

Vanillepulver echt Bourbon

Vanillepulver echt Bourbon besteht aus fein vermahlenden aromatischen Bourbon Natur-Vanilleschoten.

Dosierung: nach Bedarf 1/2 Teelöffel (entspricht 1 Schote) für ca. 500 g Masse.

Anwendung: zum Backen und Kochen für Gebäck, Torten, Kuchen, Schokolade, Kaffee, Pudding, Milchspeichen, Saucen, Eiercremes, Eiscreme, Sahne, Obstdesserts und gering dosiert auch für pikante Speisen, wie z.B. für Kalbfleisch und Hummer.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1137 kj
Brennwert kcal	272 kcal
Fett	13.80 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.90 g
Kohlenhydrate	56.00 g
davon Zucker	55.40 g
Eiweiß	6.90 g
Salz	0.10 g

Zutaten

Vanille gemahlen Bourbon