

Ahornsirup bio Grad B, dark colour robust taste (4l/5,28kg pro Kanister)

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 Erntezeitpunkt bestimmt Geschmack und Farbe des Sirups: Grad B ist dunkel und vollmundig im Geschmack. Er eignet sich natürlich klassisch zu den auch bei uns beliebten Pfannkuchen, aber auch zum Süßen von Backwaren, Desserts, Dressings und Getränken. Nach dem Öffnen gekühlt lagern.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

| | |
|----------------|----------|
| Brennwert kj | 1128 kj |
| Brennwert kcal | 270 kcal |
| Fett | 0.1 g |
| Kohlenhydrate | 67.2 g |
| davon Zucker | 58.6 g |
| Salz | 0.028 g |

Allergene

| | |
|---|------|
| glutenhaltiges Getreide | Nein |
| Hühnerei | Nein |
| Erdnüsse | Nein |
| Milch | Nein |
| Sellerie | Nein |
| Sesamsamen | Nein |
| Lupine | Nein |
| Krebstiere | Nein |
| Fisch | Nein |
| Soja | Nein |
| Horst Bode Import-Export GmbH Schäfermühle USt-IdNr.: DE154233667 | 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 |