



# Bourbon Vanillezucker, 8 % Vanille, 8g

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 033034	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 007494	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 007500	<b>eco-ID</b> 63966	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

## Marke

NATURATA

## Qualität

demeter, EU Bio-Logo, Nicht EU Landwirtschaft, myclimate, Fairtrade mit arrow

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

ja

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Madagaskar, Paraguay, Mauritius, Réunion, Komoren

## Zutaten

Rohrohrzucker\*\*, Bourbon-Vanille gemahlen\* 8%

\*\*aus biodynamischer Erzeugung, \*aus kontrolliert biologischem Anbau.

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

## Allgemeines

Der Naturata Vanillezucker enthält 8 % Bio-Bourbon Vanille, die zusammen mit demeter-Rohrzucker zu einem feinen Vanillezucker vermahlen wurde.

Die Bourbon Vanille wird nach kontrolliert biologischen Standards angebaut. Sie besticht durch ein ausgewogenes und vielschichtiges Aroma und wird nicht ohne Grund „Königin der Gewürze“ genannt. Die Bezeichnung „Bourbon“ ist übrigens geschützt und darf nur verwendet werden, wenn die Vanille aus Réunion, den Komoren, Mauritius, den Seychellen – oder wie bei uns – aus Madagaskar stammt.

## Besonderheiten

Beim Naturata Vanillezucker handelt es sich um 8 % echte Bourbon-Vanille mit gemahlenem Rohrzucker aus biodynamischer Landwirtschaft (demeter).

Wir beziehen die Vanille von einer Kleinbauernkooperative aus Madagaskar, genauer gesagt aus der Sava-Region im Nordosten der Insel. Durch die zusätzlichen Fairtrade-Prämien konnten verschiedene Gemeinschaftsprojekte umgesetzt werden. So wurden beispielsweise neue Klassenzimmer für die Schulkinder oder ein medizinisches Zentrum erbaut. Zahlreiche weitere Verbesserungen wurden realisiert, die den Bauern und ihren Familien direkt zugutekommen. Daneben profitieren sie von langjährigen Partnerschaften, technischer Unterstützung und garantierten Mindestpreisen.

Gemeinsam mit myclimate kompensieren wir die CO<sub>2</sub>-Emissionen, die bei der Herstellung und dem Transport dieses Vanillezuckers entstehen. Informieren Sie sich auf [www.myclimate.de](http://www.myclimate.de) unter Angabe der Tracking-Nummer 01-20-933547, welches Klimaschutz-Projekt unterstützt wird.





# Bourbon Vanillezucker, 8 % Vanille, 8g

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 033034	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 007494	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 007500	<b>eco-ID</b> 63966	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

## Kurzbeschreibung

Der Naturata Vanillezucker enthält 8 % Bio-Bourbon Vanille, die zusammen mit demeter-Rohrzucker zu einem feinen Vanillezucker vermahlen wurde.

Die Bourbon Vanille besticht durch ein ausgewogenes und vielschichtiges Aroma und wird nicht ohne Grund „Königin der Gewürze“ genannt. Die Bezeichnung „Bourbon“ ist übrigens geschützt und darf nur verwendet werden, wenn die Vanille aus Réunion, den Komoren, Mauritius, den Seychellen – oder wie bei uns – aus Madagaskar stammt.

## Rezept, Zubereitung

Leckere Rezepte finden Sie auf [www.naturata.de](http://www.naturata.de)

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Vanillezucker verfeinert Kuchen, Gebäck, Desserts, Schokoladengetränke, süße Saucen und Schlagsahne.

## Herstellung

Das Orchideengewächs gedeiht nur in tropischen Mischkulturen und benötigt als Stützpflanze einen Baum, an dem die Vanille emporwachsen kann. Mit einem länglichen Stäbchen wird die Vanilleblüte von Hand bestäubt, meist zwischen Dezember und Februar. Das Besondere dabei ist, dass pro Tag an einem Blütenstand nur eine einzige Blüte für wenige Stunden aufblüht. Wird sie in dieser Zeit nicht bestäubt, fällt die Blüte ab. Circa 7 bis 8 Monate nach der Bestäubung kann die grün-gelbe Schote geerntet werden.

Die Vanilleschote wird nach der Ernte kurz in einem heißen Wasserbad blanchiert und anschließend in Kisten verpackt fermentiert. Morgens werden die Schoten in der Sonne zum Trocknen ausgelegt und abends wieder zum „Schwitzen“ in Kisten gelagert. Dies ist ein sehr aufwändiger Arbeitsprozess, der viele Male wiederholt wird. So entsteht die typisch schwarz-braune Farbe und das feine, komplexe Vanillearoma. Die tägliche Kontrolle und Massage der Schoten garantiert beste Qualität und stellt sicher, dass sie ihr optimales Aroma entfalten.

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓    vegetarisch ✓



# Bourbon Vanillezucker, 8 % Vanille, 8g

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 033034	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 007494	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 007500	<b>eco-ID</b> 63966	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel  
 Süßung..... Rohrohrzucker  
 Packungsart..... Standardgröße  
 Palmfett, Palmöl..... nein

## Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja  
 Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo  
 Länderzusatz des EU-Logos..... Nicht EU Landwirtschaft  
 Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-001  
 Welcher Standard wird erfüllt..... demeter  
 Weitere Qualitätskriterien und Labels..... myclimate, Fairtrade mit arrow

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden  
 Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Bio Bourbon Vanillezucker demeter-Rohrohrzucker verfeinert mit echter Bourbon Vanille  
 Inverkehrbringer..... Naturata AG, Am alten Kraftwerk 6, D-71672 Marbach

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1657 kJ / 390 kcal  
 Fett..... <0,5 g  
 davon gesättigte Fettsäuren..... 0,1 g  
 Kohlenhydrate..... 97 g  
 davon Zucker..... 97 g  
 Eiweiß..... <0,5 g  
 Salz..... <0,01 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Portionspackung  
 Verpackungsmaterial..... Papier, Alu, PE

## Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Bourbon-Vanille, gemahlen, 10g 033020	Bourbon Vanilleschote, 1St 033011