



## › Kakaogehalt von Schokolade allgemein

Schokoladensorte	Kakaomassenanteil
Weißer Schokolade	0%
Milkschokolade	ca. 25%
Zartbitterschokolade	mindestens 43%
Halbbitterschokolade	mindestens 50%
Bitterschokolade	mind. 60% [z.T. über 80%]
Kochschokolade	bis 100%
Löslicher Kakao	ca. 20%
Löslicher Cappuccino	ca. 10%



## › Kakaoanteile fair gehandelter Produkte

Schokolade, Produkt	Kakaoanteil
GEPA Vollmilkschokoladen	bis 34 %
GEPA Premium Bio Noir Edelbitter	85%
GEPA Zartbitterschokolade	72%
GEPA Bio Cappuccino	10%
GEPA Bio Cocoba (instant)	22%

