



Rüegg Martin & Brigitte - Hirzlistrasse 6 - 8638 Goldingen
Handy 079 604 38 73
martin.rueegg@bluewin.ch - www.kraeutersalz-und-mehr.ch

Hagebutten-Fruchtaufstrich

Hagebutten / Zucker / Geliermittel *1 / Zitronensaft

**1 Bio-Unigel-Gelierzucker von Biofarm: Zucker / Geliermittel (Apfelpektin E440), Säuerungsmittel (E334), Calciumcitrat (E333)*

gibt es in der Grösse Glas 220 g / Glas 110 g / Glas 400 g

Die Hagebutte hat einen hohen Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen.

Wieso heisst es „Fruchtaufstrich“ und nicht „Konfitüre“?

- als Konfitüre darf man einen Brotaufstrich seit einigen Jahren nur noch dann bezeichnen, wenn der ZUCKERanteil bei über 50 % liegt
- Fruchtaufstrich ist somit kein minderwertiges Produkt – es bedeutet ganz einfach, dass der FRUCHTanteil bei über 50 % und der Zuckeranteil somit unter 50 % liegt