

Product specifications

date:02/05/2019

Art. No. 190383, 190384

Nat ali confix'bio



Herkomst/ Origine/ Origin	Eu/ non EU UE/non UE		
Ingrediënten/ Ingredients/ Ingredients	Rietsuiker * °, geleermiddelen: pectine, agar-agar *; citroenzuur. Sucre roux de canne*, gélifiants : pectine, agar-agar *; acide citrique. Cane red sugar * °, gelling agents: pectin, agar-agar *; citric acid. * Producten van biologische landbouw./ Produits issus de l'Agriculture Biologique./ Products from Organic Farming. ° ingrediënt van eerlijke handel. 100% ingrediënten van agrarische oorsprong komen van eerlijke handel (Suiker: Paraguay)./ Ingrédient issu du commerce Equitable. 100% des ingrédients d'origine agricole sont issus du commerce équitable (Sucre : Paraguay)./ Ingredient from fair trade. 100% of ingredients of agricultural origin come from fair trade (Sugar: Paraguay)		
Nutritionele waarden/ Valeurs nutritives/ Nutritive value	Energie/ énergie/ energy	1615 kJ/ 380 kcal	
	Eiwitten/ protéine/ protein	< 0.5 g	
	Koolhydraten/ glucides/ carbohydrates	94 g	
	- Suiker/ sucre/ sugar	94 g	
	Vetten/ graisse/ fat	< 0.5 g	
	- Verzadigd/ saturées/ saturated	< 0.1 g	
	Voedingsvezels/ fibres alimentaire/ dietary fibre	?	
Allergenen/ allergènes/ allergens	Zout/ sel/ salt	0.05 g	
	 Granen/ Grain/ Cereal (gluten)	-	 Noten/ Noix/ Nuts -
	 Schaaldieren/ Crustacées/ Crustaceans	-	 Selderij/ Céleri/ Celery -
	 Ei/ Oeuf/ Egg	-	 Mosterd/ Moutarde/ Mustard -
	 Vis/ Poisson/ Fish	-	 Sesam/ Sésame/ Sesame -
	 Aardnoten (pinda's)/ Arachide/ Peanuts	-	 Zwaveldioxide en sulfieten/ sulfite/ sulphites (E220- E228)* -
	 Soja/ Soja/ Soy	-	 Lupine/ Lupin/ Lupin -
	 Melk/ Lait/ Milk	-	 Weekdieren/ Mollusques/ Molluscs -

