



Criollo Kakaobutter

“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

HERKUNFT

Amazonas Peru

NÄHRWERT & WIRKUNG

- Quelle für Antioxidantien
- Quelle für Pflanzenstoffe

INHALT

200g

HALTBARKEIT

3 Jahre



Nährwertinformation	
Zusammensetzung	pro 100g
Energiewert (kJ / kcal)	3680/879
Fett (g)	96,10
davon	
- gesättigte Fettsäuren (g)	57,40
- einfach ungesättigte Fettsäuren (g)	31,10
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren	3,42
Kohlenhydrate (g)	3,20
davon	
- Zucker (g)	0,00
Ballaststoffe (g)	0,00
Eiweiß (g)	0,33
Salz (g)	0,00
*NRV = Prozentsatz der empfohlenen Tagesdosis	



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 Kuehen, Torten, Muffins, Schokomus, Pralinen, Eiscreme und natürlich für Schokolade eignet sich Peruvian Harvest Kakaobutter hervorragend. Wussten sie, dass Kakaobutter die Hauptzutat für weiße Schokolade ist?



Lebensmittelzubereitung

Geben sie ihren Speisen das gewisse Extra. Bei der Zubereitung von Gerichten kann Kakaobutter vielfältig eingesetzt werden, z.B. als Ersatz für andere Fette.