Vanillestangen Bourbon bio 1 kg

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 schon hat man leckeren 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

Calorific value kj	1060 kj
Calorific value kcal	253 kcal
Fat	10.3 g
Of which saturated fatty acids	3.5 g
Carbohydrates	19.8 g
Of which sugar	9.7 g
Fibers	32.5 g
Protein	4.1 g
Salt	0.107 g

Allergene

Gluten-containing cereal	Nein
Chicken egg	Nein
Peanuts	Nein
Milk	Nein
Celery	Nein
Sesame seeds	Nein
Lupines	Nein

Crustaceans	Nein
Fish	Nein
Soy	Nein
Nuts	Nein
Mustard	Nein
Sulfur dioxide and sulphite	Nein
Molluscs	Nein
Cashews	Nein
Spelt	Nein
Barley	Nein
Oat	Nein
Hybrid Strains	Nein
Kamut	Nein
Macadamia	Nein
Almonds	Nein
Brazil Nuts	Nein
Pecans	Nein
Pistachios	Nein
Rye	Nein
Hazelnuts	Nein
Sesame	Nein
Walnuts	Nein
Wheat	Nein