Vanilleschoten Bourbon

zwei Schoten pro Glas

Zutaten
Bourbon Vanille*
*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung
**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein
Echte Bourbon Vanille - die 'Königin der Gewürze'. Der wunderbare Reichtum des natürlichen Aromen-Spektrums macht sie einzigartig. Der Anbau, die Ernte und die Fermentierung der Vanille erfordert sehr viel Erfahrung, Sorgfalt und Zeit. Bourbon Vanilleschoten werden nach der Ernte mehrere Monate sorgfältig fermentiert - nur so kann sich ihr unvergleichliches Aroma entfalten.

Herstellung
Die grünen Vanilleschoten werden geerntet und durch Einschlagen in Tücher und Reifungskästen fermentiert. Anschließend werden die Schoten getrocknet und in Glasröhrchen gefüllt.

Ursprung der Hauptzutat(en)
Diverse Länder

Verwendung
zum Verfeinern von Schlagsahne, Obstsalat, Gebäck und Desserts

Lagerhinweis
Bitte kühl und trocken lagern.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung
Bourbon Vanilleschoten

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kJ	1332 kJ
Brennwert kcal	317 kcal
Fett	3,20 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,90 g
Kohlenhydrate	56,00 g
davon Zucker	55,40 g
Ballaststoffe	24,4 g
Eiweiß	3,90 g
Salz	0,065 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)
Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse