

Bio Kokosblütenvinaigrette

Agave

Diese Kokosblütenvinaigrette ist eine harmonische Melange aus Kokosblütenessig und süßem Agavendicksaft. Kokosblütenessig wird aus dem frischen Nektar der Kokosblüte gewonnen, dessen Ernte nachhaltig und schonend aus dem Blütenstand der Kokospalme erfolgt. Nach der Ernte folgt eine natürliche Fermentation sowie eine Reifung. Tipp: Verwenden Sie die Kokosblütenvinaigrette für exotisch-frische Salatdressings oder zum Würzen von Marinaden und Saucen.

- .. vegan
- .. ölfrei
- .. aus traditioneller Herstellung
- .. aus nachhaltigem Anbau

Zutaten ... Kokosblütenessig*, Agavensirup*

* aus ökologischem Anbau

Durchschnittliche Nährwerte	je 100 g
Brennwert	807 kJ/ 190 kcal
Fett	< 0,5 g
-davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	45 g
-davon Zucker	45 g
Eiweiß ¹⁾	< 0,5 g
Ballaststoffe	< 0,5 g
Salz ²⁾	0,01 g

1) Gluten < 20 ppm

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: Flüssig

Farbe: Gelb-grün, trüb

Geschmack: natürlich frisch, fruchtig, leicht süß

Geruch: Typisch säuerlich, natürlich frisch, fruchtig

Brix: 32-36%

Allergene ... keine

MHD ... 12 Monate

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

Enthaltene Rohstoffe

- Agave
- Kokos

Empfohlene Gebindegrößen

- Essigflasche klar
- Essigflasche