

# Verbraucherinformation

## Citronensäure



**Citronensäure** verfeinert selbstgekochte Marmeladen. Besonders beliebt ist die Fruchtsäure als Zugabe in selbstgemachten Marmeladen, Konfitüren und Gelees oder zur Herstellung erfrischender Getränke.

**Zum Verfeinern selbstgekochter Marmeladen und Konfitüren** pro Liter 1 bis 2 Teelöffel Citronensäure vor dem Kochen in die Fruchtmasse rühren. Anschließend die Marmelade nach Rezeptanleitung weiterverarbeiten.

**Zur Herstellung von Gelees** pro Liter 1 bis 2 Teelöffel Citronensäure vor dem Kochen in den Fruchtsaft rühren. Anschließend das Gelee nach Rezeptanleitung weiterverarbeiten.

**Zur Herstellung erfrischender Getränke** pro Liter 1 bis 2 Teelöffel Citronensäure in das Getränk einrühren, eventuell mit Geschmackszutaten verfeinern und trinken.

### Zutaten

Citronensäure E330

### Packungsgröße

100 g Art.-Nr. 70620101 PZN 07714004

**Citronensäure erhalten Sie in Ihrer Apotheke.**

### Bombastus-Werke AG

Wilsdruffer Straße 170 • 01705 Freital • Deutschland  
Telefon: +49 351 65803-12 • Fax: +49 351 65803-99  
E-Mail: [info@bombastus-werke.de](mailto:info@bombastus-werke.de) • [www.bombastus.de](http://www.bombastus.de)

Stand 01/2021. Änderungen vorbehalten.