Ahornsirup Grad C kräftig

Zutaten
Ahornsirup* Grad C
*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung
**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein
Der kräftige Ahornsirup begeistert durch seinen intensiven, karamellartigen Geschmack. Grad C wird besonders spät gewonnen. Eine dunkle Färbung und die kräftig aromatische Süße des Sirups sind für diese Qualitätsstufe charakteristisch. Der Sirup ist von höchster Qualität und wird nach original kanadischem Qualitätsstandard gradiert. Der hochwertige Sirup ist ein reines 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, eingedickt und anschließend 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 C

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

Ei	**Ei oder Eiererzeugnisse**

RAPUNZEL Naturkost GmbH & Co. KG
USt-IdNr.: DE129088402

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 SO_2)
Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse