

Bio Kokosblütenzucker

Philippinen

Kokosblütenzucker ist ein einmaliges, hochwertiges Naturprodukt. Beim schonenden Eindicken von Kokosblüten Sirup entstehen feine und zarte Kristalle, die einen besonderen, an Karamell erinnernden Geschmack haben. In der asiatischen Küche gehört der Kokosblütenzucker zu den wichtigsten natürlichen Süßungsmitteln und wird gerne zum Abrunden von exotischen Köstlichkeiten verwendet.

Tipp: Verfeinern Sie Ihre Kaffeekreation mit dem feinkaramelligen Kokosblütenzucker.

- .. vegan
- .. enthält die natürlichen Inhaltsstoffe des Kokosblütennektars, aus traditioneller Herstellung
- .. nicht raffiniert

Zutaten ... Kokosblütenzucker * 100 %.

* aus ökologischem Anbau

Durchschnittliche Nährwerte	je 100 g
Brennwert	1.599 kJ/ 376 kcal
Fett	<0,5 g
-davon gesättigte Fettsäuren	<0,1 g
Kohlenhydrate	93 g
-davon Zucker	88 g
-davon Saccharose	84 g
-davon Glucose	1,7 g
-davon Fructose	2 g
Eiweiß ¹⁾	1,2 g
Ballaststoffe	0,5 g
Salz ²⁾	<0,01 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: Kristallin

Farbe: Hellbraun bis braun

Geschmack: Süß, karamellig, natürlich frisch

Geruch: Karamellig, natürlich frisch

Allergene ... keine

MHD ... 18 Monate

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

Enthaltene Rohstoffe

- Kokos

Empfohlene Gebindegrößen

- Blanko Dose 250 g hoch
- Blanko Dose 500 g breit