

Bourbon Økologisk Vanille 1 kg

Betegnelse: Bourbon Vanillestangen

Beskrivelse: Fineste Bourbon-Vanille til køkkenet: For at komme til marven, skal vanillestængen deles med en skarp kniv og marven skrables ud med knivryggen. Efter behov kan kager, desserter og drikkevarer forfineres med det. Den udskrællede stæng kan lægges i et glas med sukker og give 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 almindeligt anvendte og mest populære af de tre kommercielt dyrkede vanillearter. Her finder du finfordelt [Bourbon-Vanille](#).

Forberedelse: Marven fra vanillestængen giver bagværk og desserter en uovertruffen aroma. Del vanillestængen i længderetning med en kniv. Sæt knivskærpen tværs over stængen og strøg marven ud med et lille tryk.

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
Multi-pakke: Vi handler denne vare i forskellige emballageenheder. Den aktuelle emballagestørrelse er 1kg. Den endelige emballageenhed fremgår af ordrebekræftelsen.
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

Example Company

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