



Gelierzucker 2:1, 500g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 034075	GTIN-Stück  4 024297 34075 1	GTIN-Verpackung  4 024297 01628 1	eco-ID 25116	
--------------------------------	--	---	------------------------	---

Marke

NATURATA

Qualität

EU Bio-Logo, Nicht EU Landwirtschaft, myclimate

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-007 | PV

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Argentinien, Brasilien

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

Rohrohrzucker*, Geliermittel: Apfelpektin

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Naturata Gelierzucker 2:1 aus Rohrzucker und reinem Apfelpektin, ohne Konservierungsstoffe, ohne Zitronensäure. Ausreichend für 1 kg Früchte.

Besonderheiten

Gemeinsam mit myclimate kompensieren wir die CO₂-Emissionen, die bei der Herstellung und dem Transport dieses Produkts entstehen. Informieren Sie sich auf www.myclimate.org unter Angabe der Tracking-Nummer 01-19-768135, welches Klimaschutz-Projekt unterstützt wird.

Rezept, Zubereitung

Rezeptideen finden Sie unter: www.naturata.de

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Naturata Gelierzucker aus Rohrzucker und Apfelpektin eignet sich bestens zur Herstellung von Marmeladen, Konfitüren und Gelees.





Gelierzucker 2:1, 500g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 034075	GTIN-Stück  4 024297 340751	GTIN-Verpackung  4 024297 016281	eco-ID 25116	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

Zubereitung

1 kg reife Früchte waschen, fein zerkleinern, mit 500 g Gelierzucker mischen und unter Rühren zum Kochen bringen. Mind. 2 Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen. Dann 100 ml Zitronensaft hinzufügen und weitere 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Für eine Gelierprobe nach Ende der Kochzeit einen Esslöffel der Fruchtzubereitung auf einen kalten Teller geben und kurz abkühlen lassen. Ist die Masse nicht fest genug, weitere 1-2 Minuten weiterkochen lassen. Ist die Zubereitung fest, kann die kochend heiße Konfitüre randvoll in saubere Gläser abgefüllt und fest zugeschraubt werden. Für ca. 5 Minuten umgedreht auf den Deckel stellen und abkühlen lassen.

Gelee aus Saft: 500 g Gelierzucker für 750 ml Saft verwenden.

Tipps:

Bei sauren Früchten (z.B. Johannisbeeren, Quitten, Stachelbeeren) kann die Zugabe von Zitronensaft reduziert werden.

Hartfleischige Früchte (z.B. Aprikosen, Kirschen) mit Gelierzucker vermischt über Nacht stehen lassen.

Der Kochtopf sollte so groß sein, dass ihn die Fruchtzubereitung zur Hälfte ausfüllt.

Herstellung

Rohrohrzucker wird von biologisch wirtschaftenden Landwirten in Süd-, Mittelamerika oder auch Asien angebaut. Die klimatischen Bedingungen in Süd- und Mittelamerika sowie in Asien sind für den Anbau von Zuckerrohr optimal. Da Zuckerrohr unmittelbar nach der Ernte verarbeitet werden muss, bezieht Naturata den Rohstoff aus der Region, in der sich eine Zuckermühle befindet, die in der Lage ist, die jeweilige Zuckersorte herzustellen. Nach der Ernte wird das Zuckerrohr von den Blättern befreit, zerkleinert, zwischen einfachen Walzen mehrmals gequetscht und dann ausgepresst. Die Faserteile werden abfiltriert. Nach der Reinigung wird der Zuckerrohrsaft bei niedrigen Temperaturen und leichtem Unterdruck lediglich eingedickt. Der stark konzentrierte Dicksaft wird mit wenigen Kristallen nicht raffinierten Zuckers versetzt, sodass der Zucker auskristallisiert. Erreichen die Zuckerkristalle eine bestimmte Größe, werden sie vom übrigen Dicksaft abzentrifugiert, getrocknet, abgeseiht und verpackt. Der Melasse-Anteil ist deshalb niedriger als beim Sucanat Vollrohrzucker. Die kleineren Kristalle und die hellere Farbe im Vergleich zum Demerara liegen in einer längeren Verarbeitung begründet. Im Naturata Gelierzucker wird Rohrohrzucker mit reinem Apfelpektin vermischt. Er enthält keine Hilfs- und Zusatzstoffe.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Wärme schützen

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Wasseranziehend.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓



Gelierzucker 2:1, 500g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 034075	GTIN-Stück 4 024297 340751	GTIN-Verpackung 4 024297 016281	eco-ID 25116	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
Süßung..... Rohrohrzucker
Packungsart..... Standardgröße
Palmfett, Palmöl..... nein

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos..... Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-007
Weitere Qualitätskriterien und Labels..... myclimate

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Bio Gelierzucker 2:1 aus Rohrohrzucker und Apfelpektin
Inverkehrbringer..... Naturata AG, Am alten Kraftwerk 6, D-71672 Marbach

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1637 kJ / 385 kcal
Fett..... 0,0 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 0,0 g
Kohlenhydrate..... 95,5 g
davon Zucker..... 95,5 g
Eiweiß..... 0,0 g
Salz..... 0,0 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Schlauchbeutel
Verpackungsmaterial..... PP

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sonstiges

Klimaschutz..... www.myclimate.de Tracking: 01-19-768135