# Ahornsirup bio Grad A, amber colour rich taste 12x250ml

Bio-Ahornsirup wird aus dem Saft bestimmter Ahornarten gewonnen. Die Ernte erfolgt im Frühjahr, wenn der Saft nach einem langen Winter die oberen Teile des Baumes wieder versorgt. Damit der Baum gesund bleibt und über viele Jahre seinen süßen Saft liefern kann, wird nur ein Teil des Saftes von Bäumen entnommen, die bereits groß genug sind. Unmittelbar nach der Ernte wird der Saft eingekocht und anschließend abgefüllt. Der so gewonnene Ahornsirup ist dünnflüssiger als Honig und hat einen süßen Geschmack mit nussig-karamellartigen, leicht herben Noten. Der Zeitpunkt der Ernte bestimmt den Geschmack und die Farbe des Sirups. Die Sorte Grad A ist ein heller, bernsteinfarbener und milder Sirup. Er eignet sich hervorragend als Topping für die auch bei uns so beliebten Pfannkuchen, ist aber auch zum Süßen von Backwaren, Desserts, Dressings und Getränken eine sehr gute Wahl.

Zum Produkt

## Nährwerte

**Unzubereitet pro 100 g**

| | |
|---|---|
| Brennwert kj | 1125 kj |
| Brennwert kcal | 269 kcal |
| Fett | 0.1 g |
| Kohlenhydrate | 67 g |
| davon Zucker | 60.5 g |
| Salz | 0.03 g |

## Allergene

| | |
|---|---|
| glutenhaltiges Getreide | Nein |
| Hühnerei | Nein |
| Erdnüsse | Nein |
| Milch | Nein |
| Sellerie | Nein |
| Sesamsamen | Nein |
| Lupine | Nein |
| Krebstiere | Nein |
| Fisch | Nein |
| Soja | Nein |
| Schalenfrüchte | Nein |

| | |
|---|---|
| Senf | Nein |
| Schwefeldioxid und Sulfit | Nein |
| Weichtiere | Nein |
| Cashews | Nein |
| Dinkel | Nein |
| Gerste | Nein |
| Hafer | Nein |
| Hybridstämme | Nein |
| Kamut | Nein |
| Macadamia | Nein |
| Mandeln | Nein |
| Paranüsse | Nein |
| Pekanüsse | Nein |
| Pistazien | Nein |
| Roggen | Nein |
| Haselnüsse | Nein |
| Sesam | Nein |
| Walnüsse | Nein |
| Weizen | Nein |