Zuckerrübensirup bio

Unser Zuckerrübensirup wird in Deutschland aus heimischen Zuckerrüben hergestellt. Die Rüben werden gewaschen, zerkleinert und gedämpft. Der so gewonnene Zuckerrübensaft wird gefiltert und eingedickt. Er ist dickflüssig, dunkel, leicht süß und malzig. Er eignet sich zur Herstellung von dunklem Gebäck wie Lebkuchen und Vollkorngebäck, aber auch zum Verfeinern von Pfannkuchen und Waffeln sowie als Brotaufstrich.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1295 kj
Brennwert kj	1270 kj
Brennwert kcal	309 kcal
Brennwert kcal	304 kcal
Fett	0.05 g
Fett	0.5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.05 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.5 g
Kohlenhydrate	73.4 g
Kohlenhydrate	70.8 g
davon Zucker	70.7 g
davon Zucker	66.3 g
Ballaststoffe	4.5 g
Eiweiß	1.6 g
Eiweiß	1.7 g
Salz	0.03 g
Salz	0.04 g

Allergene

Horst Bode Import-Export GmbH
USt-IdNr.: DE154233667

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