

Bio Kokosblütenzucker

Indonesien

Kokosblütenzucker ist ein einmaliges, hochwertiges Naturprodukt. Beim schonenden Eindicken von Kokosblütensirup 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
- .. nicht raffiniert

Zutaten ... Kokosblütenzucker * 100 %.

* aus ökologischem Anbau

Durchschnittliche Nährwerte	je 100 g
Brennwert	1.632 kJ/ 384 kcal
Fett	<0,5 g
-davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	94 g
-davon Zucker	90 g
-davon Saccharose	78 g
Eiweiß ¹⁾	1,3 g
Ballaststoffe	0,5 g
Salz ²⁾	0,41 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 mittelbraun

Geschmack: Karamellig, süß

Geruch: Karamellig, süß

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