



## Unterschied von Fruchtaufstrich & Konfitüre

Per 1. November 2012 traten Änderungen im Bereich Konfitüre in Kraft. Fertige Konfitüren/Gelees müssen mindestens 50% lösliche Trockenmasse enthalten. Die lösliche Trockenmasse entspricht dem Gesamtzuckergehalt.

Konfitüren und Gelees mit einem Gesamtzuckergehalt von weniger als 50 % entsprechen ab 1.11.2012 nicht mehr den Anforderungen der Verordnung. Diese Produkte dürfen nicht mehr unter der Sachbezeichnung Konfitüre/Gelee verkauft werden.

Wer weiterhin zuckerreduzierte Produkte herstellen will, muss die Sachbezeichnung anpassen: Das Produkt wird von der Konfitüre zum Fruchtaufstrich / Brotaufstrich .

### Die unterschiedlichen Eigenschaften:

Konfitüre/Gelee	Fruchtaufstrich
	fruchttypischer Geschmack
farbecht	höherer Fruchtgehalt als Konfitüre/Gelee
hoher Zuckergehalt = längere Haltbarkeit	geringerer Zuckergehalt als Konfitüre/Gelee
nach dem Öffnen ohne Kühlung haltbar, wenn der Zuckergehalt über 60 g je 100 g Konfitüre liegt	nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren

Wir stellen unsere Fruchtaufstriche mit Gelfix 3:1 her und benötigen daher in der Regel pro Kilogramm Früchte nur 350g Zucker. Bei einigen Fruchtarten die schlecht geelieren steigt das Zuckerverhältnis etwas an. Sie können den Anteil Frucht in Prozent auf dem jeweiligen Produkt ablesen.