



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	g
heraf mættede	g
Kulhydrater	97 g
heraf sukkerarter	97 g
Fiber	1,5 g
Protein	g
Salt	0,06 g

INDHOLDSDEKLARATION:

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

Henvendelse for yderligere informationer, kontakt konsulenten fra Engelhardt.