



KageButikken

Hadeler



Kontor: Flinterenden 4, 4 th., 2300 København S
Butik: Roholmsvej 15, 2620 Albertslund, Tlf. 48 24 60 48/ 26 17 09 73
CVR nr. DK 26 80 78 83, www.kagebutikken.dk, info@kagebutikken.dk

KB Saftbinder & Gele

KB Saftbinder & Gele er en koldopløselig stivelse med neutral smag, en fortykker, som bruges til kold jævning, blendet kost og supper, pizzasaucer, sandwich creme, sukkerfri marmelade, hjemmelavet sorbet, tzatziki, frugtsaucer – ja til alt, som er blevet for tyndt væskende. Den gør produktet en smule mere cremet og den store fordel er, at den binder væske, uden man skal koge det op.

Dette er anderledes til forskel fra både Universal Gele og Claro gele, som begge skal koges og som skaber en gelering, hvor KB saftbinder mere ligner Tylosepulver og om ”tykker” produktet og giver det hold.

Fx Når man bruger dybfrost bær eller frugt, så drys KB over for at binde væsken ved optøning.

Holdbarhed -12 måneder fra produktionsdato i lukket originalemballage og KB Saftbinder er bagefast, syrefast og frysefast.

Kulhydrat: 95 pr. 100g

Fedt 0

Protein 0

Kcal100: 376

KH 1572

Fiber 0

Alkohol 0

Ingredienser: Modificeret stivelse (E1414, E1422) sukker