Product specifications

date:02/05/2019

Productomschrijving/ description du produit/ product description	Het CONFIX'BIO-preparaat combineert verschillende ingrediënten. De bruine suiker laat de pectine zijn gelerende kracht uiten. Citroenzuur voorkomt de kristallisatie van suiker en helpt de vruchtkleuring te behouden. Pectine is een natuurlijk geleermiddel dat in de huid en in de fruitpitten wordt aangetroffen. Zijn gelerende kracht ontwikkelt zich alleen in de aanwezigheid van suiker en zuur. Agar-agar is een geleermiddel, gewonnen uit rode algen, dat de werking van pectine versterkt. Het gebruik van agar-agar vermindert de hoeveelheid suiker die nodig is voor jam. La préparation CONFIX'BIO réunit plusieurs ingrédients. Le sucre roux permet à la pectine d'exprimer son pouvoir gélifiant. L'acide citrique évite la cristallisation du sucre et permet de garder la coloration des fruits. La pectine est un gélifiant naturel qui se trouve dans la peau et dans les pépins des fruits. Son pouvoir gélifiant ne se développe qu'en présence de sucre et d'acide. L'agar-agar est un gélifiant, extrait d'algues rouges, qui renforce l'action de la pectine. L'utilisation de l'agar-agar permet de réduire la quantité de sucre nécessaire à la confiture. The CONFIX'BIO preparation combines several ingredients. The brown sugar allows the pectin to express its gelling power. Citric acid prevents the crystallization of sugar and helps keep fruit coloring. Pectin is a natural gelling agent found in the skin and in fruit pips. Its gelling power only develops in the presence of sugar and acid. Agar-agar is a gelling agent, extracted from red algae, which enhances the action of pectin. The use of agar-agar reduces the amount of sugar needed for jam. ZAKJE 1 DOSIS voor 1 kg fruit = 4 tot 6 potten van 250 g confituur/SACHET 1 DOSE pour 1kg de fruits = 4 à 6 pots de 250g de confiture/ SACHET 1 DOSE for 1kg of fruit = 4 to 6 jars of 250g of jam Douane code/ Code douanier/ Customs Code: 13 02 31 00 00
	Ingrediënten om toe te voegen: 1kg fruit (voor een zakje) Hoe te gebruiken: schoon, schil en snij uw fruit. Weeg 1 kg bereid fruit. Meng met 400 tot 700 g suiker volgens de zuurgraad van het fruit en je smaak! Laten macereren tot het volledig oplossen van de suiker. Breng het mengsel gedurende 5 minuten onder roeren aan de kook. Voeg het zakje Confix'Bio toe en laat nog 5 tot 10 minuten koken terwijl u roert. Als het een vrucht is die rijk is aan pectine, is 5 minuten voldoende. Dit is het moment om de jam te testen: giet een paar druppels jam op een zeer koude plaat, als ze geleidelijk opneemt, wordt het koken bereikt, of verleng het een paar minuten. Zet de nog steeds kokende jam in potten, sluit de potten en draai ze om, om condensvorming aan de onderkant van het deksel te voorkomen. Vergeet niet om ze te labelen! Ingédients à ajouter : 1kg de fruits (pour un sachet)



HYGIENA NV/SA
 Europark Zuid 6G
 9100 Sint-Niklaas
 Tel: 03/780.53.00
 Fax: 03/778.14.13
 Mail: info@hygiena.be
www.hygiena.be

Product specifications

date:02/05/2019

	Mode d'emploi : Nettoyer, éplucher et couper vos fruits. Peser 1 kg de fruits préparés. Mélanger avec 400 à 700 g de sucre selon l'acidité des fruits et votre goût! Laisser macérer jusqu'à complète dissolution du sucre. Porter le mélange à ébullition pendant 5 minutes tout en remuant. Ajouter le sachet de Confix'Bio et maintenir l'ébullition encore 5 à 10 minutes tout en remuant. Si c'est un fruit riche en pectine, 5 minutes suffiront. C'est le moment de tester la prise de la confiture : verser quelques gouttes de confiture sur une assiette très froide, si elles prennent en gelée, la cuisson est atteinte, sinon la prolonger encore quelques minutes. Mettre en pots la confiture encore bouillante, fermer les pots et les retourner pour éviter la formation de condensation sur le dessous du couvercle. Ne pas oublier de les étiqueter ! Ingredients to add: 1kg of fruit (for a sachet) How to use: Clean, peel and cut your fruit. Weigh 1 kg of prepared fruits. Mix with 400 to 700 g of sugar according to the acidity of the fruits and your taste! To let macerate until complete dissolution of the sugar. Bring the mixture to a boil for 5 minutes while stirring. Add the sachet of Confix'Bio and keep boiling for another 5 to 10 minutes while stirring. If it is a fruit rich in pectin, 5 minutes will suffice. This is the time to test the jam: pour a few drops of jam on a very cold plate, if they take in jelly, cooking is reached, if not extend it for a few minutes. Put the still boiling jam in jars, close the jars and turn them over to prevent condensation forming on the underside of the lid. Do not forget to label them!
Bewaring/ conservation/ storage	24 maand/ 24 mois/ 24 months
Houdbaarheid/ durée de vie/ shelf life	Bewaar het poeder op kamertemperatuur op een droge plaats. Conservation de la poudre à température ambiante, dans un endroit sec. Store the powder at room temperature in a dry place. !