



Bourbon-Vanilleschote, 1St

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 033011	GTIN-Stück 4 024297 017738	GTIN-Verpackung 4 024297 017745	eco-ID 172333	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

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

Madagaskar, Mauritius, Réunion, Komoren

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

Bourbon-Vanilleschote*

**kontrolliert biologischer Anbau*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Besonderheiten

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

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Das Mark der Vanilleschote verfeinert Kuchen, Gebäck, Desserts, Schokoladengetränke, süße Saucen, Schlagsahne und Zucker.

Zubereitung

Vor Gebrauch das Vanillemark vorsichtig aus der Schote schaben.





Bourbon-Vanilleschote, 1St

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 033011	GTIN-Stück  4 024297 017738	GTIN-Verpackung  4 024297 017745	eco-ID 172333	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

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-Vanilleschote, 1St

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 033011	GTIN-Stück 4 024 29 7 017 7 38	GTIN-Verpackung 4 024 29 7 017 7 45	eco-ID 172333	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Süßung.....	nicht gesüßt
Packungsart.....	Standardgröße
Palmfett, Palmöl.....	nein

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-Vanilleschote
Inverkehrbringer.....	Naturata AG, Am alten Kraftwerk 6, D-71672 Marbach

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal.....	975 kJ / 233 kcal
Fett.....	2,7 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	0,8 g
Kohlenhydrate.....	48,0 g
davon Zucker.....	47,5 g
Eiweiß.....	3,3 g
Salz.....	<0,1 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial.....	Glas, PE
Verpackungsart.....	Gläschen

Bourbon-Vanille, gemahlen, 10g 033020	Bourbon-Vanillezucker, 8 % Vanille, 8g 033034