



Bourbon-Vanille, gemahlen, 10g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 033020	GTIN-Stück  4 024297 330202	GTIN-Verpackung  4 024297 001782	eco-ID 25103	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke NATURATA



Qualität

100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU Bio-Logo, Nicht EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-007 | PV

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Komoren, Madagaskar, Mauritius, Réunion

Zutaten

Bourbon Vanille, gemahlen*

**kontrolliert biologischer Anbau*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Allgemeines

Naturata gemahlene Vanille besteht aus fein vermahlenden Bio-Bourbon-Vanilleschoten.

Besonderheiten

Bei der gemahlenden Vanille von Naturata handelt es sich um echte Bourbon-Vanille.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Gemahlene Vanille verfeinert Kuchen, Gebäck, Desserts, Schokoladengetränke, süße Saucen, Schlagsahne und Zucker.



Bourbon-Vanille, gemahlen, 10g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 033020	GTIN-Stück  4 024297 330202	GTIN-Verpackung  4 024297 001782	eco-ID 25103	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

Herstellung

Die gelblich-grünen Blüten der Vanille öffnen sich zwischen November und Januar nur für wenige Stunden am Vormittag und werden von Hand bestäubt. Werden sie in dieser kurzen Zeit nicht bestäubt, fallen sie noch am gleichen Tag ab. Aus einer befruchteten Blüte entwickelt sich in ca. vier Wochen ein bis zu 20 cm langer Fruchtknoten. Die reifen, noch aromalosen, grün-gelbliche Vanilleschoten werden ebenfalls von Hand geerntet und sofort, um die natürliche Reifung zu verhindern, in ein Hitzebad (ca. drei Minuten bei 70 °C) und anschließend in ein eintägiges Schwitzbad gegeben. Danach beginnt der mehrmonatige Trocknungs- und Fermentationsprozess. Während der Fermentation werden die Vanilleschoten erst gelblich, dann dunkelbraun und entwickeln schließlich ihr unverkennbares Aroma. Während des gesamten Herstellungsprozesses der Naturata Bourbon Vanilleprodukte kommen keine Chemikalien zum Einsatz. Echte Vanille hat einen sehr weichen und angenehm aromatischen Geschmack. Die fermentierte Vanilleschote enthält neben Zucker, Fett und Mineralstoffen mehr als 130 aromagebende Substanzen. Der typische Vanillegeschmack wird überwiegend durch Vanillin geprägt. In der frischen Frucht ist Vanillin an Zuckermoleküle gebunden. Erst durch die Fermentation wird diese Bindung gelöst und das Vanillearoma kann sich entfalten. Aromatische Substanzen, die auch als sekundäre Pflanzenstoffe bezeichnet werden, kommen zum Teil nur in Spuren in der Vanillefrucht vor. Sie prägen den vielschichtigen Geschmack der echten Bourbon Vanille.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bitte trocken lagern und vor Wärme schützen.

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-Vanille, gemahlen, 10g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 033020	GTIN-Stück 4 024297 330202	GTIN-Verpackung 4 024297 001782	eco-ID 25103	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
 Saisonartikel..... nein
 Süßung..... nicht gesüßt

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
 Anteil an Bio-Zutaten..... 100% bio
 Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
 Länderzusatz des EU-Logos..... Nicht EU Landwirtschaft
 Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-007
 Welcher Standard wird erfüllt..... EWG 834/2007 Norm

Weitere gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
 Bezeichnung des Lebensmittels..... Bio Bourbon-Vanille, gemahlen
 Inverkehrbringer..... Naturata AG, Am alten Kraftwerk 6, D-71672 Marbach

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1174 kJ / 281 kcal
 Fett..... 3,3 g
 davon gesättigte Fettsäuren..... 0,9 g
 Kohlenhydrate..... 57,8 g
 davon Zucker..... 57,2 g
 Eiweiß..... 4,0 g
 Salz..... <0,1 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial..... Glas
 Verpackungsart..... Gläschen

Preise und Konditionen

Pfand..... nein