



Aprikose Bergeron
BRIX : 21,5
ZUCKERZUSATZ : 10%

Aprikosenpüree	1000g
Zucker (1)	100g
Gelbes Pektin (E440)	20g
Zucker (2)	754g
Glukosesirup	100g
Zitronensäure (E330)	26g
Gesamtgewicht	2000g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	50%
Gewünschter Trockenextrakt	74/75%



Ananas
BRIX : 18
ZUCKERZUSATZ : 5%

Ananaspüree	1000g
Zucker (1)	127g
Gelbes Pektin (E440)	25g
Zucker (2)	816g
Glukosesirup	106g
Zitronensäure (E330)	38g
Gesamtgewicht	2111g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	47%
Gewünschter Trockenextrakt	74/75%



Ananas Victoria 100%
BRIX : 18
ZUCKERZUSATZ : 0%

Ananaspüree	1000g
Zucker (1)	133g
Gelbes Pektin (E440)	27g
Zucker (2)	911g
Glukosesirup	111g
Zitronensäure (E330)	40g
Gesamtgewicht	2222g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	45%
Gewünschter Trockenextrakt	74/75%



Grüner Apfel Granny Smith
BRIX : 20
ZUCKERZUSATZ : 6%

Püree aus Grüner Apfel	1000g
Zucker (1)	80g
Gelbes Pektin (E440)	16g
Zucker (2)	778g
Glukosesirup	100g
Zitronensäure (E330)	26g
Gesamtgewicht	2000g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	50%
Gewünschter Trockenextrakt	74/75%



Banane
BRIX : 27
ZUCKERZUSATZ : 10%

Bananenpüree	1000g
Zucker (1)	120g
Gelbes Pektin (E440)	24g
Zucker (2)	720g
Glukosesirup	100g
Zitronensäure (E330)	36g
Gesamtgewicht	2000g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	50%
Gewünschter Trockenextrakt	74/75%



Bergamotte 100%
BRIX : 8,5
ZUCKERZUSATZ : 0%

Bergamottenpüree	1000g
Zucker (1)	178g
Gelbes Pektin (E440)	36g
Zucker (2)	824g
Glukosesirup	111g
Zitronensäure (E330)	29g
Trinatriumcitrat (E331)	44g
Gesamtgewicht	2178g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	45%
Gewünschter Trockenextrakt	74/75%



Williams-Birne
BRIX : 19
ZUCKERZUSATZ : 7%

Birnenpüree	1000g
Zucker (1)	83g
Gelbes Pektin (E440)	17g
Zucker (2)	837g
Glukosesirup	103g
Zitronensäure (E330)	27g
Gesamtgewicht	2067g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	48%
Gewünschter Trockenextrakt	74/75%



Cranberry
BRIX : 15
ZUCKERZUSATZ : 12%

Püree aus Cranberry	1000g
Zucker (1)	156g
Gelbes Pektin (E440)	31g
Zucker (2)	611g
Glukosesirup	98g
Zitronensäure (E330)	20g
Gesamtgewicht	1916g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	52%
Gewünschter Trockenextrakt	74/75%



Blaue Feige
BRIX : 24
ZUCKERZUSATZ : 10%

Püree aus Blaue Feige	1000g
Zucker (1)	77g
Gelbes Pektin (E440)	15g
Zucker (2)	709g
Glukosesirup	97g
Zitronensäure (E330)	35g
Gesamtgewicht	1933g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	51%
Gewünschter Trockenextrakt	74/75%



Blutorange 100%
BRIX : 11
ZUCKERZUSATZ : 0%

Blutorangenpüree	1000g
Zucker (1)	111g
Gelbes Pektin (E440)	22g
Zucker (2)	949g
Glukosesirup	111g
Zitronensäure (E330)	29g
Gesamtgewicht	2222g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	45%
Gewünschter Trockenextrakt	74/75%



