

SAUCENPULVER VANILLE

DU FÜGST NOCH HINZU

- 400 ml Pflanzendrink oder Milch
- 2 EL Rohrohrzucker

ZUBEREITUNG

1. 5 EL der Flüssigkeit mit dem Saucenpulver glatt rühren.
2. Die übrige Flüssigkeit mit 2 EL Rohrohrzucker aufkochen.
3. Das angerührte Pulver zufügen und unter ständigem Rühren köcheln lassen.
4. Vor dem Servieren mit einem Schneebesen aufschlagen (vermeidet Hautbildung).

Hinweis: Für eine festere Konsistenz weniger Flüssigkeit verwenden. Die Konsistenz kann bei Einsatz von einigen Pflanzendrinks (z. B. Reisdinks) stark variieren.



Vanille

¹ Rainforest Alliance-zertifiziert. 100 % der BIOVEGAN Vanille stammt von Rainforest Alliance-zertifizierten Bauern auf Madagaskar. Gemeinsam setzen wir uns für den Schutz der Regenwälder und eine bessere Zukunft für Mensch und Natur ein. Infos: www.ra.org



BIOVEGAN GmbH
Biovegan-Allee 1 · DE-56579 Bonefeld
www.biovegan.de



ZUTATEN: Maisstärke*,
2,7 % Bourbon Vanille*¹, Salz.

Kann Spuren von: SCHALENFRÜCHTEN,
SELLERIE, SENF, SOJA und LUPINE enthalten.

*aus kontrolliert biologischem Anbau

INHALT: 16 g e

(für 400 ml Pflanzendrink / Milch)

**Deine Vanille Sauce
enthält unzubereitet ø
folgende Nährwerte je 100 g**

Brennwert	1483 kJ / 354 kcal
Fett	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	86 g
davon Zucker	< 0,5 g
Ballaststoffe	0,7 g
Eiweiß:	0,5 g
Salz	1,3 g

Trocken lagern und vor Wärme schützen.
Mindestens haltbar bis: siehe unten



DE-ÖKO-006
EU- / Nicht-EU-
Landwirtschaft

MEINE BOURBON- VANILLE SAUCE

BIOVEGAN



SERVIER-
VORSCHLAG



4 005394 286272

106