

Gelierzucker 1:1

Kennzeichnung:

Aufbewahrung: Trocken und bei Raumtemperatur lagern.

Zutaten: Zutaten: Zucker, Geliermittel Pektine, Säuerungsmittel Citronensäure

Alkoholgehalt:

Portionen:

Nährwertanspruch:

Verwendungs
hinweis: 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
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