

# Kluntje

Gros cristaux de bonbons de roche blanche. Ils appartiennent à l'espèce des bonbons de roche qui poussent en mouvement. La solution de sucre hautement concentrée est constamment brassée dans le récipient de cristallisation. L'ajout de cristaux d'excitation crée un circuit qui permet à la solution de s'écouler de bas en haut. Ainsi, les cristaux grandissent uniformément et atteignent la forme idéale de la Kluntje en l'espace de 3 semaines environ.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 0 g

|                                      |          |
|--------------------------------------|----------|
| Calorific value<br>kj                | 1700 kj  |
| Calorific value<br>kcal              | 400 kcal |
| Fat                                  | < 0,1 g  |
| Of which<br>saturated fatty<br>acids | < 0,1 g  |
| Carbohydrates                        | 100 g    |
| Of which sugar                       | 100 g    |
| Protein                              | < 0,1 g  |
| Salt                                 | < 0,01 g |

## Zutaten

Sucre candi.