



„...was ist das...?..

...schlau gemacht...!..

Dark Muscovado

Es ist ein dunkelbrauner und unraffiniertes Rohzucker, der eine leicht weiche und klebrige Textur hat. Dark Muscovado hat einen Karamellgeschmack und ein vollmundiges Aroma.

Muscovado hat einen Melasseanteil von 10 -15 % und eignet sich hervorragend für Schokoladenkuchen, Brownies und Fudge!

Außerdem gibt er Marinaden, Wild-Saucen und Chutneys eine schöne Farbe und unterstreicht zusätzlich hervorragend das Aroma.

Dark Muscovado Zucker ist ein Naturprodukt, so kann es passieren, dass er bei Kälte oder trockenem Wetter hart wird. **Tipp♥** Einfach über Nacht in eine Schüssel füllen und mit einem feuchten Geschirrhandtuch abdecken. Anschließend den wieder weichen und gebrauchsfertigen Zucker in eine luftdichte Dose füllen.



„...erhältlich z.B. im Kaufhof
Galeria, Bonn...“ *knief