



SUIKERS VOOR CONFITUUR

Geleisuiker Minut 1+1



OMSCHRIJVING

Geleisuiker verpakt in een zak van 1 kg waarmee je in een oogwenk de heerlijkste confituur bereidt en dit zonder het fruitaroma te verliezen. Een hoeveelheid suiker van 1 kg volstaat voor 1 kg vruchten (1:1 verhouding) met een kooktijd van 4 minuten. In de suiker is er in een heel klein percentage vruchtenpectine en citroenzuur toegevoegd om een optimale stolling van de fruitbereiding te garanderen. Consumenten appreciëren in het bijzonder hoe deze geleisuiker de slaagkansen van hun confituur of gelei aanzienlijk verhoogt t.o.v. klassieke fijne, gekristalliseerde suiker.



KENMERKREN

- Fijne suiker, lichtjes geelachtig (door de pectine)
- Ingrediënten: suiker, pectine, citroenzuur

VOORDELEN

- De meest klassieke formule voor de snelle en makkelijke bereiding van confituur en gelei
- 4 minuten volstaan voor een heerlijke confituur en gelei
- Door de snelle kooktijd spaar je niet alleen tijd uit, maar wordt ook het aroma, de kleur en de smaak van het fruit beter bewaard
- 1 portie Geleisuiker Minut voor 1 portie fruit

GEBRUIK

- Bereiding van fruitgelei of confituur

Voedingswaarden per 100 g:

Energie	399 kcal – 1697 kJ
Vetten	0 g
Koolhydraten	100 g
Eiwitten	0 g
Vezels	0 g
Zout	0,02 g



SUIKERS VOOR CONFITUUR

Geleisuiker Minut 1+1



Tray 10 x 1 kg
 Artikelcode: 42200801



EENHEID

EAN-code: 5410301008011
 Nettogewicht: 1 kg
 B x D x H: ± 95 x 75 x 135 mm



GROEPAGE

EAN-code: 5410301108018
 Nettogewicht: 10 kg (10 x 1 kg)
 B x D x H: 200 x 400 x 140 mm



LEVERING

EAN-code: 5410301208015
 Aantal colli: 96 (8 x 12 colli)
 Nettogewicht: 960 kg
 Brutoweight (zonder pallet): 986 kg
 B x D x H (hoogte zonder pallet): Eurochep 120 x 80 x 112 cm