



SISSIS SÜND

Bio-Gewürzzucker für die Zubereitung von bayerischem Apfelstrudel. Passt auch sehr gut zu anderen Süßspeisen wie Bratäpfeln, Apfelkuchen oder Apfelschmarrn.

Produkt Kurzbeschreibung

Bio-Gewürzzucker für die Zubereitung von bayerischem Apfelstrudel. Passt auch sehr gut zu anderen Süßspeisen wie Bratäpfeln, Apfelkuchen oder Apfelschmarrn.

Produkt lange Beschreibung

Für Desserts und Apfelstrudel
Bio-Feinschmecker Bayern

Beschreibung

Bio-Gewürzzucker für bayerischen Apfelstrudel sowie für Bratäpfeln, Apfelkuchen oder Apfelschmarrn. Dank der tollen Kombination der Zutaten darunter Zimt, Zitrone, Vanille, Mangopulver und Ingwer, schmeckt Sissis Sünd herrlich fruchtig-süß und zaubert damit sündhaft gute Desserts! Sissis Sünd eignet sich für viele Backwaren und Süßspeisen, von Kuchen, über Kekse, für Zimtschnecken oder auch als Topping z.B. auf Quark oder Joghurt.



Erhältlich als

05004112 Stapelbare Aromaschutzdose à 100g (M-Dose)

Zutaten

Vollrohrzucker*, Zimt*, Zitronenpulver* (Zitronensaftkonzentrat*, Maisstärke*), Vanille*, Mangopulver*, Ingwer*, Zitrone*, Steinsalz.

*Aus kontrolliert biologischem Anbau.

Zubereitungsempfehlung

Für Strudelfüllung 4 geschnittene Äpfel mit je 1 EL „Sissis Sünd“, Zucker und Rosinen bestreuen und 30 Minuten ziehen lassen.

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003

GALERIEBILDER