Brombeere
BRIX : 20
ZUCKERZUSATZ : 10%

Brombeerpüree	1000g
Zucker (1)	80g
Gelbes Pektin (E440)	16g
Zucker (2)	778g
Glukosesirup	100g
Zitronensäure (E330)	26g
Gesamtgewicht	2000g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	50%
Gewünschter Trockenextrakt	74/75%



Erdbeere
BRIX : 18
ZUCKERZUSATZ : 10%

Erdbeerpüree	1000g
Zucker (1)	80g
Gelbes Pektin (E440)	16g
Zucker (2)	778g
Glukosesirup	100g
Zitronensäure (E330)	26g
Gesamtgewicht	2000g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	50%
Gewünschter Trockenextrakt	74/75%



Erdbeere 100%
BRIX : 9
ZUCKERZUSATZ : 0%

Erdbeerpüree	1000g
Zucker (1)	89g
Gelbes Pektin (E440)	18g
Zucker (2)	976g
Glukosesirup	111g
Zitronensäure (E330)	29g
Gesamtgewicht	2222g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	45%
Gewünschter Trockenextrakt	74/75%



Erdbeere Gariguette
BRIX : 15,5
ZUCKERZUSATZ : 10%

Erdbeerpüree	1000g
Zucker (1)	80g
Gelbes Pektin (E440)	16g
Zucker (2)	778g
Glukosesirup	100g
Zitronensäure (E330)	26g
Gesamtgewicht	2000g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	50%
Gewünschter Trockenextrakt	75%



Erdbeere Mara des Bois
BRIX : 15
ZUCKERZUSATZ : 10%

Erdbeerpüree	1000g
Zucker (1)	80g
Gelbes Pektin (E440)	16g
Zucker (2)	778g
Glukosesirup	100g
Zitronensäure (E330)	26g
Gesamtgewicht	2000g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	50%
Gewünschter Trockenextrakt	75%



Exotische Früchte
BRIX : 25
ZUCKERZUSATZ : 10%

Püree aus Exotische Früchte	1000g
Zucker (1)	120g
Gelbes Pektin (E440)	24g
Zucker (2)	730g
Glukosesirup	100g
Zitronensäure (E330)	26g
Gesamtgewicht	2000g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	50%
Gewünschter Trockenextrakt	74/75%



Granatapfel
BRIX : 23
ZUCKERZUSATZ : 10%

Püree aus Granatapfel	1000g
Zucker (1)	80g
Gelbes Pektin (E440)	16g
Zucker (2)	778g
Glukosesirup	100g
Zitronensäure (E330)	26g
Gesamtgewicht	2000g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	50%
Gewünschter Trockenextrakt	74/75%



Rosa Grapefruit 100%
BRIX : 11
ZUCKERZUSATZ : 0%

Püree aus Rosa Grapefruit	1000g
Zucker (1)	111g
Gelbes Pektin (E440)	22g
Zucker (2)	949g
Glukosesirup	111g
Zitronensäure (E330)	29g
Gesamtgewicht	2222g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	50%
Gewünschter Trockenextrakt	74/75%

g.g.A : Geschützte geografische Angabe | Trockenextrakt gesamt

ZUBEREITUNG

Das Püree auf 45°C erwärmen, das mit dem Zucker vermischte gelbe Pektin hinzugeben und aufkochen. Sofern im Rezept vorgesehen, den pH-Wert (zwischen 3 und 3.5 für eine bessere Wirkung des Pektins) mithilfe des Natriumzitrats korrigieren*. Die zweite Hälfte des Zuckers nach und nach zur noch kochenden Masse hinzugeben. Anschließend den Glukosesirup beifügen und bei 106/107°C kochen. Vom Herd nehmen und die Zitronensäure-Lösung** hinzufügen, umrühren und in einen Backring, eine Backform oder ähnliches gießen. Vor dem Herausnehmen einen Tag lang aushärten lassen. Am nächsten Tag aus der Form nehmen und mit Zucker bestreuen, einen Tag lang trocknen lassen. Am nächsten Tag mit einem Messer oder einer Harfe zerteilen, mit Zucker bestreuen, vor dem Verpacken einen weiteren Tag lang trocknen lassen. Brixwert: Toleranz +/- 2 für süße Pürees Toleranz: +/- 3 für 100%ige Pürees.

