



# Gelieren ohne Kochen, 18g

Natürlich, fruchtig, rohköstlich - Mit unserer Gelierhilfe gelingen

Fruchtaufstriche ganz ohne Kochen und mit reduziertem Zuckeranteil.



<b>Artikelnummer</b> 101037	<b>GTIN-Stück</b>  4 260096 395794	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260096 396791	<b>eco-ID</b> 256479	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Marke

Agava



## Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Mosambik

## Zutaten

Baobabpulver\*, Guarkernmehl\*, Pektin.

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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



## Allgemeines

Natürlich, fruchtig, rohköstlich - Mit unserer Gelierhilfe gelingen Fruchtaufstriche ganz ohne Kochen und mit reduziertem Zuckeranteil.

Bitte noch hinzufügen: 1kg Früchte oder 400ml Fruchtsaft, 1-3TL Zitronensaft, Zucker nach Bedarf

1. Den Beutelinhalt bis auf einen halben TL mit Zitronensaft und Fruchtsaft oder Früchten mischen. Fruchtsaft: Die Mischung für 4 Min. auf kleinster Stufe mit dem Handmixer mixen.
2. Früchte: Die Mischung für 4 Min. mit einem Pürierstab pürieren.
3. Wenn die Masse noch nicht fest genug ist, die restliche Menge an Gelierpulver hinzugeben und erneuert mischen bzw. pürieren.

## Kurzbeschreibung

Natürlich, fruchtig, rohköstlich - Mit unserer Gelierhilfe gelingen Fruchtaufstriche ganz ohne Kochen und mit reduziertem Zuckeranteil.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Bitte noch hinzufügen: 1kg Früchte oder 400ml Fruchtsaft, 1-3TL Zitronensaft, Zucker nach Bedarf

1. Den Beutelinhalt bis auf einen halben TL mit Zitronensaft und Fruchtsaft oder Früchten mischen. Fruchtsaft: Die Mischung für 4 Min. auf kleinster Stufe mit dem Handmixer mixen.
2. Früchte: Die Mischung für 4 Min. mit einem Pürierstab pürieren.
3. Wenn die Masse noch nicht fest genug ist, die restliche Menge an Gelierpulver hinzugeben und erneuert mischen bzw. pürieren.



## Gelieren ohne Kochen, 18g

*Natürlich, fruchtig, rohköstlich - Mit unserer Gelierhilfe gelingen*

*Fruchtaufstriche ganz ohne Kochen und mit reduziertem Zuckeranteil.*



<b>Artikelnummer</b> 101037	<b>GTIN-Stück</b>  4 260096 395794	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260096 396791	<b>eco-ID</b> 256479	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

### 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 Kochen, 18g

Natürlich, fruchtig, rohköstlich - Mit unserer Gelierhilfe gelingen

Fruchtaufstriche ganz ohne Kochen und mit reduziertem Zuckeranteil.



<b>Artikelnummer</b> 101037	<b>GTIN-Stück</b>  4 260096 395794	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260096 396791	<b>eco-ID</b> 256479	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel

## Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja

Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo

Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-001

## Gesetzliche Angaben

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

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

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 2144 kJ / 512 kcal

Fett..... 1,2 g

davon gesättigte Fettsäuren..... 0,2 g

Kohlenhydrate..... 88,0 g

davon Zucker..... 20,0 g

Ballaststoffe..... 65,0 g

Eiweiß..... 5,0 g

Salz..... 0,04 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Beutel

Stücke in Packung..... 1

Bezeichnung der Einzelstücke..... Beutel