

Bio Karamellsirup

Der Sirup ist eine Melange aus mexikanischem Agavendicksaft und edlem Viktoriakaramell. Vollmundig im Geschmack ist die Sirupkreation hervorragend als Topping für Pancakes, Crêpes und Waffeln oder zum Verfeinern und Füllen von Gebäck geeignet. Sehr beliebt ist der Sirup auch im Kaffee und anderen Heißgetränken.

- .. vegan
- .. ergiebig
- .. vielfältig einsetzbar

Zutaten ... Agavendicksaft *, Viktoria-Karamell *.

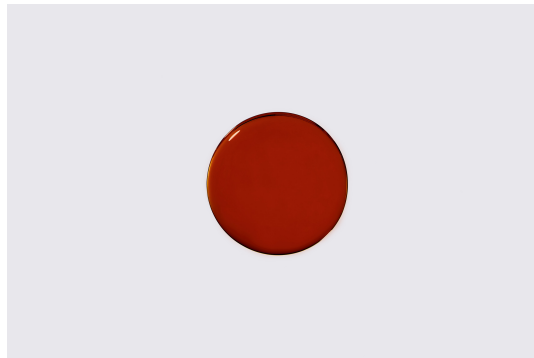
* aus ökologischem Anbau

Durchschnittliche Nährwerte	je 100 g
Brennwert	1.244 kJ/ 293 kcal
Fett	<0,5 g
-davon gesättigte Fettsäuren	<0,1 g
Kohlenhydrate	73 g
-davon Zucker	73 g
-davon Saccharose	0,7 g
-davon Glucose	14 g
-davon Fructose	49 g
Eiweiß ¹⁾	<0,5 g
Ballaststoffe	<0,5 g
Salz ²⁾	0,04 g

1) Gluten < 20mg/kg

2) Berechnet aus dem natürlich vorkommenden Natrium

Die Nährwertangaben basieren auf durchschnittlichen Analysenwerten, die natürlichen Schwankungen unterliegen. Die Angaben dienen ausschließlich zur Information, insbesondere welche Mono- und Disaccharide im Lebensmittel enthalten sind.



Sensorik & Qualitätsparameter

Konsistenz: Zähflüssig

Farbe: Dunkelbraun

Geschmack: Typisch nach gebranntem Zucker

Geruch: Aromatisch, karamellig

Brix: ca. 73%

Allergene ... keine, enthält: Fructose

MHD ... 12 Monate

Weitere Qualitätsparameter stellen wir Ihnen gerne auf Anfrage in unseren umfangreichen Produktspezifikationen zur Verfügung.

Enthaltene Rohstoffe

- Agave

Empfohlene Gebindegrößen

- Spender 700 g PET
- Spender 250 g PET
- Spender 350 g PET