

Bittermandelextrakt

Unser Bittermandelextrakt eignet sich ideal für die kreative Anwendung in der Küche. Ob zum Verfeinern von Gebäcken oder Aromatisieren von Speisen – der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

Dosierung: Ein paar Tropfen runden Keks- und Kuchenteige sowie Desserts mit einer feinen Bittermandelnote ab.

Tipp: Unser Bittermandelöl ist auch sehr lecker in Kokosmakronen. Außerdem kann es hervorragend für selbstgemachte Kosmetik verwendet werden und verleiht z.B. Seifen einen feinen Duft.

Inhalt: 4,5ml

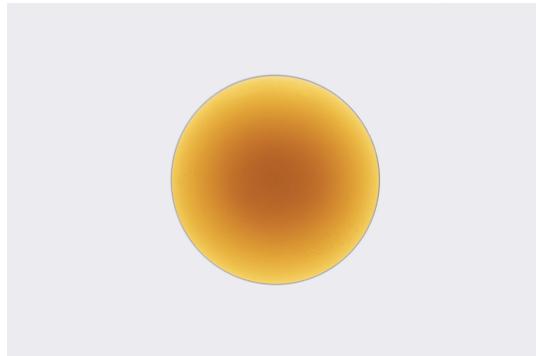
Zutaten: Bittermandelextrakt* 100%.

*aus ökologischem Anbau

Enthält Alkohol durch das Herstellungsverfahren

Durchschnittliche Nährwerte	je 100 g
Brennwert	829 kJ (205 kcal)
Fett	< 0,5 g
-davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	< 0,5 g
-davon Zucker	< 0,5 g
Ballaststoffe	< 0,5 g
Eiweiß	< 0,5 g
Salz ²⁾	< 0,01 g

2) Berechnet aus dem natürlich vorkommenden Natrium.



Sensorik & Qualitätsparameter

Allergene: Enthält Auszüge aus Bittermandeln.

Enthaltene Rohstoffe

Empfohlene Gebindegrößen

- Aromablister
- Tropferflasche