

Kakaobohnen aus Criollo-Kakao 200g, bio

„Criollo“ Kakaobohnen aus Peru sind eine dort heimische und besonders wertvolle Sorte. Peruvian Harvest Kakaobohnen werden ohne Zusätze jeglicher Art und gemäß den Kriterien für Rohkost und der EU-Bio-Verordnung hergestellt. Von den Feldern bis zum Endprodukt wird unser Kakao unter kontrollierten Bedingungen und sehr schonend verarbeitet. Durch die einzigartige Vorgehensweise und die schwache Fermentierung erreichen wir unseren unvergleichlichen Geschmack, die Vielzahl an Nährstoffen und das besondere Aroma.

Nährwert & Wirkung:

- Hoher Gehalt an Ballaststoffen
- Hoher Gehalt an Kupfer
- Hoher Gehalt an Kalium
- Hoher Gehalt an Magnesium
- Hoher Gehalt an Mangan
- Hoher Gehalt an Phosphor
- Hoher Gehalt an Zink
- Quelle für Eisen

Zutaten: 100% Criollo Kakaobohnen

Inhalt: 200g

Anwendungen:

- Zum Knabbern: Der Geschmack spricht für sich! Natürlich passen unsere Kakaobohnen auch hervorragend zu Deinem bevorzugten Snack. Unser Tipp: Mische die Bohnen mit Nüssen und Trockenfrüchten Deiner Wahl zum Knabbern zwischendurch.
- Backen: Auch beim Backen, für Kuchen, Muffins und sonstige Nachspeisen jeglicher Art bieten unsere Kakaobohnen eine willkommene Abwechslung. Unser Tipp: Verwende die Bohnen in einem süßen Teig, wodurch sich beim Verzehr ein Schokoladengeschmack ergibt.
- Lebensmittelzubereitung: Hast Du schon mit Kakao gekocht? Versuche es mit Rezepten oder kreiere Deine eigene Speise und lass dich von den Ergebnissen überraschen! Natürlich kannst Du auch Deine eigene Schokolade herstellen, Smoothies kreieren und die Kakaobohnen im Müsli oder Fruchtsalat genießen.

Was macht den Kakao so besonders?

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

Er wird aus 100% rohen Bio-Criollo-Kakaobohnen erzeugt, ohne Mischung mit anderen Arten. Der Kakao wird nur 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.

Hinweis: Kakaobohnen lösen sich beim Kochen nicht auf.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	2272 kj
Brennwert kcal	543 kcal
Fett	44,90 g
davon gesättigte Fettsäuren	27,20 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	14,10 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1,59 g
Kohlenhydrate	6,90 g
davon Zucker	0,40 g
Ballaststoffe	29,30 g
Salz	0,00 g
Eiweiß	13,03 g

Sonstige Angaben

Kalium	800,00 mg
NRV* an Kalium	40,00 %
Phosphor	470,00 mg
NRV* an Phosphor	67,00 %
Magnesium	290,00 mg
NRV* an Magnesium	77,00 %
Eisen	2,70 mg
NRV* an Eisen	19,00 %
Zink	5,00 mg
NRV* an Zink	50,00 %
Kupfer	1,80 mg
NRV* an Kupfer	180,00 %
Mangan	2,30 mg

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

NRV* an Mangan	115,00 %
Asche	3,0 g

Zusätzliche Informationen

*NRV= Prozentsatz der empfohlenen Tagesdosis

Zutaten aus biologischer Landwirtschaft*:

100% Criollo Kakaobohnen aus Peru*.

Herkunftsland:

Peru