

Spezifikation

Vollrohrzucker



Artikelnummer / Einheit Liefereinheit

32001 (15 kg) / 32003 (750 g)
Gemäss Bestellung Kunde

Beschreibung

Der Vollrohrzucker Jacutinga wird nicht raffiniert. Beim Vollrohrzucker sind noch viele Bestandteile des Zuckerrohrs enthalten. Im Besonderen handelt es sich um Vitamine des B- und E-Komplexes sowie um Mineralstoffe wie Eisen, Magnesium, Kalium und Calcium.

Zusammensetzung und Herkunft

Vollrohrzucker Jacutinga (BR), aus biologischer Landwirtschaft

Hinweise

Vollrohrzucker ist hygroskopisch, kann hart werden.

Status

Bio Knospe
glutenfrei
vegan

Herstellverfahren

Vollrohrzucker Jacutinga stammt aus einer biologisch bewirtschafteten Fazenda in Brasilien. Er wird nach altem brasilianischem Rezept gewonnen. Die Zuckerrohrstengel werden geerntet, gewaschen, gehäckselt und der Saft ausgepresst und eingedickt. Durch die Zugabe von kleinen Zuckerkrystallen wird die Kristallisation angeregt. Er ist nicht raffiniert und enthält somit die ganze Palette an Inhaltsstoffen des Zuckerrohrs. Je nach Erntezeitpunkt sind Schwankungen in Geschmack und Farbe möglich.

Zubereitung / Verwendung

Zum Süssen von Getränken, für Gebäck und Kuchen

Allergene

Allergenfrei gemäss LIV Ja

Nährwerte 100gr./100ml

Energie (Kilojoule)	1'598 kJ
Energie (Kilokalorien)	376 kcal
Fett	0 g
gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	94 g
Davon Zucker	80-93 g
Nahrungsfasern / Ballaststoffe	0 g
Eiweiss (Protein)	0 g
Salz	0.06 g
Kalium	8.1 g
Magnesium	0.8
Eisen	0.05 g
Zink	1.2 mg
Kupfer	0 g
Mangan	3.9 mg
Quelle	Spezifikation Lieferant

Beschreibung / Sensorik

Aussehen, Farbe	Griessig bis fein gemahlene Zuckerrohr, hell-bis dunkelbraun (kann je nach Erntezeitpunkt variieren)
Konsistenz	Frei fliessend, rieslig, kann auch hart werden (hygroskopisch)
Geruch	Nach Zuckerrohr, Karamell
Geschmack	Süsser Zuckerrohrgeschmack
Reinheitsgrad	100%

Fremdbesatz

Kein Fremdbesatz

Fremdkörper

Wir unternehmen die notwendigen Sicherheitsvorkehrungen, damit das Produkt frei von Fremdkörpern wie Metall, Glas, Holz und Plastik ist.

Lagerbedingungen

Lagerbedingung	Rel. Luftfeuchte 40 - 65 %. Zucker ist hygroskopisch. Temperatur- und Feuchtigkeitsschwankungen vermeiden, um Knollenbildung zu verhindern.
Lagerhaltung	Kühl und trocken lagern
Bezeichnung Warenlos	Jedes Gebinde ist mit einer Warenlosnummer gekennzeichnet.

Allgemeine Anforderungen

Gesetzliche Bestimmungen	Dieses Produkt und die Verpackung entsprechen der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung.
Richtlinien BIO Suisse	Das Produkt entspricht der Bio-Verordnung. Bei Knospe Produkten: Das Produkt entspricht den Bio-Suisse Richtlinien "Richtlinien für die Erzeugung, Verarbeitung und den Handel von Knospe-Produkten".
GVO	Es werden weder in der Produktion (Saatgut) noch in der Verarbeitung gentechnologische Erzeugnisse (gemäss Verordnung des EDI über gentechnische veränderte Lebensmittel VGVL) eingesetzt.
Rückstellmuster	Ein Rückstellmuster des entsprechenden Warenloses ist beim Hersteller bis zum Ablauf der Mindesthaltbarkeit hinterlegt.
Zertifizierung Biofarm	ISO 22'000:2018 Bio-Zertifizierung CH-Bio-006

Kontakt

Biofarm-Genossenschaft	Qualitätssicherung
Beim Bahnhof	Christian Jeremias
4936 Kleindietwil	Tel. 062 957 80 64
Tel. 062 957 80 50	jeremias@biofarm.ch
www.biofarm.ch	
info@biofarm.ch	