



Warum sollte ich verschiedene Gelierzucker nicht miteinander mischen?



Die Zusammensetzung der verschiedenen Gelierzucker-Produkte unterscheidet sich hinsichtlich der enthaltenen speziellen Pektine. Das liegt daran, dass sie unterschiedliche Voraussetzungen erfüllen, also verschiedene Mengen an Fruchtfleisch bzw. -saft »verfestigen« sollen. Aufgrund dieser unterschiedlichen enthaltenen Pektine sollten verschiedene Gelierzuckersorten nicht miteinander oder mit anderen Einmachprodukten gemischt und auch nicht mit sonstigen Zuckersorten aufgefüllt werden.