

Zuckerperlen

Dekorieren leicht gemacht ... Unsere kleinen Zuckerperlen machen das Leben ein wenig bunter und verwandeln Kuchen, Eis oder Desserts in ein kleines Kunstwerk.

Dosierung: Einfach die gewünschte Menge über die Süßspeise streuen.

Tipp: Sprühe das noch warme Gebäck nach dem Backen mit etwas Wasser ein und verteile dann unsere Zuckerperlen darauf. So halten die Perlen auch ohne Kuvertüre oder Zuckerguss.

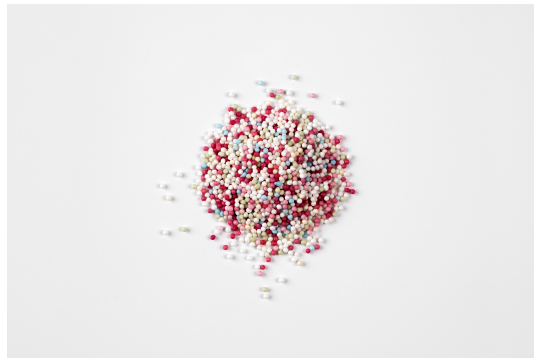
Inhalt: 70g

Zutaten: Zucker* 72,5 %, Maisstärke*, Glukosesirup*, Färbende Lebensmittel (Apfel*, Karotte*, Rettich*, Spirulina*), Pflanzliches Öl (Kokos*, Raps*), Ascorbinsäure.

*aus ökologischem Anbau

Durchschnittliche Nährwerte	je 100 g
Brennwert	1631 kJ (384 kcal)
Fett	< 0,5 g
-davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	96 g
-davon Zucker	73 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

Empfohlene Gebindegrößen

- Papierbeutel