



285

13

35

45

85

45

36

13

13

12

196

12

NÜTZLICHE TIPPS:

1. Verlängerung der Kochzeit erzielt festeren Fruchtaufstrich.
 2. Max. 1,5 kg Früchte mit 1 Packung BIOVEGAN 3:1 Gelierzucker pro Kochvorgang zubereiten!
 3. Den Topf nur max. zur Hälfte mit Früchten füllen.
- 1 Packung = 1 Kochvorgang**

Früchte mit geringem Pektingehalt
(Zugabe eines geriebenen Apfels empfohlen): Mango, Pfirsich, Kirsche, Erdbeere, Holunderbeere.

Früchte mit mittlerem Pektingehalt
(Zugabe eines halben geriebenen Apfels empfohlen): Brombeere, Himbeere, Heidelbeere, Kiwi, Aprikose, Pflaume.

Früchte mit hohem Pektingehalt:
Quitte, Apfel, Orange, Preiselbeere, Johannisbeere.

DE-ÖKO-006
EU-/Nicht-EU-
Landwirtschaft



3:1 GELIERZUCKER

ZUTATEN:

Rohrohrzucker*,
Geliermittel: Pektine.

Kann Spuren von LUPINEN und
SCHALENFRÜCHTEN enthalten.

*aus kontrolliert biologischem Anbau

**DEIN GELIERZUCKER 3:1
ENTHÄLT UNZUBEREITET
FOLGENDE NÄHRWERTE
je 100 g**

Brennwert: 1668 kJ / 398 kcal

Fett: < 0,5 g

davon gesättigte

Fettsäuren: < 0,1 g

Kohlenhydrate: 97 g

davon Zucker: 97 g

Ballaststoffe: 2,4 g

Eiweiß: < 0,5 g

Salz: 0,09 g

Trocken lagern und
vor Wärme schützen.
Mindestens haltbar bis:
siehe Stempel
Rückensiegelung

Inhalt
500 g e
für 1,5 kg Früchte
oder 1,2 l Saft

BIOVEGAN®

BIOVEGAN GmbH
Biovegan-Allee 1
DE-56579 Bonefeld
www.biovegan.de

BIOVEGAN® MEIN GELIERZUCKER 3:1



DU FÜGST NOCH HINZU:

- 1,5 kg klein geschnittene, entkernte Früchte oder 1,2 l Saft
- 5 g Vitavegan Zitronensäure (oder Saft einer Zitrone)

ZUBEREITUNG MIT FRÜCHTEN:

1. Teller für Gelierprobe in den Tiefkühlschrank stellen.
2. Früchte waschen, abtropfen lassen, klein schneiden.
3. Beutelinhalt, Früchte, Zitronensäure oder -saft in Topf geben.
4. Alles mischen und unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

5. GELIERPROBE:

Nach dem Kochen einen Esslöffel der heißen Fruchtmischung auf tiefgekühlten Teller geben und abkühlen lassen. Ist die Masse nicht fest genug, noch etwas länger einkochen. Gelierprobe wiederholen.

6. Kochend heißen Fruchtaufstrich randvoll in saubere Gläser füllen, fest verschließen und 5 Min. auf den Deckel stellen.

ZUBEREITUNG VON GELEE AUS SAFT:

1,2 l Saft in den Topf geben und erhitzen. Dann 500 g BIOVEGAN 3:1 Gelierzucker und Zitronensäure/-saft unter Rühren zugeben. Schritte 1, 4 bis 6 durchführen.

HINWEIS:

Aufgrund des geringeren Zuckergehalts im Fruchtaufstrich 3:1 findet eine geringere Konservierung statt. Daher muss bei der Zubereitung sehr sauber gearbeitet werden.

Das bedeutet Sterilisierung der Arbeitsgegenstände, auskochen der Gläser und Deckel ist zwingend notwendig. Die zu verwendenden Früchte müssen gründlich gereinigt werden und sollten einwandfrei sein. Nach dem Öffnen die Gläser im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen.

103



4 005394 285404