

Zotter Labooko 75% Guatemala

Schokoladengenuss mit ganz besonderem Hintergrund. Der Kakao aus Guatemala besitzt einen besonders hohen Criollo-Anteil und wird von indigenen Kakaobauern kultiviert. Die Bauern der Kooperative Fedecovera haben sich zusammengeschlossen um das Erbe der Maya zu erhalten und den regionalen Edelkakao zu bewahren. Zotter macht aus diesem Superkakao nach acht Stunden Conchierzeit eine Spitzenschokolade mit Duftaromen exotischer Früchte.

Erfahre mehr über Schokolade im Fair Einkaufen Blog:

Besonders empfehlen möchten wir unseren Hintergrundbericht über den Kakaoanbau. Wir reisen zum Ursprung der Schokolade und stellen zehn erstaunliche Fragen rund um die Kakaobohne. Woraus wird Schokolade hergestellt und woher stammen die Zutaten? Wie viel Schokolade essen wir Deutsche im Durchschnitt pro Jahr und wer stellt die Schokolade überhaupt her? Erfahre mehr über die "süßeste Versuchung" und entdecke die Welt hinter der Hochglanzverpackung. Teste dein Wissen und erfahre den Unterschied zwischen konventioneller und fair gehandelter Schokolade.

[Zum Produkt](#)

Nährwertangaben zum Produkt "Zotter Labooko 75% Guatemala"

Unzubereitet pro 100 g		Unzubereitet pro Portion 70 g	
Brennwert kj	2472 kj	Brennwert kj	1730,40 kj
Brennwert kcal	596 kcal	Brennwert kcal	417,20 kcal
Fett	42 g	Fett	29,40 g
davon gesättigte Fettsäuren	28 g	davon gesättigte Fettsäuren	19,60 g
Kohlenhydrate	32 g	Kohlenhydrate	22,40 g
davon Zucker	25 g	davon Zucker	17,50 g
Eiweiß	8 g	Eiweiß	5,60 g
Salz	0 g	Salz	0,00 g

Zutaten: Kakaomasse°, Rohrohrzucker°, Kakaobutter° Ursprungsschokolade mit Kakaobohnen aus Guatemala.

Kakao (Kakaomasse und Kakaobutter): 75% mindestens

Nach Fairtrade-Standards gehandelt: Kakaomasse°, Rohrohrzucker°, Kakaobutter° Gesamtanteil: 100%.

°aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft

Kann Spuren von Schalenfrüchten, Erdnüssen, Milch, Sesam und Soja enthalten.

Inverkehrbringer: Zotter Schokoladen Manufaktur GmbH

Fair Einkaufen

USt-IdNr.: DE292894173

Finanzamt: Wangen im Allgäu