

Kluntje

Große weiße Kandiskristalle. Sie gehören zu den Kandisarten, die in Bewegung wachsen. Die hochkonzentrierte Zuckerlösung wird im Kristallisiergefäß ständig umgerührt. Durch die Zugabe von Anregekristallen entsteht ein Kreislauf, der die Lösung von unten nach oben strömen läßt. So wachsen die Kristalle gleichmäßig heran und erreichen im Verlauf von ca. 3 Wochen die Idealform des Kluntje.

Verpackung: Cello Beutel mit Clip (Entsorgung über den gelben Sack)

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1700 kj
Brennwert kcal	400 kcal
Fett	< 0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	100 g
davon Zucker	100 g
Eiweiß	< 0,1 g
Salz	< 0,01 g

Zutaten

Kandiszucker.