



Gelierzucker 2:1, 500g

Unser Gelierzucker 2:1 für deinen perfekten Fruchtaufstrich. Er eignet sich ideal für besonders fruchtige Marmeladen, Konfitüren oder Gelees.



Artikelnummer 101034	GTIN-Stück 4 260096 395770	GTIN-Verpackung 4 260096 396777	eco-ID 258869	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Marke

Agava



Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

Zutaten

98% Rübenzucker*, 2% Pektin

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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



Allgemeines

Unser Gelierzucker 2:1 für deinen perfekten Fruchtaufstrich. Er eignet sich ideal für besonders fruchtige Marmeladen, Konfitüren oder Gelees.

Dosierung: 500 g Gelierzucker für 1 kg Früchte oder 700 ml Fruchtsaft

1. Aufstrich: Früchte waschen, ggf. entsteinen, pürieren und anschließend mit dem Gelierzucker mischen.
Gelee: Kalten, ungesüßten Fruchtsaft mit Gelierzucker mischen.
2. In einem Topf zum Kochen bringen und 4 min unter Rühren sprudelnd weiter kochen.
3. Gelierprobe durchführen
4. Anschließend randvoll in abgekochte Gläser füllen

Kurzbeschreibung

Unser Gelierzucker 2:1 für deinen perfekten Fruchtaufstrich. Er eignet sich ideal für besonders fruchtige Marmeladen, Konfitüren oder Gelees.



Gelierzucker 2:1, 500g

Unser Gelierzucker 2:1 für deinen perfekten Fruchtaufstrich. Er eignet sich ideal für besonders fruchtige Marmeladen, Konfitüren oder Gelees.



Artikelnummer 101034	GTIN-Stück 4 260096 395770	GTIN-Verpackung 4 260096 396777	eco-ID 258869	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Dosierung: 500 g Gelierzucker für 1 kg Früchte oder 700 ml Fruchtsaft

1. Aufstrich: Früchte waschen, ggf. entsteinen, pürieren und anschließend mit dem Gelierzucker mischen.
Gelee: Kalten, ungesüßten Fruchtsaft mit Gelierzucker mischen.
2. In einem Topf zum Kochen bringen und 4 min unter Rühren sprudelnd weiter kochen.
3. Gelierprobe durchführen
4. Anschließend randvoll in abgekochte Gläser füllen

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 ✓



Gelierzucker 2:1, 500g

Unser Gelierzucker 2:1 für deinen perfekten Fruchtaufstrich. Er eignet sich ideal für besonders fruchtige Marmeladen, Konfitüren oder Gelees.



Artikelnummer 101034	GTIN-Stück 4 260096 395770	GTIN-Verpackung 4 260096 396777	eco-ID 258869	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
 Süßung..... Rübenzucker

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
 Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
 Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft
 Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-001
 Welcher Standard wird erfüllt..... Bioland

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Gelierzucker
 Inverkehrbringer..... Sonnentraucht GmbH, Auf dem Dreieck 1, D-28197 Bremen

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1682 kJ / 396 kcal
 Fett..... <0,5 g
 davon gesättigte Fettsäuren..... <0,1 g
 davon einfach ungesättigte Fettsäuren..... 0,0 g
 davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren..... 0,0 g
 Kohlenhydrate..... 98,0 g
 davon Zucker..... 98,0 g
 davon mehrwertige Alkohole..... 0,0 g
 davon Stärke..... 0,0 g
 Ballaststoffe..... 1,2 g
 Eiweiß..... <0,5 g
 Salz..... 0,05 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Beutel
 Stücke in Packung..... 1