

Kakaobutter aus Criollo-Kakao 200g, bio

Kakaobutter 200g, bio - Ernährung in ihrer besten Form

„Criollo“ Kakaobohnen aus Peru sind eine dort heimische und besonders wertvolle Sorte. Für die Inkas war der Kakaobaum heilig und die Kakaobohnen wurden aufgrund ihrer vielen Vorteile als "Nahrung der Götter" bezeichnet. Peruvian Harvest Kakaobutter wird 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.

Zutaten: 100% Criollo Kakaobutter

Inhalt: 200g

Anwendungen:

- Getränke: Peruvian Harvest Kakaobutter eignet sich sehr gut als Ergänzung für Smoothies, eine Tasse warmen Kakaos und andere Getränke. Unser Tipp: Kakaobutter schmilzt schon bei niedriger Temperatur, gibt dem Getränk Konsistenz und verstärkt den Geschmack – einfach probieren!
- Süßes: Auch für Kuchen, Torten, Muffins, Schokomus, Pralinen, Eiscreme und natürlich auch für Schokolade eignet sich Peruvian Harvest Kakaobutter hervorragend. Wusstest Du, dass Kakaobutter die Hauptzutat für weiße Schokolade ist?
- Lebensmittelzubereitung: Gib Deinen Speisen das gewisse Extra. Bei der Zubereitung von Gerichten kann Kakaobutter vielfältig eingesetzt werden, z.B. als Ersatz für andere Fette.

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.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	3680 kj
Brennwert kcal	879 kcal
Fett	96,10 g
davon gesättigte Fettsäuren	57,40 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	31,10 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	3,42 g
Kohlenhydrate	3,20 g
davon Zucker	0,00 g
Ballaststoffe	0,00 g
Salz	0,00 g
Eiweiß	0,33 g

Zusätzliche Informationen

Peruvian Harves Kakaobutter wird ohne Zusätze jeglicher Art und gemäß den Kriterien für Rohkost und der EU-BIO-Verordnung hergestellt.

Herkunftsland:

Peru