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
Brennwert kcal	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 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 SO_2)
Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse