

Alipro-Gel Erdbeer ohne Farbstoff

Tortenguss

Alipro-Gel fraises sans colorant

Gelée pour glaçage



Art.-Nr. 315

Nutritional information per 100 g

Energy	1043 kJ / 245 kcal
Fat	<0.5 g
Fats, saturated	<0.1 g
Carbohydrates	61 g
Sugar	53 g
Protein	<0.5 g
Salt	<0.01 g

Mindestens haltbar bis:

A consommer de **05.09.2020**
préférence avant le:

Empfohlene Lagerung: trocken, <25°C
Entreposage proposé: sec, < 25°C

L: 05.12.2019/1

Hergestellt in der Schweiz
Produit en Suisse



12.5 kg net

Anwendungshinweis: 1 kg Alipro-Gel mit 300-600 g Wasser oder Fruchtsaft verdünnen. Damit das Pektin seine Gelierkraft entfalten kann, muss der Gel auf min. 80°C erhitzt werden. Danach kann er auf das Gebäck aufgetragen werden. Für das Auftragen mit einem Sprühgerät den Gel und das Wasser mit einem Schwingbesen gut verrühren. Faustregel: Ca. 300 g Wasser auf 1 kg Gel für dicke, schnittfeste Geléeüberzüge. Ca. 600g Wasser auf 1 kg Gel für dünne Überzüge.

Zutaten: Zucker, Wasser, Glukosesirup, Erdbeeren (12.8%), Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Citronensäure), Säureregulator (Natriumcitrat), Aroma, Konservierungsmittel (Kaliumsorbat), Holundersaftkonzentrat.

Utilisation: *Diluez 1 kg de Alipro-Gel avec 300-600 g avec de l'eau ou de jus de fruit. Afin que la pectine attigne sa propre fonction, l'Alipro-Gel doit avoir une température de min. 80°C. Si la machine à pulvérisation est utiliser, assurez que la gelée était bien fouettée. Règle de base: Mélanger 300 g de l'eau avec 1 kg de Alipro-Gel pour recevoir une gelée fort et résistant aux coupures ou 600 g de l'eau avec 1 kg de Alipro-Gel pour un nappage fin.*

Ingrédients: *Sucre, Eau, Sirop de glucose, Fraises (12.8%), Agent gélifiant (Pectine), Agent acidifiant (Acide citrique), Correcteur d'acidité (Citrates de sodium), Arôme, Conservateur (Sorbate de potassium), Sureau concentré de jus.*



Alipro AG | CH-8335 Hittnau
Tel +41 (0)43 288 20 20
Fax +41 (0)43 288 20 30
info@alipro.ch | www.alipro.ch