

Æblepektin konv. (til gelersukker 2:1) 1kg

Pektin kan bruges til at lave geléer, marmelader og syltetøj. Det får frugtmassén til at stivne og give en blød, smørflydende konsistens. Lavt esterificeret æblepektin (esterificeringsgrad 38-44 %), standardiseret med dextrose til fastlagte reologiske egenskaber. Pektin består af partielle metylestere af polygalakturonsyre og dens natrium-, kalium-, calcium- og ammoniumsalte, ikke amidert. Dette pektin må ifølge artikel 27, afsnit 1, bogstav a bruges til fremstilling af økologiske/biologiske produkter.

[Produkt](#)

Nutritional values

Unprepared per 100 g

Calorific value kj	975 kj
Calorific value kcal	233 kcal
Fat	1 g
Of which saturated fatty acids	1 g
Carbohydrates	20 g
Of which sugar	20 g
Fibers	70 g
Protein	1 g
Salt	2.5 g

Allergens

Gluten-containing cereal	No
Chicken egg	No
Peanuts	No
Milk	No
Celery	No
Sesame seeds	No
Lupines	No
Crustaceans	No
Horst Bode Import-Export GmbH Momsnummer: DE154233667	No

Fish	No
Soy	No
Nuts	No
Mustard	No
Sulfur dioxide and sulphite	No
Molluscs	No
Cashews	No
Spelt	No
Barley	No
Oat	No
Hybrid Strains	No
Kamut	No
Macadamia	No
Almonds	No
Brazil Nuts	No
Pecans	No
Pistachios	No
Rye	No
Hazelnuts	No
Sesame	No
Walnuts	No
Wheat	No