





# Sucre gélifiant Extra Fruit 2+1

# **Description**

Du sucre gélifiant emballé dans un sachet de 500 g qui vous permet de préparer en un rien de temps la meilleure des confitures, sans perdre l'arôme fruité. Il ne faut que 500 g de sucre pour 1 kg de fruits (rapport de 2:1) et 3 minutes de cuisson. Un très faible pourcentage de pectine de fruits, d'acide citrique et d'acide sorbique a été ajouté au sucre afin d'assurer une solidification optimale de la préparation fruitée et une bonne durée de conservation. En l'occurrence, les consommateurs apprécient particulièrement le fait de pouvoir quand même augmenter considérablement les chances de réussite de leur confiture ou gelée avec une plus faible quantité de sucre, par rapport au Sucre Fin et cristallisé classique..



## Caractéristiques

- Sucre Fin, couleur légèrement jaunâtre (dû à la pectine)
- · Ingrédients : sucre, pectine, acide citrique

## **Avantages**

- Idéal pour la préparation de confitures et de gelées avec une teneur en fruits plus élevée et une teneur en sucre plus faible
- Trois minutes suffisent pour obtenir une confiture onctueuse, légère, fruitée et « light »
- 1 dose de sucre gélifiant Extra Fruit pour 2 doses de fruits
- Le temps de cuisson rapide vous permet non seulement de gagner du temps, mais aussi de mieux conserver l'arôme, la couleur et le goût des fruits

# Valeur nutritive

Energie	397 kcal - 1688kJ
Matiéres grasses	0 g
Glucides	98 g
Protéins	0 g
Fibres	0 g
Sel	0.04 g

#### **Utilisation**

• Préparation de gelées ou de confitures à base de fruits







# Sucre gélifiant Extra Fruit 2+1

Tray: 10 x 500g

Code article: 42103426







#### Unit

Code EAN: 5410256008517

Poids net: 500 g

L x P x H : 70 x 56 x 132 mm

### Groupage

Code EAN: 5410256018516 Poids net: 10 x 500 g (5 kg)

L x P x H : 154 x 290 x 132 mm

#### **Palette**

Code EAN: 5410256018516

Nombre de colis : 120 (6 x 20 colis)

Poids net: 600 kg

Poids brut (sans palette) : 619,2 kg L x P x H (hauteur sans palette) : Eurochep 120 x 80 x 79,2 cm

