Vanille Bourbon gemahlen bio 1kg

Bezeichnung: Bourbon Vanille gemahlen

Beschreibung: Fein gemahlene Bourbon-Vanille ist aus vielen Süßspeisen nicht wegzudenken. Sie gibt Backwaren, Süßspeisen und Getränken eine besondere Note. Was macht eine Vanilleschote zur Bourbon-Vanille? Vanille darf als Bourbon-Vanille bezeichnet werden, wenn sie aus Madagaskar, La Réunion (früher Île Bourbon) oder anderen Inseln des Indischen Ozeans stammt. Ihr botanischer Name ist Vanilla planifolia. Sie wird auch Gewürzvanille genannt und ist die in Europa am häufigsten verwendete und beliebteste der drei kommerziell genutzten Vanillearten. Hier finden Sie ganze Bourbon-Vanilleschoten.

Zubereitung: Eine kleine Menge in Gebäck, Desserts oder Getränken verleiht ein einzigartiges Aroma. Die echte Bourbon Vanille aus Madagaskar besticht durch ihre besonders feine Note.

Zutaten: Bourbon Vanille gemahlen*

* aus kontrolliert biologischem Anbau

Rohkost: Nein
Fairtrade: Nein
Glutenfrei: Nein
Vegan: Ja
Superfood: Nein
Natürlich glutenfrei: Nein
Plastikfrei: Nein
Bio: Ja
Mehrstückpackung: Diesen Artikel handeln wir in unterschiedlichen Gebindeeinheiten. Die aktuelle Gebindegröße beträgt 1kg. Die endgültige Gebindeeinheit entnehmen Sie bitte der Auftragsbestätigung.
Vorteilspackung: Nein

BIO-Kontrollstelle: DE-ÖKO-003

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1359 kj
Brennwert kcal	325 kcal
Fett	3.3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.9 g
Kohlenhydrate	57.8 g
davon Zucker	57.2 g
Ballaststoffe	24 g
Eiweiß	4 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