



Bourbon Vanillezucker, 8 % Vanille, 8g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 033034	GTIN-Stück 4 024297 007494	GTIN-Verpackung 4 024297 007500	eco-ID 63966	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

Marke

NATURATA

Qualität

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

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-007 | PV

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Madagaskar, Paraguay, Mauritius, Réunion, Komoren

Zutaten

Roh-Rohrzucker**, fein gemahlen, Bourbon-Vanille*

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung, **aus biodynamischer Erzeugung

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.

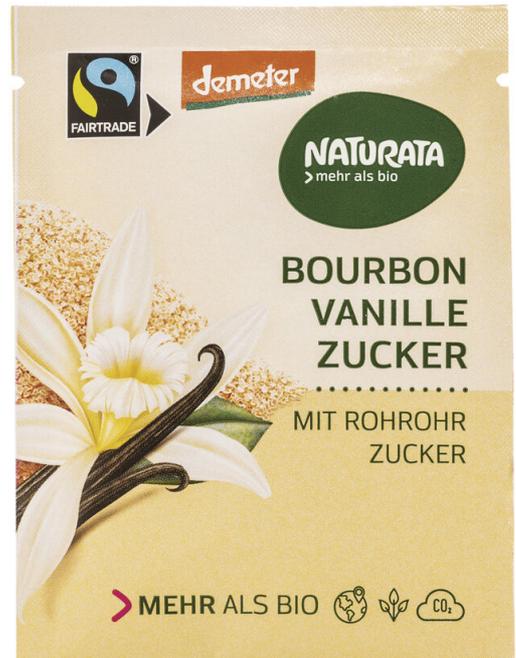
Die Bourbon Vanille wird nach kontrolliert biologischen Standards angebaut. Sie besticht durch ein ausgewogenes und vielschichtiges Aroma und wird nicht ohne Grund „Königin der Gewürze“ genannt. Die Bezeichnung „Bourbon“ ist übrigens geschützt und darf nur verwendet werden, wenn die Vanille aus Réunion, 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 CO₂-Emissionen, die bei der Herstellung und dem Transport dieses Vanillezuckers entstehen. Informieren Sie sich auf 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



Artikelnummer 033034	GTIN-Stück  4 024297 007494	GTIN-Verpackung  4 024297 007500	eco-ID 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

Rezeptideen finden Sie unter: 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.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, 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 Vanillezucker, 8 % Vanille, 8g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 033034	GTIN-Stück 4 024297 007494	GTIN-Verpackung 4 024297 007500	eco-ID 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-007
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, 8 % 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