

Ahornsirup bio Grad A 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