

Vanillepulver Bourbon

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 viel Erfahrung, Sorgfalt und Zeit - nur so kann sich das unvergleichliche Aroma entfalten. Alles erfolgt in aufwendiger Handarbeit.

Herstellung

Das reine Bourbon Vanillepulver wird aus ganzen, gemahlene Schoten hergestellt.

Ursprung der Hauptzutat(en)

Diverse Länder

Verwendung

für Desserts, zum Backen, zum Verfeinern von Süßspeisen

Lagerhinweis

Bitte kühl und trocken lagern.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Bourbon Vanillepulver

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kJ	1332 kJ / 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 Eierzeugnisse

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