

Ali-Gel mit Aprikosenaroma

Tortenguss

Ali-Gel à l'arôme d'abricot

Gelée pour glaçage



Art.-Nr. 300

Nutritional information per 100 g

Energy	1055 kJ / 248 kcal
Fat	<0.5 g
Fats, saturated	<0.1 g
Carbohydrates	62 g
Sugar	54 g
Protein	<0.5 g
Salt	<0.01 g

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

Zutaten: Zucker, Wasser, Glukosesirup, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Citronensäure), Säureregulator (Natriumcitrat), Konservierungsmittel (Kaliumsorbat), Aroma, Carthamuskonzentrat.

Utilisation: Diluez 1 kg de Ali-Gel avec 300-600 g avec de l'eau ou de jus de fruit. Afin que le pectin attigne sa propre fonction, l'Ali-Gel doit avoir une température de min. 80°C. Si la machine à pulvérisation est utiliser, assurez que le gel était bien fouetté. Règle de base: Mélanger 300 g de l'eau avec 1 kg de Ali-Gel pour une gelée forte et résistante aux coupures ou 600 g de l'eau avec 1 kg de Ali-Gel pour un nappage fin.

Ingrédients: Sucre, Eau, Sirop de glucose, Agent gélifiant (Pectine), Agent acidifiant (Acide citrique), Correcteur d'acidité (Citrate de sodium), Conservateur (Sorbate de potassium), Arôme, Carthamus concentré.

Mindestens haltbar bis:

A consommer de **05.12.2020**
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**



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



12.5 kg net