LMIV Datenblatt zum Artikel

Gelierzucker 1:1

Kennzeichnung:

Aufbewahrung: Trocken und bei Raumtemperatur lagern.

Zutaten: Zutaten: Zucker, Geliermittel Pektine, Säuerungsmittel Citronensäure

Alkoholgehalt:

Portionenen:

Nährwertanspruch:

Verwendungshinweis: Einkochtipps: Je Einkochvorgang nur eine Packung Gelierzucker verwenden. Beim Einkochen von sehr süßen Früchten wird die Zugabe von Zitronensaft empfohlen. Um übermäßiges Schäumen der Marmelade zu verhindern, 1-2 Tropfen Öl gut in die noch kalte Frucht-Zucker-Masse einrühren. Schaum kann auch während des Kochvorganges abgeschöpft werden. Für die Gelierprobe einige Tropfen auf einen kalten, glatten Teller geben. Wird die Probe beim Erkalten fest, ist die Marmelade fertig.

Zubereitung & Anweisung:

Abmessungen: Nettogehalt 1000.00 Gramm,Bruttogewicht 1009.00 Gramm

Kontakt: Name: Agrana Zucker GmbH; Adresse: F.-W.-Raiffeisen-Platz 1, A-1020 Wien; Webseite: www.wiener-zucker.at

Allergene:

Attribute: Labelinformationen Umwelt und Verpackung ARGE_GENTECHNIK_FREI ARGE-Label (Ohne Gentechnik hergestellt)
Labelinformationen Umwelt und Verpackung FOREST_STEWARDSHIP_COUNCIL_MIX FSC MIX (Materialmix aus kontrollierten forstwirtschaftlichen Quellen)

Nährwerte pro 100 Gramm Unzubereitet

Haushaltsportion

NAEHRSTOFF		Wert	Einheit	Tages %
Energie	Ungefährer Wert (~)	397	Kilokalorie	
Energie	Ungefährer Wert (~)	1685	Kilojoule	
Fett	Ungefährer Wert (~)	0	Gramm	
davon gesättigte Fettsäuren	Ungefährer Wert (~)	0	Gramm	
Kohlenhydrate	Ungefährer Wert (~)	98	Gramm	
davon Zucker	Ungefährer Wert (~)	98	Gramm	
Eiweiß	Ungefährer Wert (~)	0	Gramm	
Salz	Ungefährer Wert (~)	0.02	Gramm	