



# Gelierzucker ohne Kochen, 120g

Natürlich, fruchtig, rohköstlich-mit unserem Gelierzucker ohne Kochen  
gelingen frische Fruchtaufstriche ganz ohne Hitzeeinwirkung in  
Rohkostqualität.



<b>Artikelnummer</b> 101036	<b>GTIN-Stück</b>  4 260096 395800	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260096 396807	<b>eco-ID</b> 264759	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## 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

Deutschland

## Zutaten

Rübenzucker\*, 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 unserem Gelierzucker ohne Kochen gelangen frische Fruchtaufstriche ganz ohne Hitzeeinwirkung in Rohkostqualität.

Unsere #107 „Gelierzucker ohne Kochen“ ist gezielt darauf abgestimmt, schnell und einfach einen Fruchtaufstrich oder eine Marmelade zuzubereiten, z.B. wenn etwas Obst übrig geblieben ist. Im Handumdrehen erhalten Fruchtpürees oder klein geschnittene Früchte je nach Dosierung eine sämige bis streichfähige Konsistenz.

Die so gelierten Früchte eignen sich auch ideal für Tortenböden, als Füllung in Gebäck oder zu Pfannkuchen und Waffeln.

Nach der Herstellung bitte im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 1 -2 Tagen verbrauchen.

Tipp: Wenn es absehbar ist, dass der Fruchtaufstrich nicht innerhalb der nächsten 2 Tage aufgebraucht wird, dann kann er auch portioniert für die spätere Verwendung eingefroren werden.

Bitte noch hinzufügen:

125 g Früchte, 1TL Zitronensaft

1. Früchte klein schneiden und zusammen mit dem Beutelinhalt (60 g) und dem Zitronensaft in ein hohes Gefäß geben.
2. Mit einem Pürierstab mindestens eine Minute pürieren.
3. Den Aufstrich in saubere Gläser umfüllen und mindestens Stunden kaltstellen.





# Gelierzucker ohne Kochen, 120g

Natürlich, fruchtig, rohköstlich - mit unserem Gelierzucker ohne Kochen  
gelingen frische Fruchtaufstriche ganz ohne Hitzeeinwirkung in  
Rohkostqualität.



<b>Artikelnummer</b> 101036	<b>GTIN-Stück</b>  4 260096 395800	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260096 396807	<b>eco-ID</b> 264759	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Kurzbeschreibung

Natürlich, fruchtig, rohköstlich - mit unserem Gelierzucker ohne Kochen gelangen frische Fruchtaufstriche ganz ohne Hitzeeinwirkung in Rohkostqualität.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Bitte noch hinzufügen:

125 g Früchte, 1TL Zitronensaft

1. Früchte klein schneiden und zusammen mit dem Beutelinhalt (60 g) und dem Zitronensaft in ein hohes Gefäß geben.
2. Mit einem Pürierstab mindestens eine Minute pürieren.
3. Den Aufstrich in saubere Gläser umfüllen und mindestens Stunden kaltstellen.

## 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 ohne Kochen, 120g

Natürlich, fruchtig, rohköstlich-mit unserem Gelierzucker ohne Kochen  
gelingen frische Fruchtaufstriche ganz ohne Hitzeeinwirkung in  
Rohkostqualität.



<b>Artikelnummer</b> 101036	<b>GTIN-Stück</b>  4 260096 395800	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260096 396807	<b>eco-ID</b> 264759	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

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

## 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..... Gelierzucker ohne Kochen  
Inverkehrbringer..... Sonnentracht GmbH, Auf dem Dreieck 1, D-28197 Bremen

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1753 kJ / 414 kcal  
Fett..... <0,5 g  
davon gesättigte Fettsäuren..... <0,1 g  
Kohlenhydrate..... 97,0 g  
davon Zucker..... 87,0 g  
Ballaststoffe..... 9,5 g  
Eiweiß..... 0,8 g  
Salz..... <0,01 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Schachtel  
Stücke in Packung..... 2  
Bezeichnung der Einzelstücke..... Beutel