

Kokosblütenzucker bio

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.

[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 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