

## Apfelpektin FIX Pektin NVM niederverestert standardisiert 50g



Kat-Nr: 022001

Artikel-Info:

Kirchengrund Apfelpektin FIX ist ein ideales Gelmittel zum einfachen Einkochen zuckerarmer Konfitüre, Marmelade und Gelee mit einem besonders hohen Fruchtanteil. Die herkömmliche Zugabe von Calciumsalzen ist bei diesem Pektin nicht mehr notwendig.

Qualität

Apfelpektin, niederverestert (Pektin NVM), standardisiert mit Calciumphosphat und Diphosphat.

Wissenswertes und Hinweise

Apfelpektin eignet sich prima zum Einkochen fruchtig schmeckender Fruchtaufstriche und Fruchtzubereitungen mit geringem Zuckeranteil. Früchte und Zuckersorte können frei gewählt werden. Nach Belieben lassen sich auch Rohrzucker, brauner Zucker, Honig oder andere Süßungsmittel verwenden.

Grundsätzlich benötigt man für eine zuckerreduzierte Konfitüre ein niederverestertes Pektin und Calcium zum Gelieren. Zur schnelleren Verarbeitung ist Calcium im KIRCHENGRUND Apfelpektin FIX schon enthalten. Man verwendet es deshalb beim Einkochen im:

- Verhältnis 3:1 und größer (4:1, 5:1) - OHNE Zugabe von Calciumcitrat

Zum Beispiel brauchen Sie für eine kalorienarme, brennwertreduzierte Konfitüre im Verhältnis 3:1 (3 Teile Frucht + 1 Teil Zucker), je nach Fruchtart, nur ca. 12-14g Apfelpektin pro Kilo Gesamt-Rezeptmenge (Auswaage). Zu Ihrer Bestellung erhalten Sie ein Grundrezept mit Informationen zum Trockensubstanzgehalt und pH-Wert der wichtigsten Früchte und Zuckerarten.

Packungsgröße

50g - Praktisch verpackt in wiederverschließbarer Schraubdeckeldose

Preis : 3.75EUR

*Einkochen & Konservieren > Apfelpektin > Apfelpektin FIX Pektin NVM niederverestert standardisiert 50g*

## **Apfelpektin FIX Pektin NVM niederverestert standardisiert 50g**

*Im Katalog aufgenommen am Montag, 21. April 2008*