



# Bourbon-Vanille, gemahlen, 10g

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 033020	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 330202	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 001782	<b>eco-ID</b> 25103	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

## Marke

NATURATA



## Qualität

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



## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-007 | PV



## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

ja

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Madagaskar, Mauritius, Réunion, Komoren

## Verpackungsland

Deutschland

## Zutaten

Bourbon Vanille, gemahlen\*

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

*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 und wird fair gehandelt. Für 10 g Bourbon-Vanillepulver werden 3-4 Schoten verwendet.

## Besonderheiten

Die Bourbon Vanille von Naturata wird nach kontrolliert biologischen Standards von einer Kleinbauernkooperative auf Madagaskar, genauer gesagt in der Sava-Region im Nordosten der Insel, angebaut. Sie besticht durch ein ausgewogenes und vielschichtiges Aroma und wird nicht ohne Grund "Königin der Gewürze" genannt.

Die gesamten CO<sub>2</sub>-Emissionen, die bei der Herstellung und dem Transport unserer gemahlenden Vanille entstehen werden gemeinsam mit myclimate kompensiert.

## Kurzbeschreibung

Naturata gemahlene Vanille besteht aus fein vermahlenden Bio-Bourbon-Vanilleschoten und wird fair gehandelt. Für 10 g Bourbon-Vanillepulver werden 3-4 Schoten verwendet.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

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





# Bourbon-Vanille, gemahlen, 10g

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 033020	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 330202	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 001782	<b>eco-ID</b> 25103	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

## Herstellung

Die Vanillepflanze ist ein Orchideengewächs und wächst im Schatten der Stützbäume in Mischkulturen empor. Jede Vanilleblüte wird zwischen Dezember und Februar per Hand bestäubt. Ca. 8 Monate später können die Vanilleschoten geerntet werden. Dann startet ein sehr aufwändiger Arbeitsprozess. Die Schoten werden blanchiert, fermentiert und getrocknet. Erst durch die Weiterverarbeitung erhalten die Schoten ihre typisch schwarz-braune Farbe und das feine, komplexe Vanillearoma.

## 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 Sulfit > 10mg/kg

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓



# Bourbon-Vanille, gemahlen, 10g

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 033020	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 330202	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 001782	<b>eco-ID</b> 25103	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel  
 Süßung..... nicht gesüßt  
 Palmfett, Palmöl..... nein

## Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja  
 Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo  
 Länderzusatz des EU-Logos..... Nicht EU Landwirtschaft  
 Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-007  
 Weitere Qualitätskriterien und Labels..... Fairtrade Siegel, myclimate

## Gesetzliche Angaben

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

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Gläschen  
 Verpackungsmaterial..... Glas, Weißblech, Papier

## Preise und Konditionen

Pfand..... nein

## Sonstiges

Klimaschutz..... [www.myclimate.org](http://www.myclimate.org)

 Bourbon Vanillezucker, 8 % Vanille, 8g 033034	 Kakao, stark entölt, 125g 046738	 Kakao, alkalisiert, 125g 046748	 Edelkakao aus Lateinamerika, 125g 046749
 Puderzucker aus Rohrohrzucker, 125g 034044	 Puderzucker aus Rohrohrzucker, 200g 034045		