

Gelierzucker ohne Kochen

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

Noch hinzuzufügen: 250g Früchte, 2 TL Zitronensaft

Zubereitung:

Früchte klein schneiden und zusammen mit dem Beutelinhalt (70g) und dem Zitronensaft in ein hohes Gefäß geben. Mit einem Pürierstab mindestens eine Minute pürieren. Den Aufstrich in saubere Gläser umfüllen und mindestens 24 Stunden kaltstellen.

Tipp: Wer keine frische Zitrone zur Hand hat, kann auch einen Teelöffel Zitronensäure #110 in die Fruchtgemischung geben.

Inhalt: 2 x 60g

Zutaten: Rübenzucker*, Baobabpulver*, Guarkernmehl*, Pektin.

*aus ökologischem Anbau

Durchschnittliche Nährwerte	je 100 g
Brennwert	1753 kJ (414 kcal)
Fett	< 0,5 g
-davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	97 g
-davon Zucker	87 g
Ballaststoffe	9,5 g
Eiweiß	0,8 g
Salz ²⁾	< 0,01 g

2) Berechnet aus dem natürlich vorkommenden Natrium.



Sensorik & Qualitätsparameter

Allergene: Keine

Enthaltene Rohstoffe

Empfohlene Gebindegrößen

- Faltschachtel
- Papierbeutel