* Natriumzitat erlaubt es, den pH-Wert für zu saures Obst zu erhöhen, und sorgt für die korrekte Wirkung von Pektin. ** Die Zitronensäure kann durch Weinsäure ersetzt werden. Diese Produkte werden als Reaktionsmittel für das Gellieren von Pektin verwendet. Sie werden in einer Lösung im Verhältnis von 50% Säure und 50% Wasser gelöst.





Heidelbeere

BRIX : 20
ZUCKERZUSATZ : 10%

Heidelbeerpüree	1000g
Zucker (1)	80g
Gelbes Pektin (E440)	16g
Zucker (2)	778g
Glukosesirup	100g
Zitronensäure (E330)	26g
Gesamtgewicht	2000g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	50%
Gewünschter Trockenextrakt	74/75%



Himbeere Willamette

BRIX : 20
ZUCKERZUSATZ : 10%

Himbeerpüree	1000g
Zucker (1)	80g
Gelbes Pektin (E440)	16g
Zucker (2)	778g
Glukosesirup	100g
Zitronensäure (E330)	26g
Gesamtgewicht	2000g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	50%
Gewünschter Trockenextrakt	74/75%



Himbeere Willamette 100%

BRIX : 10,5
ZUCKERZUSATZ : 0%

Himbeerpüree	1000g
Zucker (1)	89g
Gelbes Pektin (E440)	18g
Zucker (2)	976g
Glukosesirup	111g
Zitronensäure (E330)	29g
Gesamtgewicht	2222g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	45%
Gewünschter Trockenextrakt	74/75%



Kaktusfeige

BRIX : 21
ZUCKERZUSATZ : 10%

Püree aus Kaktusfeige	1000g
Zucker (1)	120g
Gelbes Pektin (E440)	24g
Zucker (2)	720g
Glukosesirup	100g
Zitronensäure (E330)	36g
Gesamtgewicht	2000g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	50%
Gewünschter Trockenextrakt	74/75%



Kalamansi 100%

BRIX : 8
ZUCKERZUSATZ : 0%

Püree aus Kalamansi	1000g
Zucker (1)	178g
Gelbes Pektin (E440)	36g
Zucker (2)	847g
Glukosesirup	111g
Zitronensäure (E330)	29g
Trinatriumcitrat (E331)	22g
Gesamtgewicht	2200g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	45%
Gewünschter Trockenextrakt	74/75%



Kiwi aus Adour (IGP) 100%

BRIX : 13
ZUCKERZUSATZ : 0%

Kiwipüree	1000g
Zucker (1)	89g
Gelbes Pektin (E440)	18g
Zucker (2)	964g
Glukosesirup	111g
Zitronensäure (E330)	40g
Gesamtgewicht	2222g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	50%
Gewünschter Trockenextrakt	74/75%



Litschi 100%

BRIX : 16
ZUCKERZUSATZ : 0%

Litschipüree	1000g
Zucker (1)	127g
Gelbes Pektin (E440)	25g
Zucker (2)	816g
Glukosesirup	106g
Zitronensäure (E330)	38g
Gesamtgewicht	2111g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	47%
Gewünschter Trockenextrakt	74/75%



Litschi Madagascar 100%

BRIX : 17
ZUCKERZUSATZ : 0%

Litschipüree	1000g
Zucker (1)	133g
Gelbes Pektin (E440)	27g
Zucker (2)	911g
Glukosesirup	111g
Zitronensäure (E330)	40g
Gesamtgewicht	2222g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	45%
Gewünschter Trockenextrakt	75%



