



# Gelierzucker 2:1, 500g

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 034075	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 34075 1	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 01628 1	<b>eco-ID</b> 25116	
--------------------------------	--	---	------------------------	---

## Marke

NATURATA

## Qualität

EU Bio-Logo, Nicht EU Landwirtschaft, myclimate

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-007 | PV

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

ja

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Argentinien, Brasilien

## Verpackungsland

Deutschland

## Zutaten

Rohrohrzucker\*, Geliermittel: Apfelpektin

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

*Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.*

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Allgemeines

Naturata Gelierzucker 2:1 aus Rohrzucker und reinem Apfelpektin, ohne Konservierungsstoffe, ohne Zitronensäure. Ausreichend für 1 kg Früchte.

## Besonderheiten

Gemeinsam mit myclimate kompensieren wir die CO<sub>2</sub>-Emissionen, die bei der Herstellung und dem Transport dieses Produkts entstehen. Informieren Sie sich auf [www.myclimate.org](http://www.myclimate.org) unter Angabe der Tracking-Nummer 01-19-768135, welches Klimaschutz-Projekt unterstützt wird.

## Kurzbeschreibung

Naturata Gelierzucker 2:1 aus Rohrzucker und reinem Apfelpektin, ohne Konservierungsstoffe, ohne Zitronensäure. Ausreichend für 1 kg Früchte.

## Rezept, Zubereitung

Rezeptideen finden Sie unter: [www.naturata.de](http://www.naturata.de)

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Naturata Gelierzucker aus Rohrzucker und Apfelpektin eignet sich bestens zur Herstellung von Marmeladen, Konfitüren und Gelees.





# Gelierzucker 2:1, 500g

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 034075	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 340751	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 016281	<b>eco-ID</b> 25116	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

## Zubereitung

1 kg reife Früchte waschen, fein zerkleinern, mit 500 g Gelierzucker mischen und unter Rühren zum Kochen bringen. Mind. 2 Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen. Dann 100 ml Zitronensaft hinzufügen und weitere 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Für eine Gelierprobe nach Ende der Kochzeit einen Esslöffel der Fruchtzubereitung auf einen kalten Teller geben und kurz abkühlen lassen. Ist die Masse nicht fest genug, weitere 1-2 Minuten weiterkochen lassen. Ist die Zubereitung fest, kann die kochend heiße Konfitüre randvoll in saubere Gläser abgefüllt und fest zugeschraubt werden. Für ca. 5 Minuten umgedreht auf den Deckel stellen und abkühlen lassen.

Gelee aus Saft: 500 g Gelierzucker für 750 ml Saft verwenden.

### Tipps:

Bei sauren Früchten (z.B. Johannisbeeren, Quitten, Stachelbeeren) kann die Zugabe von Zitronensaft reduziert werden.

Hartfleischige Früchte (z.B. Aprikosen, Kirschen) mit Gelierzucker vermischt über Nacht stehen lassen.

Der Kochtopf sollte so groß sein, dass ihn die Fruchtzubereitung zur Hälfte ausfüllt.

## Herstellung

Rohrohrzucker wird von biologisch wirtschaftenden Landwirten in Süd-, Mittelamerika oder auch Asien angebaut. Die klimatischen Bedingungen in Süd- und Mittelamerika sowie in Asien sind für den Anbau von Zuckerrohr optimal. Da Zuckerrohr unmittelbar nach der Ernte verarbeitet werden muss, bezieht Naturata den Rohstoff aus der Region, in der sich eine Zuckermühle befindet, die in der Lage ist, die jeweilige Zuckersorte herzustellen. Nach der Ernte wird das Zuckerrohr von den Blättern befreit, zerkleinert, zwischen einfachen Walzen mehrmals gequetscht und dann ausgepresst. Die Faserteile werden abfiltriert. Nach der Reinigung wird der Zuckerrohrsaft bei niedrigen Temperaturen und leichtem Unterdruck lediglich eingedickt. Der stark konzentrierte Dicksaft wird mit wenigen Kristallen nicht raffinierten Zuckers versetzt, sodass der Zucker auskristallisiert. Erreichen die Zuckerkristalle eine bestimmte Größe, werden sie vom übrigen Dicksaft abzentrifugiert, getrocknet, abgeseigt und verpackt. Der Melasse-Anteil ist deshalb niedriger als beim Sucanat Vollrohrzucker. Die kleineren Kristalle und die hellere Farbe im Vergleich zum Demerara liegen in einer längeren Verarbeitung begründet. Im Naturata Gelierzucker wird Rohrohrzucker mit reinem Apfelpektin vermischt. Er enthält keine Hilfs- und Zusatzstoffe.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Wärme schützen

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Wasseranziehend.

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓



# Gelierzucker 2:1, 500g

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 034075	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 340751	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 016281	<b>eco-ID</b> 25116	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel  
Süßung..... Rohrohrzucker  
Packungsart..... Standardgröße  
Palmfett, Palmöl..... nein

## Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja  
Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo  
Länderzusatz des EU-Logos..... Nicht EU Landwirtschaft  
Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-007  
Weitere Qualitätskriterien und Labels..... myclimate

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden  
Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Bio Gelierzucker 2:1 aus Rohrohrzucker und Apfelpektin  
Inverkehrbringer..... Naturata AG, Am alten Kraftwerk 6, D-71672 Marbach

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1637 kJ / 385 kcal  
Fett..... 0,0 g  
davon gesättigte Fettsäuren..... 0,0 g  
Kohlenhydrate..... 95,5 g  
davon Zucker..... 95,5 g  
Eiweiß..... 0,0 g  
Salz..... 0,0 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Schlauchbeutel  
Verpackungsmaterial..... PP

## Preise und Konditionen

Pfand..... nein

## Sonstiges

Klimaschutz..... [www.myclimate.de](http://www.myclimate.de) Tracking: 01-19-768135