



BIO KAKAO BUTTER

HANOJU Bio Kakaobutter, desodoriert
Lebensmittel

Zutatenverzeichnis
100% Bio Kakaobutter*

**aus kontrolliert biologischem Anbau.*

Kann Spuren von Allergenen enthalten
(Soja, Nüsse, Sesam)

Mindestens haltbar bis
und Lot-Nr.:
siehe Boden.
Füllmenge: 250g

Verzehrempfehlung

Besonders gut lässt sich unsere Kakaobutter in der Rohkostküche einsetzen. Da sie desodoriert ist (Geruchsstoffe werden dem Produkt entzogen) eignet sie sich sehr gut zum Kochen und für süße und cremige Speisen.



DE-ÖKO-006
Nicht EU-Landwirtschaft



Pure Kakaobutter eignet sich unter anderem zur Regulierung der Konsistenz von Kuvertüren und Pralinenfüllungen oder als Zugabe zur Herstellung von Kakaomasse oder Schokolade. Bei der Kakaobutter handelt es sich um hochwertige Kakaopressbutter die durch Mahlen und Pressen aus den Kakaobohnen gewonnen wird. Die Kakaobutter ist ein rein pflanzliches Produkt und selbstverständlich Vegan.

Sie bietet sich sowohl zum Kochen als auch zum Braten an und kann so in nahezu jedem Rezept Verwendung finden.



HANOJU Deutschland GmbH · Zum Rennplatz 6 · 49401 Damme
info@hanoju.com · www.hanoju.com

250g