

## Fairtrade Coupe Chantilly Choco

Artikel-Nr.: 6305378



71 / 100

Gut

### Details zum ECO-SCORE®

|                                 |                 |
|---------------------------------|-----------------|
| Umwelt-Score                    | 62              |
| Labels und Zucht-/Fangmethoden  | 8               |
| Bedrohte Arten                  | 0               |
| Landesspezifische Umweltpolitik | 7               |
| Verpackung                      | -10             |
| Unternehmenspolitik             | 4               |
| <b>Insgesamt</b>                | <b>71 / 100</b> |

### Inhaltsstoffe

Milch (Schweiz), Rahm 11% (Schweiz), Zucker, fettarmes Kakaopulver 3%, modifizierte Wachsmaisstärke (E 1442), Schokoladenpulver 1,5% (Zucker, Kakaomasse, Kakaopulver, Kakaobutter, Aroma), Magermilchpulver, Fructose, Verdickungsmittel (E 407, E 412), Speisegelatine (Rind), Emulgator (E 472b), Aroma.



## Auswirkungen auf Luft, Wasser und Boden

### Verteilung der Inhaltsstoffe



Pflanzen (11.4%) Milchprodukte (88%) Eier und Honig (0%) Fisch und Schalentiere (0%) Fleisch (0.1%) Sonstiges (0.5%)

### CO<sub>2</sub>-eq



Mittel

### Wasser



Schwach

### Boden



Hoch

### Energiezufuhr



Mittel

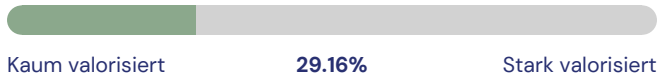
## Biodiversität und Tierwohl

### Kein Bio-Produkt

### Label



### Biodiversität

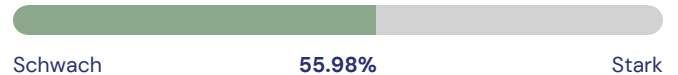


Kaum valorisiert

29.16%

Stark valorisiert

### Tierwohl-Vorgaben



Schwach

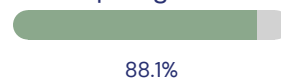
55.98%

Stark

### Ohne Palmöl

### Enthält keine vom Aussterben bedrohte Arten

### Inhaltsstoffe tierischen Ursprungs...

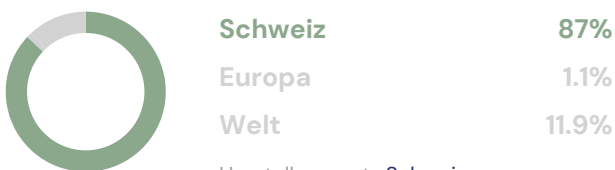


88.1%

### Tierschutzprogramm Milchprod.: BTS,BTS

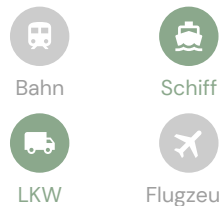
## Herkunft und Saisonalität

### Herkunft der Rohstoffe



Herstellungsort: Schweiz

### Transportmittel



### Saisonalität

Unbeheiztes Obst und Gemüse



100%

## Verpackung und Konservierungsart

### Keine Tiefkühlung

### Hauptverpackung

Kunststoff andere

## Hinweis

Bewertung vorbehaltlich Änderungen der Rezeptur sowie der Produktinformationen. Beelong übernimmt keinerlei Haftung für die Qualität oder Richtigkeit der Informationen, auf deren Grundlage die Bewertung vorgenommen wurde.