Reissirup bio

Dieser zähflüssige Bio-Reissirup wird durch Hydrolyse von Reismehl mit natürlichen Enzymen gewonnen (GVO-frei). Er ist transparent, leicht goldgelb und hat einen süßen Geschmack mit einem Hauch von Reisaroma. Er eignet sich ideal für Kekse, Milchprodukte und pflanzliche Produkte (wie Getränke, Joghurts und Desserts), Speiseeis, Produkte auf Getreidebasis (wie Riegel und Frühstücksflocken), Süßwaren, Soßen, Fruchtzubereitungen, Backwaren und Snacks. Darüber hinaus kann er Saccharose und Honig ersetzen und wird zur Herstellung von Getränkesirup verwendet.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1305 kj
Brennwert kcal	312 kcal
Fett	0.2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.1 g
Kohlenhydrate	77 g
davon Zucker	54 g
Eiweiß	0.5 g
Salz	0.1 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