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

**Betegnelse:** Vanilla pods

**Beskrivelse:** 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.

**Forberedelse:** Marken fra vanillestængen giver bagværk og desserter en uovertruffen aroma. For at bruge det, skal stængen skæres op, marken skrabes ud og bruges efter behag.

**Ingridients:** bourbon vanilla sticks*

* from controlled organic cultivation
*Bemærk: Af juridiske årsager udsteder vi kun ingredienslisten på engelsk. Venligst henvend dig til en engelsktalende betroet person eller brug en oversættelsesfunktion, hvis indholdet er uklart. Bode Naturkost påtager sig ikke ansvar for indholdsmangler eller andre fejl forårsaget af uafhængig oversættelse.*

**Råkost:** Nej
**Fairtrade:** Nej
**Glutenfri:** Nej
**Veganer:** Ja
**Superfood:** Nej
**Naturligt glutenfri:** Nej
**Plastfri:** Nej
**Økologisk:** Ja
**Værdipakke:** Nej

**Øko-kontrolpunkt:** DE-ÖKO-003

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 |
| 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 |