



KALTSAFTBINDER

Kaltsaftbinder ist ein Produkt zur kalten Herstellung von Fruchtfüllungen. Aufgrund seiner feinen Körnung ist er gut rieselfähig und klumpt nicht. Kaltsaftbinder kann ebenfalls gut als Streuware unter zu backenden Früchten verwendet werden.

NUTZUNG

130 - 140 g mit 250 g Zucker auf je 1 Liter Flüssigkeit



LAGERUNG

trocken, Zimmertemperatur



HALTBARKEIT

730 Tage



BESCHAFFENHEIT

körniges Pulver



KATEGORIE

Füllungen und Saucen