



# Bittermandelextrakt, 4,5ml

Unser Bittermandelextrakt eignet sich ideal für die kreative Anwendung in der Küche.



<b>Artikelnummer</b> 101051	<b>GTIN-Stück</b>  4 260096 394394	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260096 394391	<b>eco-ID</b> 260836	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Marke

Agava



## Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Europäische Union

## Zutaten

Bittermandelextrakt\* 1) 100%.

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung, 1) enthält Alkohol durch das Herstellungsverfahren*

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



## Allgemeines

Unser Bittermandelextrakt eignet sich ideal für die kreative Anwendung in der Küche. Ob zum Verfeinern von Gebäcken oder Aromatisieren von Speisen – der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

Unser feines Bittermandelextrakt wird schonend aus bitteren Mandelkernen extrahiert und behält dadurch sein natürliches, charakteristisches, intensives Marzipanaroma. Unter dem Namen Bittermandel werden sowohl die echten bitteren Mandeln als auch die in geringem Umfang vorkommenden bitteren Süßmandeln zusammengefasst.

Tipp: Unser Bittermandelextrakt verleiht selbstgemachten Seifen einen feinen Duft.

Ein paar Tropfen runden Keks- und Kuchenteige sowie Desserts mit einer feinen Marzipannote ab.

## Kurzbeschreibung

Unser Bittermandelextrakt eignet sich ideal für die kreative Anwendung in der Küche. Ob zum Verfeinern von Gebäcken oder Aromatisieren von Speisen – der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Ein paar Tropfen runden Keks- und Kuchenteige sowie Desserts mit einer feinen Marzipannote ab.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen



## Bittermandelextrakt, 4,5ml

*Unser Bittermandelextrakt eignet sich ideal für die kreative Anwendung in der Küche.*



<b>Artikelnummer</b> 101051	<b>GTIN-Stück</b>  4 260096 393394	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260096 394391	<b>eco-ID</b> 260836	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

### Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss, Laktose

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

**enthalten:** Mandeln

### Weitere Eigenschaften

vegan ✓

vegetarisch ✓

glutenfrei ✓

laktosefrei ✓



# Bittermandelextrakt, 4,5ml

Unser Bittermandelextrakt eignet sich ideal für die kreative Anwendung in der Küche.



<b>Artikelnummer</b> 101051	<b>GTIN-Stück</b>  4 260096 393394	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260096 394391	<b>eco-ID</b> 260836	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel

## Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja  
 Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo  
 Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft  
 Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-001

## Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Bittermandelextrakt  
 Inverkehrbringer..... Sonnentracht GmbH, Auf dem Dreieck 1, D-28197 Bremen

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 0 kJ / 0 kcal  
 Fett..... <0,1 g  
 davon gesättigte Fettsäuren..... <0,5 g  
 Kohlenhydrate..... <0,5 g  
 davon Zucker..... <0,5 g  
 Ballaststoffe..... <0,5 g  
 Eiweiß..... <0,5 g  
 Salz..... <0,01 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Stück