

Ahornsirup Grad A mild

Zutaten

Ahornsirup* Grad A

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein

Der feine Ahornsirup begeistert durch seinen milden, aromatischen Geschmack. Grad A ist ein heller Sirup, er wird besonders früh gewonnen. Die helle Färbung sowie die edle, milde Süße des Sirups sind für diese Qualitätsstufe charakteristisch. Rapunzel Ahornsirup ist von höchster Qualität und wird nach original kanadischem Qualitätsstandard gradiert. Der hochwertige Sirup ist ein Naturprodukt und wird ohne Einsatz von chemischen Hilfsmitteln hergestellt.

Herstellung

Ahornsirup wird aus dem Saft wildwachsender Ahornbäume gewonnen. Dazu werden die Bäume im Frühjahr angezapft, der helle, klare Saft wird aufgefangen und in offenen Kesseln auf ca. 1/40 seines ursprünglichen Volumens eingedickt, abgefüllt und verpackt.

Ursprung der Hauptzutat(en)

Kanada

Verwendung

zum Verfeinern von Pfannkuchen, Crêpes, Pudding, Müsli, Joghurt, Früchten und Gebäck sowie zum Süßen von Getränken geeignet

Lagerhinweis

Nach dem Öffnen verschlossen im Kühlschrank aufbewahren.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Ahornsirup Grad A

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 ml

Brennwert kJ	1515 kJ
Brennwert kcal	356 kcal
Fett	< 0,50 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,10 g
Kohlenhydrate	89,00 g
davon Zucker	77,00 g
Eiweiß	< 0,50 g
Salz	0,030 g

Allergene

RAPUNZEL Naturkost GmbH & Co. KG oder Eiererzeugnisse
USt-IdNr.: DE 129088402

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)

Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse