



Teisseire Caramel au Sel de Mer (Meersalz) Profi-Sirup 0,25 Liter

Alkoholfrei - Sirup

0,25 Liter

€ 15,00 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 3,75

Artikel: Teisseire Caramel au Sel de Mer (Meersalz) Profi-Sirup

Land: Frankreich

Erzeuger: Mathieu Teisseire

Charakteristik: Dieser Caramelsirup enthält Meersalz aus Aigues-Mortes, einer wilden, artenreichen Salzwiese, wo die französische Camargue auf das Mittelmeer trifft.

Geschmack: Karamellig-salzig.

Serviervorschläge: Verleiht heißen Getränken wie Kaffee und heißer Schokolade einen interessanten Kick. Auch ideal zum Verfeinern von Wodka, Rum, Whisky und Sahnelikör oder die perfekte Salted Caramel Margarita.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Zutatenliste: Zucker, Wasser, Meersalz (0,8%), Aroma, Karamell (Glukose-Fruktose-Sirup, Wasser, Zucker), Säuerungsmittel: E330.

E-Nummern: E330

Hinweis: Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.

Nährwertangaben (pro 100 ml)

Brennwert: 1377 kJ / 324 kcal

Kohlenhydrate: 81 g

Zucker: 81 g

Ernährungshinweise

Ernährungsart: Vegetarisch, Vegan.

Nährstoffeigenschaften: Glutenfrei.

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: Teisseire France

Anschrift: CS70501, 38926 Crolles Cedex, Frankreich

Mindesthaltbarkeitsdatum: Auf dem Etikett.

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 21.02.2024