

Vanillezucker Bourbon mit Rapadura

mit Rapadura Vollrohrzucker

Zutaten

Vollrohrzucker*, Bourbon Vanille*(6,25%)

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein

Rapadura Vollrohrzucker gemischt mit edler Bourbon Vanille. Echte Bourbon Vanille - die 'Königin der Gewürze'. Der wunderbare Reichtum des natürlichen Aromen-Spektrums macht sie einzigartig. Rapadura Vollrohrzucker zeichnet sich durch einen angenehmen, leicht karamelligen Geschmack aus. Der Zucker ist fair gehandelt und stammt von unseren HAND IN HAND-Partnern aus Brasilien, Paraguay und Costa Rica. Mit dieser Mischung verfeinern Sie süße Speisen und verleihen ihnen ein wunderbar harmonisches Vanillearoma.

Herstellung

Rapadura Vollrohrzucker wird aus dem reinen Saft des Zuckerrohrs gewonnen, nach dem Pressen eingedickt, getrocknet und vermahlen. Der Vollrohrzucker wird dann mit Vanillepulver vermischt und abgepackt.

Ursprung der Hauptzutat(en)

Diverse Länder

Verwendung

zum Verfeinern von Schlagsahne, Obstsalat, Gebäck und Desserts, ein Päckchen ausreichend für 500g Mehl (Gebäck) oder für 0,5 l (Süßspeisen)

Lagerhinweis

Bitte kühl und trocken lagern.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Bourbon Vanillezucker

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kJ	1597 kJ / 376 kcal
Fett	0,20 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,10 g
Kohlenhydrate	92,60 g
davon Zucker	92,50 g
Ballaststoffe	1,5 g
Eiweiß	0,20 g
Salz	0,010 g

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