

Bourbon-vanillestænger (13-15cm) økologisk 100g

Fineste Bourbon-vanille til køkkenet: For at komme til marken, skal vanillestængen deles med en skarp kniv og marken skrabes ud med knivens bagkant. Efter behov kan kager, desserter og drikkevarer forfinas med dette. Den udskrabede stæng placeres med sukker i et glas, og så har du lækker vaniljesukker! Hvad gør en vanillestæng til Bourbon-vanille? Vanille må betegnes som Bourbon-vanille, 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 kryddervanille og er den i Europa mest brugte og mest populære af de tre kommercielt dyrkede vanillearter. Her finder du finmalet Bourbon-vanille.

[Produkt](#)

Nutritional values

Unprepared per 100 g

Calorific value kj	1060 kj
Calorific value kcal	253 kcal
Fat	10.3 g
Of which saturated fatty acids	3.5 g
Carbohydrates	19.8 g
Of which sugar	9.7 g
Fibers	32.5 g
Protein	4.1 g
Salt	0.107 g

Allergens

Gluten-containing cereal	No
Chicken egg	No
Peanuts	No
Milk	No
Celery	No
Sesame seeds	No
Lupines	No

Horst Bode Import-Export GmbH
Momsnummer: DE154233667

Crustaceans	No
Fish	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