



GENERELT:

PRODUKTNAVN:
Gourmet Marmelade-base

VARENUMMER:
770188

EMBALLAGE:
10 kg

OPBEVARING:
Tørt og køligt

HOLDBARHED:
12 måneder

GRUNDOPSKRIFT:

1000 g Gourmet Marmelade-base
2000 g Valgfri bær/frugt
100 g Vand

FREMGANGSMÅDE:

1. 2000 g Valgfri bær/frugt og vand, koges i en gryde til 90°-95° C.
2. Tilsæt under omrøring 1000 g Gourmet Marmelade-base
3. Koges i 2 min. ved 95°-100° C.
4. Fyldes på glas/spand ved minimum 65° C og lukkes med låg.
5. Den færdige marmelade skal henstå ved rumtemperatur i 24 timer.
6. Er herefter klar til brug.

God hygiejne er en betingelse for lang holdbarhed.

BESKRIVELSE:

Syltesukker er til nem tilberedning af marmelade.

NÆRINGSVÆRDI PR. 100 G

Energi:	1670 kJ/390 kcal
Fedt	27 g
heraf mættede	2,3 g
Kulhydrater	38 g
heraf sukkerarter	38 g
Fiber	6,1 g
Protein	12 g
Salt	0 g

INDHOLDSDEKLARATION:

Sukker, gøleringsmiddel (E440), syre (E330), konserveringsmiddel (E202, E211).

Henvendelse for yderligere informationer, kontakt konsulenten fra Engelhardt.