

Einkochen & Konservieren > Apfelpektin > Apfelpektin EXTRA Geliermittel Pektin NVM niederverestert 100g

Apfelpektin EXTRA Geliermittel Pektin NVM niederverestert 100g

Apfelpektin EXTRA Geliermittel Pektin NVM niederverestert 100g



Kat-Nr: 023002

Artikel-Info:

Kirchengrund Apfelpektin EXTRA ist ein niederverestertes Pektin und als natürliches Geliermittel ideal zum Einkochen zuckerarmer Konfitüre, Marmelade und Gelee mit einem besonders hohen Fruchtanteil geeignet.

Qualität

Apfelpektin, niederverestert (Pektin NVM).

Wissenswertes und Hinweise

Apfelpektin eignet sich prima zum Einmachen 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. Calcium ist im KIRCHENGRUND Apfelpektin EXTRA noch nicht enthalten. Man verwendet es deshalb beim Einkochen im:

- Verhältnis 2:1 - OHNE Zugabe von Calciumcitrat

- Verhältnis 3:1 und größer (4:1, 5:1) - MIT 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 11-13g Apfelpektin und 0,7g Calciumcitrat 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

100g - Praktisch verpackt in wiederverschließbarer Schraubdeckeldose

Preis : 6.85EUR

Einkochen & Konservieren > Apfelpektin > Apfelpektin EXTRA Geliermittel Pektin NVM niederverestert 100g

Apfelpektin EXTRA Geliermittel Pektin NVM niederverestert 100g

Im Katalog aufgenommen am Donnerstag, 24. September 2009