



# Gelieren ohne Zuckerzusatz, 22g

Natürlich, fruchtig, ohne Zuckerzusatz - mit unserer Gelierhilfe  
gelingen Fruchtaufstriche ganz ohne Zucker oder mit reduziertem  
Zuckeranteil.



<b>Artikelnummer</b> 101032	<b>GTIN-Stück</b>  4 260096 395763	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260096 396760	<b>eco-ID</b> 259298	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Marke

Agava



## Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Europäische Union

## Zutaten

Kartoffelstärke\*, Agar Agar\*, Pektin.

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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



## Allgemeines

Natürlich, fruchtig, ohne Zuckerzusatz - mit unserer Gelierhilfe gelangen Fruchtaufstriche ganz ohne Zucker oder mit reduziertem Zuckeranteil.

Bitte noch hinzufügen: 1 kg Früchte oder 600 ml Fruchtsaft, 1/2 Tl Zitronensaft

1. 100 ml Fruchtsaft bzw. 100 g klein geschnittene Früchte mit 22 g Gelierpulver und dem Zitronensaft mischen.
2. Restliche Flüssigkeit bzw. Früchte in einem Topf geben und aufkochen lassen.
3. Angerührt Mischung mit in den Topf geben, 3 Minuten leicht köcheln lassen.
4. In abgekochte Gläser füllen und 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tipp: Wer es ein bisschen süßer mag, kann etwas agava Agavendicksaft zum Süßen verwendet werden.

## Kurzbeschreibung

Natürlich, fruchtig, ohne Zuckerzusatz - mit unserer Gelierhilfe gelangen Fruchtaufstriche ganz ohne Zucker oder mit reduziertem Zuckeranteil.



## Gelieren ohne Zuckerzusatz, 22g

Natürlich, fruchtig, ohne Zuckerzusatz - mit unserer Gelierhilfe  
gelingen Fruchtaufstriche ganz ohne Zucker oder mit reduziertem  
Zuckeranteil.



<b>Artikelnummer</b> 101032	<b>GTIN-Stück</b>  4 260096 395763	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260096 396760	<b>eco-ID</b> 259298	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

### Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Bitte noch hinzufügen: 1 kg Früchte oder 600 ml Fruchtsaft, 1/2 Tl Zitronensaft

1. 100 ml Fruchtsaft bzw. 100 g klein geschnittene Früchte mit 22 g Gelierpulver und dem Zitronensaft mischen.
2. Restliche Flüssigkeit bzw. Früchte in einem Topf geben und aufkochen lassen.
3. Angerührt Mischung mit in den Topf geben, 3 Minuten leicht köcheln lassen.
4. In abgekochte Gläser füllen und 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tipp: Wer es ein bisschen süßer mag, kann etwas agava Agavendicksaft zum Süßen verwendet werden.

### Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen

### Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen.

### Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss, Laktose

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

### Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓



# Gelieren ohne Zuckerzusatz, 22g

Natürlich, fruchtig, ohne Zuckerzusatz - mit unserer Gelierhilfe  
gelingen Fruchtaufstriche ganz ohne Zucker oder mit reduziertem  
Zuckeranteil.



<b>Artikelnummer</b> 101032	<b>GTIN-Stück</b>  4 260096 395763	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260096 396760	<b>eco-ID</b> 259298	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel

Grund für Version..... Sonstige: VPE1 EAN falsch hinterlegt

## Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja

Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo

Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-001

## Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Gelierpulver, ohne Zucker

Inverkehrbringer..... Sonnentracht GmbH, Auf dem Dreieck 1, D-28197 Bremen

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1274 kJ / 301 kcal

Fett..... <0,5 g

davon gesättigte Fettsäuren..... <0,1 g

Kohlenhydrate..... 70,0 g

davon Zucker..... 1,1 g

Ballaststoffe..... 10,0 g

Eiweiß..... <0,5 g

Salz..... 0,43 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Beutel

Stücke in Packung..... 1

Bezeichnung der Einzelstücke..... Beutel