



Produktname:

SAFTBINDER

Produktgruppe:

GELEES UND BINDEMittel

Saftbinder eignet sich hervorragend zur raschen Herstellung von Fruchtfüllungen.

Vorteile:

- verhindert die Flüssigkeitsabsonderung von Früchten
- froster-, back- und schnittfest

Grundrezeptur:

Ca. 100 - 110 g Saftbinder mit 350 g Zucker trocken mischen.

Danach 1.000 g Flüssigkeit nach und nach begeben und glattrühren. Früchte unterziehen. Die fertige Füllung kann sofort weiterverarbeitet werden.

Artikelnummer	100006246
Verkaufseinheit	Sack 10 kg
Lagerbedingungen	kühl und trocken

SAFTBINDER

PRODUKTBLATT

