



# Vanille-Sauce Patisserie, 55g

*klassische Vanillesauce zum Kochen; schmeckt warm am Besten,  
köstlich zu Apfelstrudel und auf Beerenfrüchten*



<b>Artikelnummer</b> 12571	<b>GTIN-Stück</b>  4 025174 125713	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 025174 135712	<b>eco-ID</b> 69580	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

## Marke

SOBO Naturkost, Ulrich Bergholz



## Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-013 | QCI

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

ja

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

## Verarbeitungsland

Deutschland

## Verpackungsland

Deutschland

## Zutaten

Rohrzucker\*, Maisstärke\*, natürliches Bourbon-Vanillearoma (1%)\*, färbendes Lebensmittel: Curcuma\*, gemahlene Bourbon-Vanilleschote (0,1%)\*, Meersalz.

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

*Dieses Produkt ist mit ökol. Lebensmitteln, Duftölen oder Aromaextrakten aromatisiert.*



## Allgemeines

klassische Vanillesauce zum Kochen; schmeckt warm am Besten, köstlich zu Apfelstrudel und auf Beerenfrüchten

## Kurzbeschreibung

Vanille-Sauce

## Rezept, Zubereitung

Rezepte finden Sie auf unserer Internetseite unter [www.sobo-naturkost.de](http://www.sobo-naturkost.de)

## Verarbeitungshinweis

Klassische Vanillesauce zum Kochen.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

als leckere Dessertsauce



# Vanille-Sauce Patisserie, 55g

*klassische Vanillesauce zum Kochen; schmeckt warm am Besten,  
köstlich zu Apfelstrudel und auf Beerenfrüchten*



<b>Artikelnummer</b> 12571	<b>GTIN-Stück</b>  4 025174 125713	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 025174 135712	<b>eco-ID</b> 69580	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

## Zubereitung

Klassische Vanillesauce zum Kochen: Pulver mit etwas Milch anrühren, restl. Milch zum Kochen bringen und das angerührte Pulver unterrühren. Einmal aufkochen lassen und vom Herd nehmen.

Die Sauce schmeckt am Besten noch warm, sie bleibt etwas dicklich, wie ein Custard; wer sie dünner möchte, rührt während des Abkühlens ab und zu um.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Die geöffnete Packung bitte stets gut verschließen, Trocken lagern, Vor Wärme schützen

## Sonstige Hinweise

Das Pulver ist vegan.

## Allergiehinweise

**enthalten:** Mais

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



# Vanille-Sauce Patisserie, 55g

*klassische Vanillesauce zum Kochen; schmeckt warm am Besten,  
köstlich zu Apfelstrudel und auf Beerenfrüchten*



<b>Artikelnummer</b> 12571	<b>GTIN-Stück</b>  4 025174 125713	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 025174 135712	<b>eco-ID</b> 69580	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel  
 Süßung..... Rohrzucker  
 Packungsart..... Kleinpackung  
 Palmfett, Palmöl..... nein

## Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja  
 Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo  
 Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft  
 Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-013

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden  
 Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Vanille-Sauce  
 Inverkehrbringer..... Sobo Naturkost KG, Max-Planck-Straße 35, D-50858 Köln

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1610 kJ / 379 kcal  
 Fett..... 0 g  
 davon gesättigte Fettsäuren..... 0 g  
 Kohlenhydrate..... 94 g  
 davon Zucker..... 60 g  
 Eiweiß..... 0 g  
 Salz..... 0,07 g  
 Ermittlung der Nährwerte durch..... Berechnung

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Tüte  
 Verpackungsmaterial..... PP, Alu

## Weblinks

[Homepage](#)