

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 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 C

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 ml

Brennwert kJ	1515 kJ / 356 kcal kJ
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

Eier oder Eierzeugnisse

Erbsen oder Erdnusserzeugnisse

RAPUNZEL Naturkost GmbH & Co. KG
UST-IdNr.: DE 129088402

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