

Vanille Extrakt

Vanilleextrakt entsteht durch das Extrahieren einer Vanille. Die Aromastoffe der Vanille werden in hochkonzentrierter Form herausgezogen, sodass das Vanilleextrakt viel länger haltbar ist, als eine frische Vanille. Gleichzeitig sollte Vanilleextrakt sparsam eingesetzt werden.

Um den vollen Vanillegeschmack zu erhalten, verwenden Sie einen Teelöffel Extrakt pro 200 ml Flüssigkeit wie Milch, Sahne, Pudding oder eine andere Süßspeise Ihrer Wahl.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Sonstige Angaben

Enthält Alkohol

Ja

Zutaten

Reine Bourbon Bio- Vanilleschoten, (Wasser, BIO- **ALKOHOL** 35% Vol.), BIO- Zucker

Inverkehrbringer

Sydney & Frances GmbH & Co. KG
Ettore-Bugatti-Str. 39 51149 Köln Deutschland