

Cristallino Rohrzucker

abgepackt im Hause Rapunzel

Zutaten

Rohrzucker*

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein

Der kristalline Rohrzucker ist besonders fein und angenehm mild im Geschmack. Dadurch ist er ein wahrer Allrounder in der Küche und lässt sich zum Süßen von Speisen und Getränken aller Art, zum Backen und vielem mehr verwenden. Gewonnen wird der Rohrzucker aus dem reinen Saft des Zuckerrohrs. Seine typische, leicht goldene Färbung erhält er durch den geringen, noch enthaltenen Melassegehalt. Der Cristallino Rohrzucker stammt aus fairem Handel von Rapunzel HAND IN HAND-Partnern.

Herstellung

Die reifen Zuckerrohre werden geerntet, gesäubert und auf eine einheitliche Länge gebracht. In der Zuckermühle wird der Zuckerrohrsaft ausgepresst, gefiltert und schließlich in einer Verdampfungsanlage eingedickt. Durch Beigabe von Zuckerkrystallen kommt es zum Auskristallisieren. Durch anschließendes Zentrifugieren werden die entstandenen Kristalle von der Melasse getrennt, zu Cristallino Rohrzucker gewonnen und abgepackt.

Ursprung der Hauptzutat(en)

Diverse Länder

Verwendung

für Süßspeisen, Getränke, Desserts und zum Backen

Lagerhinweis

Cristallino Rohrzucker ist wasseranziehend. Deshalb bitte gut verschließen und trocken lagern, um ein Verklumpen zu vermeiden.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Rohrzucker

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kJ	1700 kJ
Brennwert kcal	400 kcal
Fett	0,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,00 g
Kohlenhydrate	100,00 g
davon Zucker	100,00 g
Ballaststoffe	0,0 g
Eiweiß	0,00 g
Salz	0,000 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)

