Ahornsirup bio Grad C (4l/5,28kg pro Kanister)

Bezeichnung: Ahornsirup Grad C

Beschreibung: Bio-Ahornsirup wird aus dem Saft bestimmter Ahornarten gewonnen. Die Ernte erfolgt im Frühjahr, wenn der Saft nach einem langen Winter die oberen Teile des Baumes wieder versorgt. Damit der Baum gesund bleibt und über viele Jahre seinen süßen Saft liefern kann, wird nur ein Teil des Saftes von Bäumen entnommen, die bereits groß genug sind. Unmittelbar nach der Ernte wird der Saft eingekocht und anschließend abgefüllt. Der so gewonnene Ahornsirup ist dünnflüssiger als Honig und hat einen süßen Geschmack mit nussig-karamellartigen, leicht herben Noten. Der Erntezeitpunkt bestimmt Geschmack und Farbe des Sirups: Grad C ist dunkel und vollmundig im Geschmack. Er eignet sich natürlich klassisch zu den auch bei uns beliebten Pfannkuchen, aber auch zum Süßen von Backwaren, Desserts, Dressings und Getränken.

Zubereitung: Ein Klassiker für Pfannkuchen, aber auch zum Süßen von Backwaren, Dressings, Saucen, Desserts und Getränken.

Zutaten: Ahornsirup*

* aus kontrolliert biologischem Anbau

Rohkost: Nein
Fairtrade: Nein
Glutenfrei: Nein
Vegan: Ja
Superfood: Nein
Natürlich glutenfrei: Nein
Plastikfrei: Nein
Bio: Ja
Vorteilspackung: Nein

BIO-Kontrollstelle: DE-ÖKO-003

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1128 kj
Brennwert kcal	270 kcal
Fett	0.1 g
Kohlenhydrate	67.2 g
davon Zucker	58.6 g
Salz	0.028 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Nein
Hühnerei	Nein
Erdnüsse	Nein
Milch	Nein
Sellerie	Nein
Sesamsamen	Nein
Lupine	Nein

Krebstiere	Nein
Fisch	Nein
Soja	Nein
Schalenfrüchte	Nein
Senf	Nein
Schwefeldioxid und Sulfit	Nein
Weichtiere	Nein
Cashews	Nein
Dinkel	Nein
Gerste	Nein
Hafer	Nein
Hybridstämme	Nein
Kamut	Nein
Macadamia	Nein
Mandeln	Nein
Paranüsse	Nein
Pekanüsse	Nein
Pistazien	Nein
Roggen	Nein
Haselnüsse	Nein
Sesam	Nein
Walnüsse	Nein
Weizen	Nein