



TOPANITO

100% AGAVE

Topanito Agavensirup

Topanito 100% de Agave zelebriert das Erbe Mexikos und Vielfalt an Agaven mit einer Auswahl authentischer Tequilas, Mezcalis und Agavensirup. Inspiriert von den Traditionen der Azteken verbindet Topanito meisterhafte Handwerkskunst mit einem modernen Ansatz und fängt den lebendigen Geist Mexikos in jedem Schluck ein.

Topanito Agavensirup ist ein natürlicher Süßstoff mit niedrigem glykämischen Index, hergestellt aus Blauer Weber-Agave – der Tequila-Agave. Auf den fruchtbaren, eisenreichen Böden in Jaliscos Hochebenen gewachsen, entfalten die Agaven eine intensive Süße und komplexe Aromen.

Vielseitige Zutat für jede Kreation

Mit seiner hohen Viskosität bietet unser Agavensirup Bartendern eine außergewöhnliche Flexibilität beim Mixen von Drinks. Ob in Cocktails, Getränken, Backwaren, Desserts oder Speisen – dieser Allrounder verleiht jeder Kreation eine raffinierte Note sowie Tiefe und Balance.

Verfügbare Verpackungseinheiten

Flasche (PET)
1.35 kg / 1 l



Kanister (HDPE)
7 kg / 5.38 l



Quetschflasche
330 g / 250 ml





TOPANITO

100% AGAVE

Produktspezifikationen

SKU	Agavensirup 250ml / 330g	Agavensirup 1l / 1,35kg	Agavensirup 5,38l / 7,0kg
BESTELL #	8350	8235	7325
FÜLLMENGE (ML)	250	1.000	5.380
ALKOHOL (% VOL.)	0,0%		
ALLERGENE	nein		
FARBSTOFF	nein		
VEGAN	ja		
REIFUNG	nein		
KATEGORIE	Fructose Sirup		
TARIC (ZOLL)	17026095		
HERKUNFTSLAND	Mexiko		
VERKAUFSEINHEIT (VKE)	Flasche PET	Flasche PET	Kanister (HDPE)
ABMESSUNG (VKE)	8 x 4 x 16,8cm	8 x 8 x 30,3cm	18 x 16 x 23cm
GEWICHT / VKE	0,38kg	1,40kg	7,32kg
NETTO-GEWICHT / VKE	0,33kg	1,35kg	7,00kg
GTIN (VKE)	4260252370405	4260252370368	4260252370382
VKE / KARTON	12	6	1
GTIN (KARTON)	4260252370160	04260252370375	na
ABMESSUNG (KARTON)	25 x 18 x 19cm	27,3 x 18 x 31,8cm	na
GEWICHT / KARTON	4,5kg	8,7kg	7,32kg
VKE / LAGE	26	144	18
VKE / PALETTE	2.496	720	108
LAGEN	8	5	6
ABMESSUNGEN (PALETTE)	112 x 112 x 170cm	112 x 112 x 174cm	112 x 112 x 153cm
GEWICHT / PALETTE *	~ 956kg	~ 1.064kg	~ 810kg
VERANTWORTLICHER LEBENSMITTELUNTERNEHMER	Perola GmbH, 90765 Fürth, Deutschland		
KONTAKT	Tel. +49 911 32244584 E-Mail: info@perola.eu		



Hinweis: Bei längerer Standzeit können sich Sedimente bilden. Das Produkt ist weiterhin genießbar und die geschmackliche Qualität bleibt komplett erhalten.