



Gelierzucker ohne Kochen, 120g

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



Artikelnummer 101036	GTIN-Stück 4 260096 395800	GTIN-Verpackung 4 260096 396807	eco-ID 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.



Artikelnummer 101036	GTIN-Stück 4 260096 395800	GTIN-Verpackung 4 260096 396807	eco-ID 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.



Artikelnummer 101036	GTIN-Stück 4 260096 395800	GTIN-Verpackung 4 260096 396807	eco-ID 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