

Kokosblütenzucker

abgepackt im Hause Rapunzel

Zutaten

Kokosblütenzucker*

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein

Kokosblütenzucker zaubert eine feine Karamell-Note in Ihre Speisen. Er wird aus dem reinen Saft der Kokosblüte gewonnen. Die Herstellung erfolgt in traditioneller Handarbeit von indonesischen Bauern und ermöglicht zahlreichen Familien ein festes und geregeltes Einkommen. Kokosblütenzucker ist das ideale alternative Süßungsmittel und eignet sich für Desserts, Backwaren oder heiße Getränke.

Herstellung

Die Blütenknospe der Kokospalme wird angeschnitten, dort tritt Kokosblütensaft aus. Der Nektar wird in einem Behälter aufgefangen und anschließend aufgekocht, um die Kokosblütenzuckerkristalle zu gewinnen. Zum Schluss wird der Kokosblütenzucker getrocknet, gesiebt und abgepackt.

Ursprung der Hauptzutat(en)

Indonesien

Verwendung

für Desserts, Backwaren, heiße Getränke oder Cocktails

Lagerhinweis

Bitte kühl und trocken lagern.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Kokosblütenzucker

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kJ	1635 kJ
Brennwert kcal	385 kcal
Fett	0,50 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,00 g
Kohlenhydrate	93,60 g
davon Zucker	88,80 g
Ballaststoffe	0,6 g
Eiweiß	1,20 g
Salz	0,500 g

RAPUNZEL Naturkost GmbH & Co. KG

USt-IdNr.: DE129088402

Allergene

Eier oder Eierzeugnisse

Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse

Fisch oder Fischerzeugnisse

glutenhaltiges Getreide oder Getreideerzeugnisse

Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse

Lupine oder Lupinerzeugnisse

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