Gelierzucker

2:1

Unser Gelierzucker 2:1 für deinen perfekten Fruchtaufstrich. Er eignet sich ideal für besonders fruchtige Marmeladen, Konfitüren oder Gelees.

Anwendung: 500g Gelierzucker für 1kg Früchte oder 700ml Fruchtsaft

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	1682 kJ (396 kcal)
Fett	< 0,5 g
-davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	98 g
-davon Zucker	98 g
Ballaststoffe	1,2 g
Eiweiß	< 0,5 g
Salz	0,05 g

DE-ÖKO-001

Bioland

Sensorik & Qualitätsparameter

Allergene: Keine

Enthaltene Rohstoffe

Empfohlene Gebindegrößen