



Rumový cukor



Použitie: Používa sa na ochutenie a posypanie pečených aj nepečených múčnikov a ďalších sladkých pokrmov. Môžete ním ochutiť krémy, náplne, zmrzliny alebo rôzne druhy nápojov. Nahradíte vo svojom recepte časť bežného cukru Cukrom s rumovou arómou. Dodáte tak múčniku rumovú vôňu a chuť bez nutnosti pridávať alkohol.

Zloženie suchej zmesi: cukor, rumová aróma 0,6 %, aróma ethylvanilín.

Môže obsahovať stopy sezamu, horčice, zeleru, mlieka.