

## Consumenten prijzen bourbon vanillestokjes per 15.04.2010

Kwaliteit	Gewicht	Aantal stuks	Prijs	BTW 6%	Porto	Totaal
20 cm	100 gram	circa 20	€ 9,00	€ 0,54	€ 1,76	€ <b>11,30</b>
18 cm	100 gram	circa 25	€ 8,25	€ 0,50	€ 1,76	€ <b>10,51</b>
16 cm	100 gram	circa 30	€ 7,75	€ 0,47	€ 1,76	€ <b>9,98</b>
14 cm	100 gram	circa 40	€ 7,00	€ 0,42	€ 1,76	€ <b>9,18</b>
Extractie	100 gram	55/60	€ 4,50	€ 0,27	€ 1,76	€ <b>6,53</b>

Voor grootverpakking per 500 gram (MKB) mail ons

Hoe maakt u vanille extract: Neem 500 cc neutrale Wodka met een alcohol percentage van 40%. Knip 100 gram vanille stokjes in kleine stukjes en leg deze in de Wodka op voor een periode van min. 4- tot max. 6 maanden. Donker wegzetten en iedere week een keer flink schudden. Filter de vanillestukjes uit en uw vanille extract is klaar voor gebruik.

Zelfgemaakte vanillesuiker: 1 kg kristalsuiker en 5 gram vanillestokje(s) Snijd de vanille met een scherp mes van onder tot boven doormidden in min 2 helften. Neem een goed sluitbare plastic/glazen container en doe de suiker en stukken vanille bij elkaar, laat voldoende schudruimte over. Elke week een paar keer goed schudden en na ca 3weken is uw vanillesuiker klaar voor gebruik.

Extra leveringsvoorwaarden voedingsmiddelen:

Kopen via internet geeft u het recht binnen 7 dagen de goederen te retourneren, echter uitzondering zijn voedingsmiddelen. Deze kunnen alleen worden teruggenomen indien de verpakking ongeopend en onbeschadigd is. Mavas Trading kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor beschadigingen tijdens postbezorging.