



## Wiener Zucker Gelierzucker 2:1 500g

Produkt	<b>411473</b>	Erhältliche Einheiten	<b>PK, KT 12PK</b>
Nettofüllmenge	<b>500 GR</b>	Marke	<b>Wiener Zucker</b>

### Inhaltsstoffe

Zucker, Geliermittel Pektine, Säuerungsmittel Citronensäure, Konservierungsstoff Sorbinsäure

### Aufbewahrungshinweis

Trocken und bei Raumtemperatur lagern.

### Verwendungshinweis

Einkochtipps: Um Schäumen der Marmelade beim Kochen zu verhindern, 1-2 Tropfen pflanzliches Öl in die 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. Nicht mehr als 2 kg Früchte auf einmal verarbeiten.

### Nährwerte

100 Gramm

	Menge
<b>Energie</b>	-1.689 kJ (398 kcal)
<b>Kohlenhydrate</b>	~ 98 Gramm
<b>davon mehrwertige Alkohole</b>	0 Gramm
<b>davon Stärke</b>	0 Gramm
<b>davon Zucker</b>	~ 98 Gramm
<b>Ballaststoffe</b>	0 Gramm
<b>Fett</b>	~ 0 Gramm
<b>davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (cis)</b>	0 Gramm
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	~ 0 Gramm
<b>davon einfach ungesättigte Fettsäuren (cis)</b>	0 Gramm
<b>Eiweiß</b>	~ 0 Gramm
<b>Salz</b>	~ 0,03 Gramm

### Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Gelierzucker 2:1