



Was ist Rübenkraut?



Zuckerrübensirup ist vor allem im Rheinland auch als Rübenkraut bekannt und wird aus dem naturreinen, konzentrierten Saft der erntefrischen Zuckerrübe gewonnen. Dieser Rübensaft wird aus gekochten Rübenschnitzeln abgepresst und ohne weitere Zusatzstoffe eingedickt. Zuckerrübensirup wird überwiegend als Brotaufstrich verwendet, bietet aber auch vielfältige Anwendungsmöglichkeiten beim Kochen und Backen. Südzucker selbst stellt allerdings kein Zuckerrübensirup her.

Mehr darüber erfahren Sie unter: www.sg-zuckerruebensirup.de.