# Pektin konv. (für Gelierzucker 2:1) 1kg

Pektin kann verwendet werden, um Gelees, Marmeladen und Konfitüren herzustellen. Es bewirkt, dass die Fruchtmasse geliert und eine geschmeidige, streichfeste Konsistenz bekommt. Niederverestertes Pektin (Veresterungsgrad 36-44 %), standardisiert mit Saccharose auf festgelegten rheologischen Eigenschaften. Pektin besteht aus partiellen Methylestern der Polygalakturonsäure und deren Natrium-, Kalium-, Calcium- und Ammoniumsalzen, nicht amidiert. Dieses Pektin wird aus Äpfeln und ggf. Zitrusfrüchten hergestellt. Dieses Pektin darf gemäß Anhang V Teil A der Verordnung (EU) 2021/1165 für die Herstellung ökologischer/biologischer Produkte verwendet werden.

Zum Produkt

## Nährwerte

**Unzubereitet pro 100 g**

| | |
|---|---|
| Brennwert kj | 975 kj |
| Brennwert kcal | 233 kcal |
| Fett | 1 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 1 g |
| Kohlenhydrate | 20 g |
| davon Zucker | 20 g |
| Ballaststoffe | 70 g |
| Eiweiß | 1 g |
| Salz | 2.5 g |

## Allergene

| | |
|---|---|
| glutenhaltiges Getreide | Nein |
| Hühnerei | Nein |
| Erdnüsse | Nein |
| Milch | Nein |
| Sellerie | Nein |
| Sesamsamen | Nein |
| Lupine | Nein |
| Krebstiere | Nein |

| | |
|---|---|
| Fisch | Nein |
| Soja | Nein |
| Schalenfrüchte | Nein |
| Senf | Nein |
| Schwefeldioxid und Sulfit | Nein |
| Weichtiere | Nein |
| Cashews | Nein |
| Dinkel | Nein |
| Gerste | Nein |
| Hafer | Nein |
| Hybridstämme | Nein |
| Kamut | Nein |
| Macadamia | Nein |
| Mandeln | Nein |
| Paranüsse | Nein |
| Pekanüsse | Nein |
| Pistazien | Nein |
| Roggen | Nein |
| Haselnüsse | Nein |
| Sesam | Nein |
| Walnüsse | Nein |
| Weizen | Nein |