



Fruchtgel

22.0 Gramm (g) , Beutel

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 23262

BIO-ID: 2a31235d-5fbf-45e9-888c-1b29f140260a



4020943232623



4020943332620



Allgemeine Produktangaben

Bezeichnung des Lebensmittels	pflanz. Geliermittel
Öko-Kontrollstellenummer	DE-ÖKO-001 (Kiwa BCS Öko-Garantie GmbH)
Herkunft landwirtschaftliche Zutaten	EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft
Qualität & Zertifizierung	Deutsches staatliches Bio-Siegel, EU Bio-Siegel



Produktbeschreibung (lang):

Das fruchtet! Mit dem Bio Geliermittel Fruchtgel gelingen köstliche Fruchtaufstriche, Marmeladen, Konfitüren und Rote Grütze. Die fein abgestimmten Komposition aus Stärke, Pfeilwurzel, Agar Agar und Pektin ist ein pflanzliches Geliermittel ohne Zuckerzusatz. Das Bio Geliermittel ist geschmacksneutral und ideal auch für saures Obst. Je nach Zuckermenge und Kochzeit verändert sich nach Belieben die Fruchtigkeit und Haltbarkeit.

Zutaten und Ursprünge

Zutatenverzeichnis:

Kartoffelstärke*, Pfeilwurzelstärke*, Geliermittel: Agar Agar*, Pektin (nicht amidiert)

Zutatenlegende Freitext * aus ökologischer Landwirtschaft

Ursprungsland / Ursprungsländer, aus dem die

Rohstoffe des Artikels stammen Diverse

Wechselnde Ursprungsländer Ja

Fruchtgel

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 23262

GTIN Artikel



4020943232623

GTIN VPE1



4020943332620

Ernährungshinweise

Vegan	Ja
Vegetarisch	Ja
Rohkost	Nein
Ohne Schweinefleisch	Ja
Ohne Rindfleisch	Ja

Fruchtgel

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 23262



Inhaltsstoffe und Produkthinweise

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise Trocken lagern

Verwendungs-, Verarbeitungs- und Zubereitungshinweise:

Zubereitung: Den Beutelinhalt mit 300-400 g Süßmittel, 1 kg zerkleinerten Früchten und 3 EL Zitronensaft verrühren, zum Kochen bringen und 5-10 Min. unter ständigem Rühren köcheln. Gelierprobe durchführen, in Gläser füllen, gut verschließen und auf dem Deckel stehend auskühlen lassen. Für optimales Gelieren sehr saure Früchte mit süßem Obst mischen und den Zitronensaft weglassen. Zuckerreduzierte Aufstriche gelingen mit Fruchtgel, sind aber nicht so lange haltbar. Tipp: für festes Gelee empfehlen wir Arche Agar Agar!

Von verpflichtenden Nährwertdeklaration

ausgenommen	Ja
Bezugsgröße	100 g
Energie/Brennwert	1275 kJ
Energie/Brennwert	305 kcal
Fett	< 0.5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.1 g
Kohlenhydrate	69.3 g
davon Zucker	< 0.5 g
Eiweiß	< 0.5 g
Salz	0.8 g

Produktspezifische Informationen

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Pfandpflicht Artikel Deutschland	kein Pfand
Pfandpflicht Artikel Österreich	kein Pfand

Fruchtgel

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 23262

GTIN Artikel



4020943232623

GTIN VPE1



4020943332620

Angaben zum Hersteller / Inverkehrbringer

Name Arche Naturprodukte GmbH

Straße Liebigstraße 5a

PLZ 40721

Ort Hilden

Land Deutschland

Homepage (Marke) www.arche-naturkueche.de