

Gelierzucker

3:1

Unser Gelierzucker 3:1 für den perfekten Fruchtaufstrich. Durch das reduzierte Verhältnis von Zucker zu Früchten ist er ideal für sowohl besonders fruchtige als auch zuckerreduzierte Fruchtaufstriche.

Dosierung: 500g Gelierzucker für 1,5kg Früchte oder 1,2l Fruchtsaft

Anwendung:

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 und gut verschließen.

Tipp: Mit unserer Zitronensäure #110 werden besonders süße Konfitüren mit einer leichten Säure abgerundet und sind dadurch länger haltbar.

Inhalt: 500g

Zutaten: Rübenzucker*, Pektin.

*aus ökologischem Anbau

Durchschnittliche Nährwerte	je 100 g
Brennwert	1665 kJ (392kcal)
Fett	< 0,5 g
-davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	97 g
-davon Zucker	97 g
Ballaststoffe	2,4 g
Eiweiß	< 0,5 g
Salz	0,10 g



Sensorik & Qualitätsparameter

Allergene: Keine

Enthaltene Rohstoffe

Empfohlene Gebindegrößen