



NATURATA
 BIOKULT SEIT 1976

NATURATA
 BIOKULT SEIT 1976



NATURATA Kakao- und Schokoladengetränke

Produkt	Zutaten	Gebinde
Edelkakao aus dem Yacao-Projekt schwach entölt	Kakao, schwach entölt* (20-22% Fettanteil)	10 x 125g
Kakao schwach entölt	Kakao, schwach entölt* (20-22% Fettanteil) Säureregulator: Kaliumcarbonat	10 x 125g
Kakao stark entölt	Kakao, stark entölt* (10-12% Fettanteil)	10 x 125g
Heisse Schokolade	SUCANAT Vollrohrzucker* (60%), Kakao schwach entölt* (40%)	6 x 400g
Kakao Getränk	SYRAMENA Roh-Rohrzucker* (65%), Kakao stark entölt* (35%) Säureregulator: Kaliumcarbonat	6 x 350g
Heißer Winterkakao	SYRAMENA Roh-Rohrzucker*, Kakao schwach entölt* (33%), Ceylon-Zimt gemahlen*, Koriander gemahlen*	6 x 250g

Kakao & Schokogetränke

Naturata AG · D-71711 Murr

Telefon +49 (0)7144 / 8961-51

Fax +49 (0)7144 / 8961-41

eMail kontakt@naturata.de

www.naturata.de

www.naturata.de

Naturata AG · D-71711 Murr



Herkunft

NATURATA Kakao stammt aus verschiedenen Projekten in Südamerika. Für NATURATA Edelkakao verwenden wir ausschließlich Kakao aus dem YACAO-Projekt in der Dominikanischen Republik. IDetails zum YACAO-Projekt finden Sie unter www.naturata.de.

Rohstoffe

Kakao wird aus dem Samen des Kakaobaumes gewonnen. Der immergrüne Kakaobaum trägt nach einer prachtvollen Blüte 20–50 Früchte. Sie enthalten, eingebettet in süß-säuerliches Fruchtfleisch, 30–60 weiß-bläuliche, mandelförmige Samen, die Kakaobohnen. Ein Kakaobaum liefert maximal 2 kg Samen. Die vollreifen Früchte werden vom Baum abgeschlagen und durch Aufklopfen geöffnet. Die Kakaobohnen werden mit dem anhaftenden Fruchtmus aus der Schale herausgelöst und anschließend fermentiert.

Herstellung

Für die Fermentation werden die Bohnen einige Tage lang in Kisten geschichtet und in regelmäßigen Abständen belüftet. Der Zuckergehalt im Fruchtmus

führt zu einem Gärprozess, bei dem die Temperatur auf 45–50°C ansteigt. Hierdurch löst sich das Fruchtmus von den Bohnen und fließt ab. Nach der Fermentation werden die Kakaobohnen an der Sonne getrocknet, gereinigt und anschließend geröstet.

Die typischen Aromastoffe des Kakaos entwickeln sich während der Fermentation und der Röstung. Die gerösteten Samen werden zerkleinert und grob vermahlen. Dabei tritt die dickflüssige Kakaomasse aus. Beim anschließenden Pressen wird der Kakaomasse ein Teil der Kakaobutter entzogen. Zurück bleibt der Presskuchen, der anschließend staubfein zu Kakaopulver vermahlen wird. Je nach Restanteilen an Kakaobutter wird der Kakao als schwach entölt (mind. 20% Kakaobutter) oder stark entölt (mind. ca. 10% Kakaobutter) bezeichnet. Das Abpressen des Kakaofettes ist ein rein mechanischer Vorgang, das Fett wird nicht mit chemischen Lösungsmitteln extrahiert. Der Kakao wird nicht begast.

Häufig durchlaufen Kakaobohnen vor dem Rösten eine so genannte Alkalisierung, das heißt, sie werden mit dem Säureregulator Kaliumkarbonat (aus der



weihnachtlichen Küche auch als Pottasche bekannt) versetzt. Der Vorteil dieser Behandlung liegt in einer besseren Löslichkeit des Kakaos. Für NATURATA Edelkakao, Kakao stark entölt, Heisse Schokolade und Winterzauber wird unbehandelter Kakao verwendet. Kakao schwach entölt und das Kakao Getränk enthalten alkalisierter Rohstoff.

Bei allen Kakao-Getränken wird auf Emulgatoren, wie Soja-Lecithin, verzichtet. Damit wird sichergestellt, dass keine Spuren von gentechnisch veränderten Organismen in das Produkt gelangen.

Zubereitung und Verwendung

Kakaopulver wird zum Backen, Dekorieren und als Bestandteil in Kakaogetränken verwendet. Stark

entölt Kakao eignet sich gut zum Backen und für Süßspeisen. Aufgrund des geringeren Fettanteils ist er besser löslich. Schwach entölt Kakao ist milder und voller im Geschmack. Er lässt sich besser in warmer Milch auflösen. NATURATA Heisse Schokolade enthält schwach entölte Kakao und eignet sie sich deshalb besser als Warmgetränk. NATURATA Kakao Getränk löst sich gut in kalter Milch und ist durch seinen etwas süßeren Geschmack besonders beliebt bei Kindern. In den kalten Herbst- und Wintermonaten ist der mit Zimt und Koriander verfeinerte NATURATA Winterzauber ein traumhaft leckeres Heißgetränk.

