

# Ingwerst bchen kandiert

angenehme S u e durch aufwändiges Kandierverfahren, abgepackt im Hause Rapunzel

## Zutaten

Ingwerwurzel\* (56,00%), Rohrzucker\*

\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

\*\*aus biodynamischer Erzeugung

## Allgemein

Scharf-würzig und s u  zugleich. Das aufwendige Kandierungsverfahren verleiht der scharfen Ingwerwurzel eine angenehme S u e. Für Ingwerliebhaber ein 'Muss'.

## Herstellung

Die frische Ingwerwurzel wird nach der Ernte gereinigt, geschält und geschnitten. Mit Wasser und Rohrzucker wird sie in einem aufwändigen Kandierungsverfahren gekocht. Nach der Trocknung werden die Stäbchen in Rohrzucker gewendet.

## Ursprung der Hauptzutat(en)

Diverse Länder

## Verwendung

Zum Knabbern und für unterwegs, besonders in der kalten Jahreszeit; zum Kochen oder Backen. Lecker auch als erfrischendes Getränk - einfach 5 Stäbchen mit 0,25 l heißem Wasser  bergie en, kurz ziehen lassen oder in den Gl hpunsch geben.

## Lagerhinweis

Bitte kühl und trocken lagern.

## Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Ingwerst bchen kandiert

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

<b>Brennwert kJ</b>	1499 kJ / 353 kcal kJ
<b>Fett</b>	0,30 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	0,09 g
<b>Kohlenhydrate</b>	86,40 g
<b>davon Zucker</b>	73,00 g
<b>Ballaststoffe</b>	2,4 g
<b>Eiweiß</b>	0,00 g
<b>Salz</b>	0,000 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**