

Kokos- & Haselnussmus mit Dattel

hergestellt im Hause Rapunzel

Zutaten

Kokosnuss*(53,00%), HASELNÜSSE*(25,00%), Datteln*(22,00%)

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein

Exotische Kokosnuss und frisch geröstete Haselnüsse kombiniert mit herrlich reifen Datteln - diese aromatische Verführung verzaubert Frühstücksbrot, Smoothies, Müsli und Frühstücksbrei. Auch Desserts, Süßspeisen und Gebäck verfeinert das unwiderstehlich nussig-süße Aroma. Flüssig, streichzart oder fest? Das im Kokosmus enthaltene Öl hat einen sehr niedrigen Schmelzpunkt. Daher ist das Mus bei kühler Zimmertemperatur streichzart, im Kühlschrank fest und ab ca. 23°C fast flüssig. Je nach Verwendung können Sie die Konsistenz ganz einfach selbst bestimmen! Wenn das Mus wieder fest wird, kann sich das Kokosöl oben absetzen und eine weiße Schicht bilden. Bitte einfach wieder unterrühren.

Herstellung

Rapunzel stellt Nussmuse in einem besonderen Verfahren her - und das seit über 40 Jahren. Das volle Aroma der Haselnüsse entfaltet sich durch das schonende Rösten. Zusammen mit den exotischen Kokosraspeln und den fruchtigen Datteln werden diese fein vermahlen. Die sorgfältige Herstellung garantiert Ihnen den einzigartigen Geschmack!

Ursprung der Hauptzutat(en)

Diverse Länder

Verwendung

Als Brotaufstrich, ins Müsli, für Süßspeisen, Desserts, Kuchen und feines Gebäck.

Lagerhinweis

Kühl und trocken lagern.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Kokos-Haselnussmus mit Dattel

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kJ	2596 kJ
Brennwert kcal	628 kcal
Fett	53,50 g
davon gesättigte Fettsäuren	35,50 g
Kohlenhydrate	22,20 g
davon Zucker	21,80 g
Ballaststoffe	12,3 g
Eiweiß	8,30 g
Salz	0,020 g

Allergene

Eier oder Eiererzeugnisse

Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse

Fisch oder Fischerzeugnisse

glutenhaltiges Getreide oder Getreideerzeugnisse

Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse

Lupine oder Lupinenerzeugnisse

Milch oder Milcherzeugnisse einschließlich Lactose

Schalenfrüchte oder Schalenfruchterzeugnisse

Sellerie oder Sellerieerzeugnisse

Senf oder Senferzeugnisse

Sesamsamen oder Sesamerzeugnisse

Soja oder Sojaerzeugnisse

Schwefeldioxid oder Sulfite (mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l SO₂)

