



Criollo Kakaopulver

“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 Kakaopulver 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. Durch die einzigartige Vorgehensweise erreichen wir unseren unvergleichlichen Geschmack, die Vielzahl an Nährstoffen und das besondere Aroma.

ZUTATEN

100% Criollo Kakaopulver

HERKUNFT

Amazonas Peru

NÄHRWERT & WIRKUNG

- 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

INHALT

200g

HALTBARKEIT

3 Jahre



Nährwertinformation	
Zusammensetzung	pro 100g
Energiewert (kJ / kcal)	1487/355
Fett (g)	11,70
davon	
- gesättigte Fettsäuren (g)	6,83
- einfach ungesättigte Fettsäuren (g)	3,87
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,48
Kohlenhydrate (g)	17,80
davon	
- Zucker (g)	1,00
Ballaststoffe (g)	31,00
Eiweiß (g)	29,19
Salz (g)	0,00
Gehalt an Kalium (mg)	1900,00
NRV* an Kalium (%)	95,00
Gehalt an Calcium (mg)	150,00
NRV* an Calcium (%)	19,00
Gehalt an Phosphor (mg)	1100,00
NRV* an Phosphor (%)	157,00
Gehalt an Magnesium (mg)	630,00
NRV* an Magnesium (%)	168,00
Gehalt an Eisen (mg)	12,00
NRV* an Eisen (%)	86,00
Gehalt an Zink (mg)	9,00
NRV* an Zink (%)	90,00
Gehalt an Kupfer (mg)	4,70
NRV* an Kupfer (%)	470,00
Gehalt an Mangan (mg)	4,60
NRV* an Mangan (%)	230,00
Gehalt an Molybdän (µg)	140,00
NRV* an Molybdän (%)	280,00

*NRV = Prozentsatz der empfohlenen Tagesdosis

ANWENDUNGEN

Getränke



Versuchen sie einen Löffel Kakaopulver in ihren Smoothies oder Proteinshakes oder bereiten sie sich eine warme Tasse Kakao zu. Unser Tipp: Lösen sie dazu 1-2 Teelöffel in einer Tasse mit etwas lauwarmem Wasser auf, dann süßen und mit (Mandel-, Hafer-, ...) Milch ergänzen.

Backen



Beim Backen von Kuchen, Torten, Muffins und sonstigen Nachspeisen jeglicher Art wird sie das Aroma unseres Kakaopulvers begeistern. Einfach wie gewohnt in ihren Lieblingsrezepten verwenden.

Lebensmittelzubereitung



Haben sie schon mit Kakao gekocht? Versuchen sie es mit Rezepten oder kreieren sie ihre eigene Speise und lassen sie sich von den Ergebnissen überraschen! Natürlich können sie auch ihre eigene Schokolade herstellen, leckere Eiscreme, Pudding oder ein Schokoladenmus zubereiten.

