# 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!

Intensiver Geschmack nach Caramel

Dunkles Gold mit gelben Reflexen

INHALT:

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

Example Company IdNr.: 044 243 17271 USt-IdNr.: DE306567396 Finanzamt: Offenbach am Main II