

KALTGELEE 12 KG

GELEES UND BINDEMittel

Artikelnummer

AR2040

Produktbeschreibung

Fixfertige, kalt zu verarbeitende Geleevorratslösung für ein glasklares, schnittfestes Tortengelee.

Inhalt

12 kg

Verpackungsmaterial

Kunststoffkanister

Anzahl der Verpackungseinheiten

40 VE / Palette

EAN-Nummer

9022900120405

Zutaten

Zucker, Wasser, Glucosesirup, Geliermittel: Pektin, Konservierungsstoff: E202, Säuerungsmittel: Zitronensäure.

Geleesäure: Zitronensäure, Wasser.

GMO-Status

keine Kennzeichnungspflicht gemäß EU-VO 1829/03 und 1830/03

Nährwertangaben (pro 100g)

Energie	[kJ]	944
	[kcal]	226,5
Fett [g]		0
gesättigte Fettsäuren [g]		0
Kohlenhydrate [g]		55,3
Zucker [g]		53,5
Ballaststoffe [g]		0,3
Eiweiß [g]		0
Salz [g]		0,25

Allergene gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, Anhang II

- keine Allergene gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, Anhang II

Kann Spuren von Gluten, Ei, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sesam, Sulfid enthalten

Dosierung

Pro kg Kaltgelee ca. 20g Geleesäure

Lagerbedingungen

trocken und nicht über Raumtemperatur (25°C)

Mindesthaltbarkeit

366 Tage



KALTGELEE 12 KG

SPEZIFIKATION