



Wiener Zucker Gelierzucker 1:1 1kg

Gelierzucker 1:1

Produkt	010049	Erhältliche Einheiten	ST, PK 10ST
Nettofüllmenge	1000 g	Marke	Wiener Zucker

Produktbeschreibung

Wiener Gelierzucker 1:1 ist der Klassiker zum Einkochen süßer Marmeladen und Konfitüren. Die Inhaltsstoffe der Packung sind ideal gemischt und sorgen für eine besonders einfache und rasche Zubereitung mit nur 4 Minuten Kochzeit. Pro 1 kg Packung Wiener Gelierzucker 1:1 werden 1 kg Früchte verarbeitet. Somit gelangen auch Marmeladen aus weniger süßen Früchten oder Gelees aus frischem Fruchtsaft perfekt.

Inhaltsstoffe

Zucker, Geliermittel Pektine, Säuerungsmittel Citronensäure

Aufbewahrungshinweis

Trocken und bei Raumtemperatur lagern.

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.

Nährwerte

100 Gramm

	Menge
Energie	~1.685 kJ (397 kcal)
Kohlenhydrate	~ 98 Gramm
davon mehrwertige Alkohole	0 Gramm
davon Stärke	0 Gramm
davon Zucker	~ 98 Gramm
Ballaststoffe	0 Gramm
Fett	~ 0 Gramm
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
davon gesättigte Fettsäuren	~ 0 Gramm
davon einfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
Eiweiß	~ 0 Gramm
Salz	~ 0,02 Gramm

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Gelierzucker 1:1