



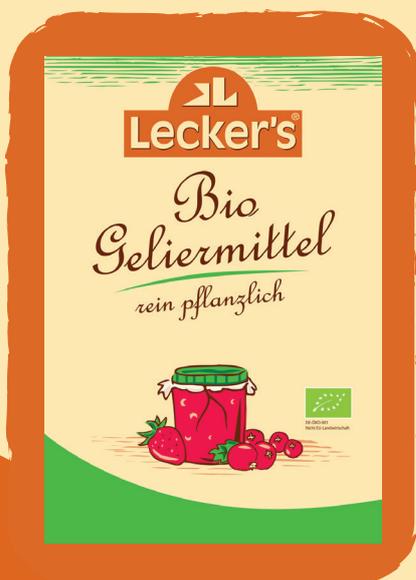
*Die Marke der BioThek*

## *Richtig gelieren mit Bio Agar Agar*

### *Frucht*

*Menge Bio Agar Agar für max. 750 ml Fruchtsaft oder pürierte Frucht*

Ananas	1 leicht gehäufter TL
Apfel	1 leicht gehäufter TL
Aprikosen	1 leicht gehäufter TL
Birnen	1 leicht gehäufter TL
Brombeeren	1 gut gehäufter TL
Erdbeeren	1 gestrichener TL
Heidelbeeren	1 gestrichener TL
Himbeeren	1 leicht gehäufter TL
Holunderbeeren	1 gut gehäufter TL
Johannisbeeren	1 gut gehäufter TL
Kiwis	1 leicht gehäufter TL
Pfirsiche	1 leicht gehäufter TL
Pflaumen	1 gut gehäufter TL
Quitten	1,5 leicht gehäufte TL
Rhabarber	1 leicht gehäufter TL
Sauerkirschen	1 gut gehäufter TL
Stachelbeeren	1 leicht gehäufter TL
Süßkirschen	1 leicht gehäufter TL
Trauben	1 leicht gehäufter TL
Zitronen	<i>Reiner Zitronensaft geliert nicht!</i>



BioThek GmbH, Hinter dem Turm 31, 55286 Wörrstadt

[www.leckers.de](http://www.leckers.de)