

# 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

<b>Brennwert kJ</b>	1332 kJ / 317 kcal
<b>Fett</b>	3,20 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	0,90 g
<b>Kohlenhydrate</b>	56,00 g
<b>davon Zucker</b>	55,40 g
<b>Ballaststoffe</b>	24,4 g
<b>Eiweiß</b>	3,90 g
<b>Salz</b>	0,065 g

## Allergene

RAPUNZEL Naturkost GmbH & Co. KG

USt-IdNr.: DE 129088402

**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  
SO<sub>2</sub>)**

**Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse**