

**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/393 kcal
Fedt	<0,5 g
heraf mættede	<0,1 g
Kulhydrater	97 g
heraf sukkerarter	97 g
Fiber	1,3 g
Protein	<0,5 g
Salt	0,13 g

**INDHOLDSDEKLARATION:**

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

Henvendelse for yderligere informationer, kontakt konsulenten fra Engelhardt.