

Bio Sheabutter, desodoriert

Die Sheabutter wird durch das mechanische Pressen, Filtration und Desodorierung der sonnengetrockneten Kerne des Sheabaumes gewonnen.

- .. vegan
- .. nicht raffiniert
- .. aus traditioneller Herstellung
- .. aus nachhaltigem Anbau

Zutaten ... Sheabutter *

* aus ökologischem Anbau

Durchschnittliche Nährwerte	je 100 g
Brennwert	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
-davon gesättigte Fettsäuren	47 g
Kohlenhydrate	< 0,5 g
-davon Zucker	< 0,5 g
Eiweiß ¹⁾	< 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: Fest

Farbe: Weiß bis leicht beige

Geschmack: Neutral, leicht nussig mit Röstaroma

Geruch: Neutral, leicht herb

Allergene ... keine

MHD ... 9 Monate

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

Enthaltene Rohstoffe

Empfohlene Gebindegrößen

- Glas 220 ml rund