

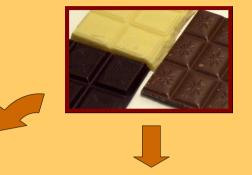


Zusammensetzung von Schokolade

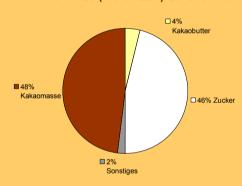
Die Zusammensetzung von verschiedenen Schokoladensorten

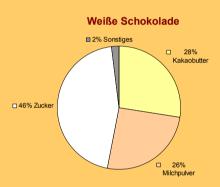
Schokolade ist eine Mischung aus Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter und Geschmacksstoffen wie zum Beispiel Vanille, Daneben können Milchpulver, Sahnepulver, Fruchtzubereitungen usw. zugesetzt werden.

In der Bundesrepublik Deutschland sind Zusätze unter 5% nicht kennzeichnungspflichtig.



Halbbitter("Zartbitter")-Schokolade







Halbbitter- oder "Zartbitter-" Schokolade

besteht, wie der Name schon sagt, zur Hälfte aus Kakaobestandteilen und erhält so einen weniger bitteren Geschmack.

4% Kakaobutter

46% Zucker

Weiße Schokolade

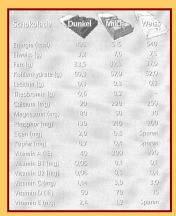
Vollmilchschokolade

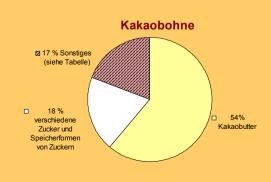
Hat einen geringeren Kakaoanteil als "dunkle" Schokolade, dafür aber Anteile an Milch-pulver.

18% Kakaobutter

22% Milchpulver 46% Zucker

100g Schokolade enthalten:





Inhaltsstoffe von Kakaobohnen

54 % Kakaobutter

115 % Fiweiß

9 % Zellulose

7.5 % Stärke und Pentosane

6 % Gerbstoffe und farbgebende Bestandteile

5 % Wasser

2,6 % Mineralstoffe und Salze

2 % organische Säuren und Geschmacksstoffe

1,2 % Theobromin

1 % verschiedene Zucker

02% Koffein