

Monin Caramel Sirup 0,7L Karamellsirup Karamell

Der köstliche Geschmack und die Farbe von Caramel, entsteht durch Erhitzen und Schmelzen von Zucker. In der Küche dient Caramel vor allem zur Herstellung von Süßwaren wie gebrannten Mandeln, Desserts oder Gebäck. Caramel hat sich als eine der beliebtesten Sirupsorten etabliert. Verfeinern Sie Ihren Latte Macchiato, Ihren Capuccino oder ein anderes beliebiges Heißgetränk mit diesem beliebten Aroma!

AROMA:

Intensiver Geschmack nach Caramel

FARBE:

Dunkles Gold mit gelben Reflexen

INHALT:

0,7l

vegan – ohne künstliche Aromen – glutenfrei – laktosefrei – GVO-frei

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 ml

Brennwert kj	1293 kj
Brennwert kcal	309 kcal
Kohlenhydrate	76,50 g
davon Zucker	76,40 g
Salz	0,01 g

Sonstige Angaben

Bezeichnung	Sirup
Inverkehrbringer	Sektkellerei Bernard-Massard GmbH, Jakobstr. 8, 54290 Trier

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Zucker, Wasser, Aroma, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Farbstoff: Zuckerkulör