Vanilleschoten Bourbon (13-15cm) bio 100g

Feinste Bourbon-Vanille für die Küche: Um an das Mark zu gelangen, die Vanilleschote mit einem scharfen Messer halbieren und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Nach Belieben Kuchen, Desserts und Getränke damit verfeinern. Die ausgekratzte Schote mit Zucker in ein Glas geben und ca. eine Woche ziehen lassen fertig ist der leckere Vanillezucker! Was macht eine Vanilleschote zur Bourbon-Vanille? Vanille darf als Bourbon-Vanille bezeichnet werden, wenn sie aus Madagaskar, La Réunion (früher Île Bourbon) oder anderen Inseln des Indischen Ozeans stammt. Ihr botanischer Name ist Vanilla planifolia. Sie wird auch Gewürzvanille genannt und ist die in Europa am häufigsten verwendete und beliebteste der drei kommerziell genutzten Vanillearten. Hier finden Sie fein gemahlene Bourbon-Vanille.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1060 kj
Brennwert kcal	253 kcal
Fett	10.3 g
davon gesättigte Fettsäuren	3.5 g
Kohlenhydrate	19.8 g
davon Zucker	9.7 g
Ballaststoffe	32.5 g
Eiweiß	4.1 g
Salz	0.107 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