



SUCRES POUR CONFITURE

Sucre gélifiant Minut 1+1



DESCRIPTION

Du sucre gélifiant emballé dans un sachet de 1 kg qui vous permet de préparer en un rien de temps la meilleure des confitures, sans perdre l'arôme fruité. Il ne faut que 1 kg de sucre pour 1 kg de fruits (rapport de 1:1) et 4 minutes de cuisson. Un très faible pourcentage de pectine de fruits et d'acide citrique a été ajouté au sucre afin d'assurer une solidification optimale de la préparation fruitée. Les consommateurs apprécient particulièrement le fait de pouvoir augmenter considérablement les chances de réussite de leur confiture ou gelée, par rapport au Sucre Fin et cristallisé classique.



CARACTÉRISTIQUES

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

AVANTAGES

- La formule la plus classique pour la préparation rapide et facile de la confiture et de la gelée
- Quatre minutes suffisent pour obtenir une délicieuse confiture ou gelée
- 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
- 1 dose de sucre gélifiant Minut pour 1 dose de fruits

UTILISATION

- Préparation de gelée ou de confiture à base de fruits

Valeur nutritive par 100 g :

Énergie	396 kcal - 1683 kJ
Matières grasses	0 g
Glucides	100 g
Protéines	0 g
Fibres	0 g
Sel	0 g



SUCRES POUR CONFITURE

Sucre gélifiant Minut 1+1



Tray 10 x 1 kg
Code article : 42200801



UNITÉ

Code EAN : 5410301008011
Poids net : 1 kg
L x P x H : ± 95 x 75 x 135 mm



GROUPAGE

Code EAN : 5410301108018
Poids net : 10 kg (10 x 1 kg)
L x P x H : 200 x 400 x 140 mm



PALETTE

Code EAN : 5410301208015
Nombre de colis : 96 (8 x 12 colis)
Poids net : 960 kg
Poids brut (sans palette) : 986 kg
L x P x H (hauteur sans palette) : Eurochep 120 x 80 x 112 CM