Mandarine 100%

BRIX : 11
ZUCKERZUSATZ : 0%

Mandarinenpüree	1000g
Zucker (1)	89g
Gelbes Pektin (E440)	18g
Zucker (2)	976g
Glukosesirup	111g
Zitronensäure (E330)	29g
Gesamtgewicht	2222g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	45%
Gewünschter Trockenextrakt	74/75%



Mango Alphonso

BRIX : 23,5
ZUCKERZUSATZ : 6%

Mangopüree	1000g
Zucker (1)	84g
Gelbes Pektin (E440)	17g
Zucker (2)	847g
Glukosesirup	104g
Zitronensäure (E330)	38g
Gesamtgewicht	2089g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	47%
Gewünschter Trockenextrakt	74/75%



Mango Alphonso 100%

BRIX : 17
ZUCKERZUSATZ : 0%

Mangopüree	1000g
Zucker (1)	89g
Gelbes Pektin (E440)	18g
Zucker (2)	964g
Glukosesirup	111g
Zitronensäure (E330)	40g
Gesamtgewicht	2222g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	45%
Gewünschter Trockenextrakt	74/75%



Mirabelle aus Lothringen (g.g.A)

BRIX : 27
ZUCKERZUSATZ : 10%

Mirabellenpüree	1000g
Zucker (1)	80g
Gelbes Pektin (E440)	16g
Zucker (2)	768g
Glukosesirup	100g
Zitronensäure (E330)	36g
Gesamtgewicht	2000g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	50%
Gewünschter Trockenextrakt	74/75%



Orange Valencia 100%

BRIX : 11
ZUCKERZUSATZ : 0%

Orangenpüree	1000g
Zucker (1)	111g
Gelbes Pektin (E440)	22g
Zucker (2)	949g
Glukosesirup	111g
Zitronensäure (E330)	29g
Gesamtgewicht	2222g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	45%
Gewünschter Trockenextrakt	75%



Passionsfrucht Flavicarpa

BRIX : 21
ZUCKERZUSATZ : 10%

Passionsfruchtpüree	1000g
Zucker (1)	120g
Gelbes Pektin (E440)	24g
Zucker (2)	730g
Glukosesirup	100g
Zitronensäure (E330)	26g
Gesamtgewicht	2000g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	50%
Gewünschter Trockenextrakt	74/75%



Passionsfrucht Flavicarpa 100%

BRIX : 14,5
ZUCKERZUSATZ : 0%

Passionsfruchtpüree	1000g
Zucker (1)	133g
Gelbes Pektin (E440)	27g
Zucker (2)	922g
Glukosesirup	111g
Zitronensäure (E330)	29g
Gesamtgewicht	2222g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	45%
Gewünschter Trockenextrakt	74/75%



Rote Johannisbeere

BRIX : 21,5
ZUCKERZUSATZ : 10%

Püree aus Roter Johannisbeere	1000g
Zucker (1)	80g
Gelbes Pektin (E440)	16g
Zucker (2)	778g
Glukosesirup	100g
Zitronensäure (E330)	26g
Gesamtgewicht	2000g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	50%
Gewünschter Trockenextrakt	74/75%



Roten Früchten

BRIX : 21
ZUCKERZUSATZ : 10%

Püree aus Roten Früchten	1000g
Zucker (1)	80g
Gelbes Pektin (E440)	16g
Zucker (2)	778g
Glukosesirup	100g
Zitronensäure (E330)	26g
Gesamtgewicht	2000g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	50%
Gewünschter Trockenextrakt	74/75%



