

Das NATURATA Schokoladen-Sortiment

Praliné-Linie	Kakaogehalt	Besonderheiten	Gebinde
Praliné Nougat	35%	mit cremiger Nougat-Füllung	12*100g
Praliné Joghurt-Orange	35%	mit frischer Joghurt-Orangen-Füllung	12*100g
Praliné Cocos	35%	mit cremiger Kokos-Füllung	12*100g
Praliné Rum	35%	mit aromatischer Rum-Füllung	8*100g
Winterschokolade	38%	mit cremiger Füllung aus weihnachtlichen Zutaten	8*100g
Praliné Himbeer-Zitrone	35%	mit fruchtiger Himbeer-Zitronen-Füllung	12*100g
Chocolat-Linie			
Chocolat Vollmilch	33%		12*100g
Chocolat Haselnuss	38%	mit ganzen Haselnüssen	10*100g
Chocolat Halbbitter	55%		12*100g
Chocolat Mandel-Orange	55%	mit Mandel- und Orangengelee-Stückchen	12*100g
Chocolat Weiße Crisp	32% Kakaobutter	mit knusprigen Getreide-Crisps	11*100g
Chocolat Weiße Café Latte	32% Kakaobutter	mit knackigen Kaffeebohnsensplittern	12*100g
Chocolat Corn Flakes	38%	mit knusprigen Cornflakes	12*100g
Chocolat Reismilch - laktosefrei	41%	mit Reisglukosesirup	12*100g
Chocolat Reismilch ganze Mandel - laktosefrei	41%	mit Reisglukosesirup und ganzen Mandeln	12*100g
Chocolat weiße Reismilch Stracciatella-Kirsch - laktosefrei	38% Kakaobutter	mit Reisglukosesirup, Schokostückchen und Sauerkirschen	12*100g
Chocolat Himbeer-Chili	55%	mit Himbeer-Stückchen und scharfer Note	12*100g
Chocolat Caramel-Sel	55%	mit krunchigen Karamell und einer Prise Meersalz	12*100g
Herkunftsschokoladen			
Edelvollmilch Ecuador	42%	sortenreiner Arriba-Edelkakao aus Ecuador	10*100g
Edelbitter Ecuador	70%	sortenreiner Arriba-Edelkakao aus Ecuador	10*100g
Edelbitter Peru	75%	sortenreiner Trinitario-Kakao aus Peru	10*100g
Edelbitter Panama	80%	sortenreiner Trinitario-Kakao aus Panama	10*100g
Edelbitter Indien	85%	sortenreiner Forastero-Kakao aus Indien	10*100g

www.naturata.de

NATURATA
BIOKULT SEIT 1976



Schokolade

Zartschmelzender Genuss dank feinsten Fairtrade-Zutaten und bewährter Schweizer Herstellung

frei von Sojalecithin



www.naturata.de
Naturata AG · D-71711 Murr



Genuss für Körper und Seele

Bei einer ausgewogenen Ernährung ist gegen das Naschen von Schokolade nichts einzuwenden – insbesondere, wenn die Zutaten aus fairem Bio-Anbau stammen und in den Rezepturen auf unnötige Hilfs- und Zusatzstoffe verzichtet wird.

Rohstoffe

Der Kakao stammt zu 100 Prozent aus Fairem Anbau und kommt für die meisten Schokoladen und den NATURATA Edelkakao aus dem Fairtrade **Yacao-Projekt** in der Dominikanischen Republik. Für die Herkunftsschokoladen haben wir ganz besondere Kakaobohnen für Sie ausgewählt: Der Arriba-Kakao aus **Ecuador** für die **Edelbitter (70%)**- und die **Edelvollmilch (42%)**-Schokolade wird von Kleinbauern in der Region Los Rios angebaut. Dieser Kakao verleiht der Schokolade ein charakteristisches, volles Aroma. Ein echter Geheimtipp ist der Trinitario-Kakao aus der Amazonasregion in **Peru (75%)**. Er wird ebenfalls von Kleinbauern mit langjähriger Bio-Erfahrung angebaut. Der Edelkakao aus **Panama (80%)** ist eine besondere Rarität mit einem einzigar-

tigen Aroma. Aus **Indien (85%)** stammt der Kakao aus der größten biologischen Anbau-Kooperative Indiens mit 2.500 Kleinbauern. Der Anbauort ist Kerala, ein Bundesland im Südwesten Indiens. Viele weitere Zutaten für die NATURATA-Schokoladen, wie der Zucker stammen ebenfalls aus fairem Anbau. Das unabhängige FAIRTRADE-Siegel gibt Ihnen die Sicherheit, dass die internationalen Standards für Fairen Handel erfüllt sind.

Herstellung

Die Zutaten Kakaomasse, Kakaobutter, Zucker, ggf. Milchpulver und Vanille werden eingewogen, gemischt und fein zerrieben. Die so entstandene Masse ist noch zu herb und bitter. Es fehlt das feine, runde Aroma.

Dieses erhält die Schokolade bei der Veredelung, dem Conchieren. Hierbei wird die Schokoladenmasse gerieben,

gerührt und geknetet. Unerwünschte Geruchs- und Geschmacksstoffe verflüchtigen sich. Für eine feine, geschmeidige Konsistenz wird am Ende des Conchierens nochmals Kakaobutter hinzugegeben. Da eine lange Conchierdauer einen feinen, zarten Schmelz und den typischen Schokoladengeschmack bewirkt, werden NATURATA Schokoladen besonders lange conchiert (je nach Sorte bis zu 72 Stunden).

Unter ständigem Umrühren kühlt die Masse langsam ab, bis sie die optimale Fließeigenschaft für das Einfüllen in die Formen (ca. 30 °C) erreicht hat. Jetzt erst werden stückige Zutaten wie Nüsse, Kaffeebohnen-Splitter oder Crisps zugegeben. Auf Kühlabahnen kühlt die Schokolade so lange ab, bis sie den zum Ausformen erforderlichen Festigkeitsgrad erreicht hat (bei ca. 10°C). Anschließend werden die Schokoladen abgepackt.

Wertvolle Inhaltsstoffe

Schokoladen enthalten Theobromin, das das zentrale Nervensystem stimuliert. In Kakao sind zudem Polyphenole enthalten. Sie sollen entzündungshemmend und krebsvorbeugend wirken. Außerdem können sie Körperzellen vor freien Radikalen schützen, die Zelloxidation verlangsamen und Fettablagerungen in den Blutgefäßen verhindern. Aufgrund des höheren Kakaogehalts in dunklen Schokoladen ist der Polyphenol-Gehalt besonders hoch.

