



Dr. Goerg Premium Bio-Kokosblütensirup 490g, 490g

Premium Bio Kokosnussprodukte



Artikelnummer COSIR490	GTIN-Stück 4 260213 392347	GTIN-Verpackung 4 260213 392491	eco-ID 244875	
----------------------------------	------------------------------------------	-----------------------------------------------	-------------------------	--

Marke

Dr. Goerg



Qualität

Bio-Siegel, EU Bio-Logo, Nicht EU Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Philippinen

Verpackungsland

Deutschland



Zutaten

100% reiner Kokosblütensirup aus kontrolliert biologischem Anbau

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Kein Wunder, dass Kokosblütensirup voll im Trend liegt, nicht nur bei figurbewussten Menschen. Unser Premium-Bio-Kokosblütensirup entsteht in sorgfältiger Handarbeit mit viel Liebe zu Produkt und Qualität. So behält er ein Maximum an wertvollen Inhaltsstoffen und ist wohl eines der "Wellness-Süßungsmittel" schlechthin. Im Sommer können Sie ihn mit Wasser oder sauren Fruchtsäften aufgießen und erhalten einen köstlichen Durstlöcher. Auch Mixgetränke freuen sich, wenn unser Bio-Kokosblütensirup ihnen als Cocktailzutat das I-Tüpfelchen aufsetzt. Genießen Sie sein mildes Aroma und süßen Sie Speisen und Getränke mit einem Hauch Tropensonne!

Besonderheiten

zum Süßen von Speisen und Getränken

Dr. Goerg-Erntefrische-Garantie: nur 72 Stunden von der Ernte bis zum Produkt

100 % aus erntefrischem Kokosblütennektar

100 % fair, ehrlich, nachhaltig

100 % vegan

100 % von Natur aus frei von Gluten & Laktose

100 % kontrolliert biologischer Anbau auf den Philippinen (kba/Bio-zertifiziert)

ohne Zusatzstoffe



Dr. Goerg Premium Bio-Kokosblütensirup 490g, 490g

Premium Bio Kokosnussprodukte



Artikelnummer COSIR490	GTIN-Stück 4 260213 392347	GTIN-Verpackung 4 260213 392491	eco-ID 244875	
----------------------------------	------------------------------------------	-----------------------------------------------	-------------------------	--

Kurzbeschreibung

Süßen lassen sich mit dem Bio-Kokossirup Gerichte und Getränke jeglicher "Couleur", ob Desserts, Salatdressings, Cocktails, Saucen, Tees oder Smoothies. Gießen Sie ihn zum Beispiel mit Wasser auf, und Sie erhalten ein erfrischendes Getränk, das sich in Asien größter Beliebtheit erfreut. Oder mixen Sie damit Cocktails – lecker! Der Kokosblütensirup passt zum Beispiel gut zu anderen tropischen Getränken wie Rum oder exotischen Säften.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Süßen wie mit herkömmlichen Zucker und mehr Süßen lassen sich mit dem Bio-Kokossirup Gerichte und Getränke jeglicher "Couleur", ob Desserts, Salatdressings, Cocktails, Saucen, Tees oder Smoothies. Gießen Sie ihn zum Beispiel mit Wasser auf, und Sie erhalten ein erfrischendes Getränk, das sich in Asien größter Beliebtheit erfreut. Oder mixen Sie damit Cocktails – lecker! Der Kokosblütensirup passt zum Beispiel gut zu anderen tropischen Getränken wie Rum oder exotischen Säften.

Herstellung

Sirup aus erntefrischem Nektar der Kokosblüten Auch die Gewinnung dieser besonderen Delikatesse erfolgt auf spezielle Weise. Traditionell klettern die Bio-Kleinbauern, mit denen wir auf den Philippinen zusammenarbeiten, täglich hoch hinauf in die Kronen der Kokospalmen, um dort aus den Blütenständen, die gerade reif sind, den Nektar frisch abzuzapfen. Aus diesem Kokosblütennektar wird dann später der Sirup auf schonende Art hergestellt, indem der Nektar langsam und sorgfältig eingekocht wird – von Hand und mit ganz viel Hingabe. Und der mildaromatische Kokosblütensirup ist durch seine vielen Vitamine und essentiellen Aminosäuren auch noch eines der nährstoffreichsten Süßungsmittel überhaupt. Deshalb können Sie ihn optimal anstelle von Agavennektar, Honig und anderen natürlichen Süßungsmitteln einsetzen. Natürlich ist der Dr. Goerg-Bio-Kokossirup frei von jeglichen Zusätzen und vollkommen naturbelassen – typische Dr. Goerg-Premiumqualität eben. Konservierungs-, Aroma- oder Farbstoffe kommen genau wie Verdickungsmittel nicht in die Flasche. Die ist übrigens praktisch, denn da sie auf dem Kopf stehen kann, reicht ein ganz leichter Druck, um den leckeren Sirup herausfließen zu lassen. So geht das Dosieren kinderleicht.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen

Allergiehinweise

Keine kennzeichnungspflichtigen Allergene gemäß LMIV enthalten, wenn nicht ausdrücklich erwähnt. :

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ kosher ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓



Dr. Goerg Premium Bio-Kokosblütensirup 490g, 490g

Premium Bio Kokosnussprodukte



Artikelnummer COSIR490	GTIN-Stück 4 260213 392347	GTIN-Verpackung 4 260213 392491	eco-ID 244875	
----------------------------------	------------------------------------------	-----------------------------------------------	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
Salz..... 0,12 %
Palmfett, Palmöl..... nein

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
Staatliche Siegel..... Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos..... Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-001

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Premium Bio-Kokosblütensirup
Inverkehrbringer..... Dr. Goerg GmbH, Geschwister-Scholl-Straße 25, D-56410 Montabaur

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1228 kJ / 289 kcal
Fett..... <0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren..... <0,1 g
Kohlenhydrate..... 71,1 g
davon Zucker..... 58,9 g
Ballaststoffe..... 1,3 g
Eiweiß..... 1,3 g
Salz..... 0,09 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Flasche (Kunststoff)
Verpackungsmaterial..... Glas

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... süßer, karameliger Geschmack
Geruch..... feines spezifisches karameliges Aroma
Konsistenz..... zähe Flüssigkeit