an Nährstoffen. Der Kakaobuttergehalt von 10%-12% macht das Produkt auch ohne die Anwendung von Hitze gut löslich. Der aromatische aber nur leicht bittere Geschmack erlaubt es köstliche Rezepte ohne die Notwendigkeit von viel Süße zu kreieren.

- Hoher Gehalt an Ballaststoffen
- Hoher Gehalt an Eiweiß
- Hoher Gehalt an Kupfer
- Hoher Gehalt an Magnesium
- Hoher Gehalt an Mangan
- Hoher Gehalt an Phosphor
- Hoher Gehalt an Molybdän
- Quelle für Kalium, Zink und Eisen

Zutaten: 51% Criollo Kakao, 49% Kakao aus Sierra Leone

Inhalt: 200g

Anwendungen:

- Getränke: Versuche einen Löffel Kakaopulver in Deinen Smoothies oder Proteinshakes oder bereite Dir eine warme Tasse Kakao zu. Unser Tipp: Löse dazu 1-2 Teelöffel in einer Tasse mit etwas lauwarmem Wasser auf, dann süßen und mit (Mandel-, Hafer-, ...) Milch ergänzen.
- Backen: Auch beim Backen von Kuchen, Torten, Muffins und sonstige Nachspeisen jeglicher Art wird Dich das Aroma unseres Kakaopulvers begeistern. Einfach wie gewohnt in Deinen Lieblingsrezepten verwenden.
- Lebensmittelzubereitung: Hast Du schon mit Kakao gekocht? Versuche es mit Rezepten oder kreierte Deine eigene Speise und lass Dich von den Ergebnissen überraschen! Natürlich kannst Du auch Deine eigene Schokolade herstellen, leckere Eiscreme, Pudding oder ein Schokoladenmouse zubereiten.

Was macht den Kakao so besonders?

Es ist sein Geschmack und das Aroma, aber nicht nur...

... Er wird zu 20% fermentiert. Das dauert ungefähr zwei Tage, erhält die rohen Eigenschaften der Bohnen, während gleichzeitig ein üppiger Geschmack und ein unwiderstehliches Aroma entsteht. Er enthält keine Bindemittel, Füllstoffe oder Hilfsstoffe und erhält die natürlichen Eigenschaften und Vorteile des Kakaos.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1518 kj
Brennwert kcal	363 kcal
Fett	13,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	8,0 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	4,3 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	21 g
davon Zucker	0,6 g
Ballaststoffe	30 g
Salz	0,00 g
Eiweiß	26 g

Sonstige Angaben

Kalium	1900,0 mg
NRV* an Kalium	95,0 %
Calcium	170,0 mg
NRV* an Calcium	21,0 %
Phosphor	740,0 mg
NRV* an Phosphor	106,0 %
Magnesium	580,0 mg
NRV* an Magnesium	155,0 %
Eisen	26,4 mg
NRV* an Eisen	189,0 %
Zink	7,6 mg
NRV* an Zink	76,0 %
Muster AG	4,1 mg

IdNr.: 000111000
USt-IdNr.: XX 111 222 333
Finanzamt: Coesfeld

NRV* an Kupfer	405,0 %
Mangan	5,1 mg
NRV* an Mangan	255,0 %
Molybdän	53,0 µg
NRV* an Molybdän	106,0 %

Zusätzliche Informationen

*NRV = Prozentsatz der empfohlenen Tagesdosis

Peruvian Harvest Kakaopulver wird wie gewohnt ohne Zusätze jeglicher Art und gemäß den Kriterien für Rohkost und der EU-BIO-Verordnung hergestellt.

Herkunftsland:

Peru