

**GENERELT:**

PRODUKTNAVN:
Jellystar Neutral

VARENUMMER:
1399315

EMBALLAGE:
15 kg

OPBEVARING:
Tørt og køligt

HOLDBARHED:
12 måneder

DOSERING:

1000 g Jellystar Neutral piskes med
500/ 600 g vand.

ANVENDELSE:

Pisk vand og Jellystar Neutral sammen og varm op til 80-85 °C, herefter klar til brug.
Kan genopvarmes.

Perfekt til ostelagkage hvor der ønskes en tykkere gele.

Skærefast og syrefast.
Velegnet til spraymaskine.

NÆRINGSVÆRDI PR. 100 G

Energi:	1041 kJ/246 kcal
Fedt	g
heraf mættede	g
Kulhydrater	60,2 g
heraf sukkerarter	55,2 g
Fiber	0,9 g
Protein	g
Salt	0,1 g

INDHOLDSDEKLARATION:

Sukker, vand, glucosesirup, gелering-smidler (E407), (E440), surhedsregulerende midler (E330, E332, E340, E341), konserveringsmidlet (E202), fortykningsmiddel (E410), aroma.