

Bourbon-vanilje, finmalede, økologisk 6x30g

Finmalede Bourbon-vanilje er en uundværlig ingrediens i mange søde retter. Den giver bagværk, desserter og drikkevarer en speciel nuance. Hvad gør en vanillestang til Bourbon-vanilje? Vanilje kan betegnes som Bourbon-vanilje, hvis den stammer fra Madagaskar, La Réunion (tidligere Île Bourbon) eller andre øer i det Indiske Ocean. Dens botaniske navn er Vanilla planifolia. Den kaldes også kryddervanilje og er den i Europa mest brugte og mest populære af de tre kommercielt dyrkede vaniljearter. Her finder du hele [Bourbon-vanillestænger økologisk](#).

Produkt

Nutritional values

Unprepared per 100 g

Calorific value kj	1359 kj
Calorific value kcal	325 kcal
Fat	3.3 g
Of which saturated fatty acids	0.9 g
Carbohydrates	57.8 g
Of which sugar	57.2 g
Fibers	24 g
Protein	4 g

Allergens

Gluten-containing cereal	No
Chicken egg	No
Peanuts	No
Milk	No
Celery	No
Sesame seeds	No
Lupines	No
Crustaceans	No
Horst Bode Import-Export GmbH FISH Momsnummer: DE154233667	No

Soy	No
Nuts	No
Mustard	No
Sulfur dioxide and sulphite	No
Molluscs	No
Cashews	No
Spelt	No
Barley	No
Oat	No
Hybrid Strains	No
Kamut	No
Macadamia	No
Almonds	No
Brazil Nuts	No
Pecans	No
Pistachios	No
Rye	No
Hazelnuts	No
Sesame	No
Walnuts	No
Wheat	No