

# Gelierzucker (2:1) bio 25kg

**Bezeichnung:** Gelierzucker (2:1)

**Beschreibung:** Gelierzucker zur Zubereitung von Fruchtaufstrichen (2:1) auf Basis von Rohrohrzucker.

**Zubereitung:** 1 kg reife, zerkleinerte Früchte oder 700ml Saft mit 500g Gelierzucker gut vermischen und unter Rühren zum Kochen bringen. Mindestens 2-3 Min. unter ständigem Rühren weiter kochen lassen. Die kochend heiße Marmelade randvoll in saubere Gläser füllen, zuschrauben und für ca. 5 Min. umgedreht auf den Deckel stellen. Bei Früchten mit geringem Pektingehalt (z. B. Mango, Pfirsich, Erdbeere) Zitronensaft oder geriebenen Apfel hinzufügen.

**Zutaten:** Rohrohrzucker\*, Geliermittel: Pektin, Saccharose

\* aus kontrolliert biologischem Anbau

**Rohkost:** Nein

**Fairtrade:** Nein

**Glutenfrei:** Nein

**Vegan:** Ja

**Superfood:** Nein

**Natürlich glutenfrei:** Nein

**Plastikfrei:** Nein

**Bio:** Ja

**Mehrstückpackung:** Diesen Artikel handeln wir in unterschiedlichen Gebindeeinheiten. Die aktuelle Gebindegröße beträgt 25kg. Die endgültige Gebindeeinheit entnehmen Sie bitte der Auftragsbestätigung.

**Vorteilspackung:** Nein

**BIO-Kontrollstelle:** DE-ÖKO-003

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1655 kj
Brennwert kcal	396 kcal
Kohlenhydrate	98.2 g
davon Zucker	95.9 g
Ballaststoffe	1.4 g
Salz	0.054 g

## Allergene

glutenhaltiges Getreide	Nein
Hühnerei	Nein
Erdnüsse	Nein
Milch	Nein
Sellerie	Nein
Sesamsamen	Nein
Lupine	Nein

Krebstiere	Nein
Fisch	Nein
Soja	Nein
Schalenfrüchte	Nein
Senf	Nein
Schwefeldioxid und Sulfid	Nein
Weichtiere	Nein
Cashews	Nein
Dinkel	Nein
Gerste	Nein
Hafer	Nein
Hybridstämme	Nein
Kamut	Nein
Macadamia	Nein
Mandeln	Nein
Paranüsse	Nein
Pekannüsse	Nein
Pistazien	Nein
Roggen	Nein
Haselnüsse	Nein
Sesam	Nein
Walnüsse	Nein
Weizen	Nein