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