

Reissirup bio

Flüssiger Bio-Reissirup, der durch Hydrolyse von Reismehl mit natürlichen Enzymen gewonnen wird (GMO-frei). Er ist transparent, leicht goldgelb und hat einen süßen Geschmack mit einem Hauch von Reisaroma. Ideal für Kekse, Milchprodukte und Produkte auf pflanzlicher Basis (Getränke, Joghurts, Desserts usw.), Speiseeis, Produkte auf Getreidebasis (Riegel und Frühstücksflocken), Süßwaren, Soßen, Fruchtzubereitungen, Babynahrung, Backwaren, Snacks, als Ersatz von Saccharose und Honig sowie zur Herstellung von Getränkesirup.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1305 kj
Brennwert kcal	312 kcal
Fett	0.2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.1 g
Kohlenhydrate	77 g
davon Zucker	54 g
Eiweiß	0.5 g
Salz	0.1 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
Pekanüsse	Nein
Pistazien	Nein
Roggen	Nein
Haselnüsse	Nein
Sesam	Nein
Walnüsse	Nein
Weizen	Nein