

Vanilleextrakt

Unser Vanilleextrakt 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.

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

Tipp: Ein Tropfen Vanilleextrakt verfeinert Schlagsahne mit einer feinen Vanillenote. Außerdem kann es hervorragend für selbstgemachte Kosmetik verwendet werden und verleiht z.B. Seifen einen feinen Duft.

Inhalt: 4,5ml

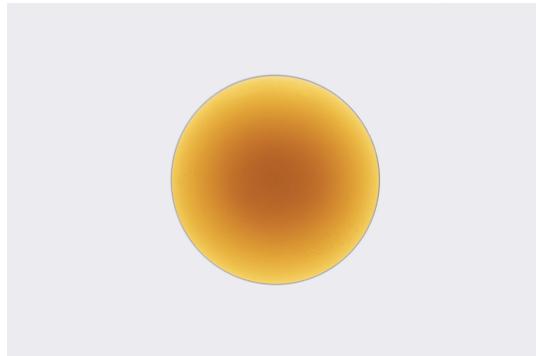
Zutaten: Vanilleextrakt* 100%.

* aus ökologischem Anbau.

Enthält Alkohol durch das Herstellungsverfahren

Durchschnittliche Nährwerte	je 100 g
Brennwert	829 kJ (205 kcal)
Fett	< 0,5
-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: Keine

Enthaltene Rohstoffe

- Vanille

Empfohlene Gebindegrößen

- Aromablister
- Tropferflasche