

# Kokosblütenzucker bio

**Bezeichnung:** Kokosblütenzucker

**Beschreibung:** Traditionsprodukt aus reiner Handarbeit: Männer, sogenannte Sap-Gatherer, klettern zum Palmwedel hinauf und ritzen die Kokosblüten an. Der heraustropfenden Nektar wird gesammelt und sofort über offener Flamme eingekocht. Danach kühlt er unter Rühren langsam ab und kristallisiert zu Zucker. Mit seinem besonderen Karamellgeschmack geeignet zum alternativen Süßen von Desserts, Backwaren und anderen Süßspeisen.

**Zubereitung:** Zucker mit besonderem Karamellgeschmack, geeignet zum alternativen Süßen. Hergestellt in reiner Handarbeit: Der direkt an der Palme aus der Blüte geerntete Nektar wird sofort eingekocht und beim Abkühlen zu Zucker kristallisiert.

**Zutaten:** Kokosblütenzucker\*

\* aus kontrolliert biologischem Anbau

**Rohkost:** Nein

**Fairtrade:** Nein

**Glutenfrei:** Nein

**Vegan:** Ja

**Superfood:** Nein

**Natürlich glutenfrei:** Nein

**Plastikfrei:** Nein

**Bio:** Ja

**Mehrstückpackung:** Diesen Artikel handeln wir in unterschiedlichen Gebindeeinheiten. Die aktuelle Gebindegröße beträgt 25kg. Die endgültige Gebindeeinheit entnehmen Sie bitte der Auftragsbestätigung.

**Vorteilspackung:** Nein

**BIO-Kontrollstelle:** DE-ÖKO-003

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1607 kj
Brennwert kcal	384 kcal
Fett	0.6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.3 g
Kohlenhydrate	93 g
davon Zucker	86 g
Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	1.2 g
Salz	0.19 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 Sulfid	Nein
Weichtiere	Nein
Cashews	Nein
Dinkel	Nein
Gerste	Nein
Hafer	Nein
Hybridstämme	Nein
Kamut	Nein
Macadamia	Nein
Mandeln	Nein
Paranüsse	Nein
Pekannüsse	Nein
Pistazien	Nein
Roggen	Nein
Haselnüsse	Nein
Sesam	Nein
Walnüsse	Nein
Weizen	Nein