

13

10

92

32.5

32.5

92

60

72.5

285

160

103

52.5

Zubereitungsanleitung:
Grundrezept für Konfitüre und Gelee

- Früchte/ Fruchtsaft vorbereiten**
1 kg Früchte abwägen, waschen, schälen, entstielen, entsteinen, pürieren. Alternativ aus Fruchtsaft: 750 ml kalten, ungesüßten Fruchtsaft vorbereiten.
- Früchte mischen**
Früchte oder Saft mit dem Inhalt eines 1kg Päckchens Gelier Rüben Zucker 1:1 vermischen.
- Kochvorgang**
Masse in einen ausreichend großen Topf unter Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten unter ständigem Rühren weiterkochen (Gelierprobe machen). Sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen und verschließen.

1 Paket = 1 Kochvorgang

Tipp: Bei sehr süßen Früchten den Saft von 1-2 Zitronen zugeben.
Gelierprobe: kurz vor Kochzeitende Rührlöffel hochnehmen und heiße Masse abtropfen lassen. Wird der letzte Tropfen fest, die Masse abfüllen, max. 8 Min. Kochzeit nicht überschreiten. Nur saubere Gläser, Deckel und Früchte verwenden. Produkt kühl und dunkel lagern, nach Anbruch im Kühlschrank lagern. Inhalt geöffneter Gläser zügig aufbrauchen.



Mehr zu unserem regionalen Rübenzucker sowie Wissenswertes zum Thema Gelieren finden Sie unter: <https://suedzuckermomente.de/>



Vor Feuchtigkeit und Wärme schützen.
Mindestens haltbar bis Ende:
Siehe Aufdruck Verpackungsseite

MHD

Flexodruck
332 x 285
Mat.-Nr. 2320942/85
Yellow
Magenta
Cyan
PANTONE 2301 C
SZ Rot C
Lack
SZ Hblau C
SZ DBlau C

Gelier
Zucker 1:1

Zutaten:
Rübenzucker (98%), Säuerungsmittel
Citronensäure, Geliermittel Pektine.

100 g dieses Produktes enthalten durchschnittlich:	
Energie	1686 kJ / 397 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	98 g
davon Zucker	98 g
Eiweiß	0 g
Salz	0,02 g

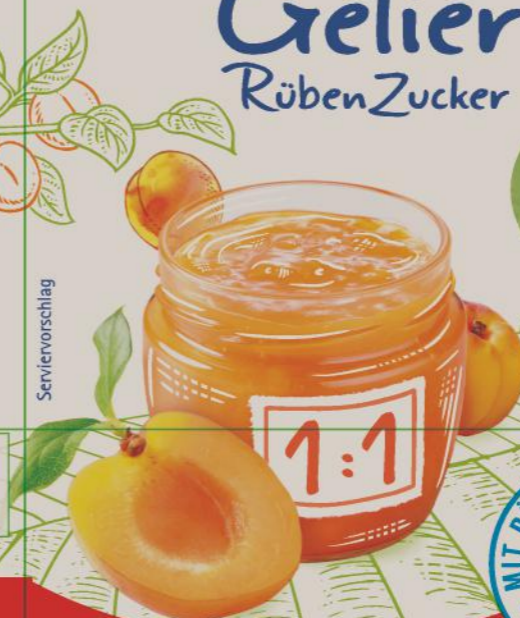
1000 g e



SÜDZUCKER

Gelier
Rübenzucker

Serviervorschlag



VEGAN
& PALMÖL
FREI



SÜDZUCKER

Gelier
Rübenzucker 1:1



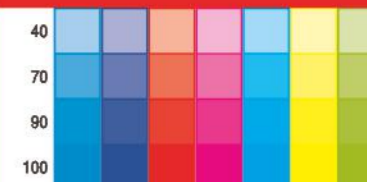
Südzucker AG
Maximilianstrasse 10
68165 Mannheim
www.suedzuckermomente.de



4 006544 405000 >



4 006544 405000 >



Yellow	Magenta	Cyan	PANTONE 2301 C	SZ Rot C	SZ DBlau C	SZ Hblau C	Lack
2.83% 48er Neu	1.15% 48er Neu	0.50% 48er Neu	1.08% 48er Neu	23.17% Neu	2.95% Neu	0.62% 48er Neu	52.14% Neu

Auftrags-Nr.: 2025070062w	Datum: 24.07.2025 08:33:32	Best.-Nr.:	Zylinder: 570.000 mm	Drucktyp: Schöndruck
Kunde: Südzucker AG	DB-Kd.:	Kennlinie:	Rapport: 285.000 mm	EAN: 4006544405000
Druckerei: WEBER Verpackungen GmbH & Co. KG	DB-Dr.:	Verzerrfaktor: 100%	Ntz.-Breite: 332.000 mm	Farben: 8
Motiv: 2320942/85 Paper Bag LEH Gellerzucker aus RÜbe 1p1 _ 1 kg DE 2025	Material: ACT 1,14	Materialbreite: 1010.000 mm	Ballenbreite:	Bedruckstoff: Flexo Papier gestrichen
	Versatz: mm			