Papaya

BRIX : 15
ZUCKERZUSATZ : 10%

Papayapüree	1000g
Zucker (1)	117g
Gelbes Pektin (E440)	23g
Zucker (2)	682g
Glukosesirup	98g
Zitronensäure (E330)	35g
Gesamtgewicht	1956g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	51%
Gewünschter Trockenextrakt	74/75%

g.g.A. : Geschützte geografische Angabe | Trockenextrakt gesamt

ZUBEREITUNG

Das Püree auf 45°C erwärmen, das mit dem Zucker vermischte gelbe Pektin hinzugeben und aufkochen. Sofern im Rezept vorgesehen, den pH-Wert (zwischen 3 und 3.5 für eine bessere Wirkung des Pektins) mithilfe des Natriumzitrats korrigieren*. Die zweite Hälfte des Zuckers nach und nach zur noch kochenden Masse hinzugeben. Anschließend den Glukosesirup beifügen und bei 106/107°C kochen. Vom Herd nehmen und die Zitronensäure-Lösung** hinzufügen, umrühren und in einen Backring, eine Backform oder ähnliches gießen. Vor dem Herausnehmen einen Tag lang aushärten lassen. Am nächsten Tag aus der Form nehmen und mit Zucker bestreuen, einen Tag lang trocknen lassen. Am nächsten Tag mit einem Messer oder einer Harfe zerteilen, mit Zucker bestreuen, vor dem Verpacken einen weiteren Tag lang trocknen lassen. Brixwert: Toleranz +/-2 für süße Pürees Toleranz: +/-3 für 100%ige Pürees.

* Natriumzitat erlaubt es, den pH-Wert für zu saures Obst zu erhöhen, und sorgt für die korrekte Wirkung von Pektin. ** Die Zitronensäure kann durch Weinsäure ersetzt werden. Diese Produkte werden als Reaktionsmittel für das Gellieren von Pektin verwendet. Sie werden in einer Lösung im Verhältnis von 50% Säure und 50% Wasser gelöst.





Reneklode aus Quercy (Label Rouge)
BRIX : 26
ZUCKERZUSATZ : 8%

Reneklodepüree	1000g
Zucker (1)	81g
Gelbes Pektin (E440)	16g
Zucker (2)	798g
Glukosesirup	101g
Zitronensäure (E330)	26g
Gesamtgewicht	2022g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	49%
Gewünschter Trockenextrakt	74/75%



Roter Rhabarber Frambosa 100%
BRIX : 4
ZUCKERZUSATZ : 0%

Püree aus Roter Rhabarber	1000g
Zucker (1)	90g
Gelbes Pektin (E440)	18g
Zucker (2)	976g
Glukosesirup	111g
Zitronensäure (E330)	29g
Gesamtgewicht	2224g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	50%
Gewünschter Trockenextrakt	74/75%



Schwarze Johannisbeere
BRIX : 25,5
ZUCKERZUSATZ : 10%

Püree aus Schw. Johannisbeere	1000g
Zucker (1)	80g
Gelbes Pektin (E440)	16g
Zucker (2)	778g
Glukosesirup	100g
Zitronensäure (E330)	26g
Gesamtgewicht	2000g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	50%
Gewünschter Trockenextrakt	74/75%



Basler Schwarzkirsche 100%
BRIX : 17
ZUCKERZUSATZ : 0%

Schwarzkirschenpüree	1000g
Zucker (1)	89g
Gelbes Pektin (E440)	18g
Zucker (2)	976g
Glukosesirup	111g
Zitronensäure (E330)	29g
Gesamtgewicht	2222g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	45%
Gewünschter Trockenextrakt	75%



Sauerkirsche Oblacinska
BRIX : 26,5
ZUCKERZUSATZ : 10%

Sauerkirschenpüree	1000g
Zucker (1)	80g
Gelbes Pektin (E440)	16g
Zucker (2)	778g
Glukosesirup	100g
Zitronensäure (E330)	26g
Gesamtgewicht	2000g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	50%
Gewünschter Trockenextrakt	74/75%



Sudachi 100%
BRIX : 8
ZUCKERZUSATZ : 0%

Birnenpüree	1000g
Zucker (1)	178g
Gelbes Pektin (E440)	36g
Zucker (2)	869g
Glukosesirup	111g
Zitronensäure (E330)	29g
Gesamtgewicht	2222g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	45%
Gewünschter Trockenextrakt	75%



Walderbeere
BRIX : 19,5
ZUCKERZUSATZ : 10%

Walderdbeerenpüree	1000g
Zucker (1)	80g
Gelbes Pektin (E440)	16g
Zucker (2)	778g
Glukosesirup	100g
Zitronensäure (E330)	26g
Gesamtgewicht	2000g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	50%
Gewünschter Trockenextrakt	74/75%



Weißer Pfirsich
BRIX : 19,5
ZUCKERZUSATZ : 10%

Püree aus Weißem Pfirsich	1000g
Zucker (1)	80g
Gelbes Pektin (E440)	16g
Zucker (2)	778g
Glukosesirup	100g
Zitronensäure (E330)	26g
Gesamtgewicht	2000g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	50%
Gewünschter Trockenextrakt	74/75%



Weinbergpfirsich
BRIX : 19,5
ZUCKERZUSATZ : 10%

Weinbergpfirsichpüree	1000g
Zucker (1)	80g
Gelbes Pektin (E440)	16g
Zucker (2)	768g
Glukosesirup	100g
Zitronensäure (E330)	36g
Gesamtgewicht	2000g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	50%
Gewünschter Trockenextrakt	74/75%



Yuzu 100%
BRIX : 6,5
ZUCKERZUSATZ : 0%

Yuzu-Püree	1000g
Zucker (1)	178g
Gelbes Pektin (E440)	36g
Zucker (2)	847g
Glukosesirup	111g
Zitronensäure (E330)	29g
Trinatriumcitrat (E331)	22g
Gesamtgewicht	2200g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	45%
Gewünschter Trockenextrakt	74/75%



Zitrone 100%
BRIX : 8
ZUCKERZUSATZ : 0%

Zitronenpüree	1000g
Zucker (1)	178g
Gelbes Pektin (E440)	36g
Zucker (2)	869g
Glukosesirup	111g
Zitronensäure (E330)	29g
Gesamtgewicht	2222g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	45%
Gewünschter Trockenextrakt	74/75%

g.g.A : Geschützte geografische Angabe | Trockenextrakt gesamt

ZUBEREITUNG

Das Püree auf 45°C erwärmen, das mit dem Zucker vermischte gelbe Pektin hinzugeben und aufkochen. Sofern im Rezept vorgesehen, den pH-Wert (zwischen 3 und 3.5 für eine bessere Wirkung des Pektins) mithilfe des Natriumzitrats korrigieren*. Die zweite Hälfte des Zuckers nach und nach zur noch kochenden Masse hinzugeben. Anschließend den Glukosesirup beifügen und bei 106/107°C kochen. Vom Herd nehmen und mit Zitronensäure-Lösung** hinzufügen, umrühren und in einen Backring, eine Backform oder ähnliches gießen. Vor dem Herausnehmen einen Tag lang aushärten lassen. Am nächsten Tag aus der Form nehmen und mit Zucker bestreuen, einen Tag lang trocknen lassen. Am nächsten Tag mit einem Messer oder einer Harfe zerteilen, mit Zucker bestreuen, vor dem Verpacken einen weiteren Tag lang trocknen lassen. Brixwert: Toleranz +/- 2 für süße Pürees Toleranz: +/- 3 für 100%ige Pürees.

* Natriumzitat erlaubt es, den pH-Wert für zu saures Obst zu erhöhen, und sorgt für die korrekte Wirkung von Pektin. ** Die Zitronensäure kann durch Weinsäure ersetzt werden. Diese Produkte werden als Reaktionsmittel für das Gellieren von Pektin verwendet. Sie werden in einer Lösung im Verhältnis von 50% Säure und 50% Wasser gelöst.



