

Verbraucherinformation

Citronensäure



Citronensäure verfeinert selbstgekochte Marmeladen. Besonders beliebt ist die Fruchtsäure als Zugabe in selbstgemachten Marmeladen, Konfitüren und Gelees oder zur Herstellung erfrischender Getränke.

Zum Verfeinern selbstgekochter Marmeladen und Konfitüren pro Liter 1 bis 2 Teelöffel Citronensäure vor dem Kochen in die Fruchtmasse rühren. Anschließend die Marmelade nach Rezeptanleitung weiterverarbeiten.

Zur Herstellung von Gelees pro Liter 1 bis 2 Teelöffel Citronensäure vor dem Kochen in den Fruchtsaft rühren. Anschließend das Gelee nach Rezeptanleitung weiterverarbeiten.

Zur Herstellung erfrischender Getränke pro Liter 1 bis 2 Teelöffel Citronensäure in das Getränk einrühren, eventuell mit Geschmackszutaten verfeinern und trinken.

Zutaten

Citronensäure (Lebensmittelzusatzstoff E 330).

Packungsgröße

100 g Art.-Nr. 70620101 PZN 07714004

Citronensäure erhalten Sie in Ihrer Apotheke.

Bombastus-Werke AG

Wilsdruffer Straße 170 • 01705 Freital • Deutschland
Telefon: +49 351 65803-12 • Fax: +49 351 65803-99
E-Mail: info@bombastus-werke.de • www.bombastus.de

Stand 05/2020. Änderungen vorbehalten.