Ingwerstäbchen kandiert

angenehme Süße durch aufwändiges Kandierverfahren, abgepackt im Hause Rapunzel

Zutaten
Ingwerwurzel*(56,00%), Rohrzucker*
*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung
**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein
Scharf-würzig und süß zugleich. Das aufwendige Kandierungsverfahren verleiht der scharfen Ingwerwurzel eine angenehme Süße. 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 übergießen, kurz ziehen lassen oder in den Glühpunsch geben.

Lagerhinweis
Bitte kühl und trocken lagern.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung
Ingwerstäbchen kandiert

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

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

RAPUNZEL Naturkost GmbH & Co. KG
USt-IdNr.: DE129088402

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 SO2)
Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse