

PEKTYNA CYTRUSOWA 50g amidowana do dżemów

Galeria Produktu



Opis Produktu

PEKTYNA CYTRUSOWA 50g amidowana do dżemów PEKTYNA CYTRUSOWA amidowana 50g Odkryj sekret doskonałych domowych dżemów i galaretek z naszą pektyną cytrusową amidowaną! Ten naturalny środek żelujący to klucz do stworzenia idealnej konsystencji Twoich przetworów owocowych. Składniki: Pektyna amidowana cytrusowa, sacharoza Sposób użycia: Pektynę rozpuścić w niewielkiej ilości wody, w temp. ok. 60°C i dodać do gotującego się dżemu (przed końcem gotowania). Do przygotowania dżemów zaleca się stosowanie ok. 30 g pektyny przy założeniu 2 kg owoców i 1 kg cukru. Sposób przechowywania: Przechowywać w suchym i zacienionym miejscu. Opakowanie: Zgrzewany worek z zamknięciem strunowym, waga netto: 50g Naturalna moc żelowania Nasza pektyna cytrusowa amidowana to esencja natury zamknięta w małym opakowaniu. Wyobraź sobie aromat świeżo zebranych cytrusów, który przemienia się w magiczny składnik Twoich przetworów. Ta 100% naturalna substancja nie tylko doskonale żeluje, ale także zachowuje autentyczny smak owoców. Dzięki niej Twoje dżemy i galaretki zyskają idealną konsystencję - nie za rzadką i nie za gęstą. Pektyna cytrusowa pozwala na stworzenie przetworów o gładkiej, aksamitnej teksturze,

która rozpływa się w ustach, uwalniając pełnię owocowego smaku. To gwarancja, że każde śniadanie stanie się małą celebracją natury i Twojego kulinarnego talentu. Zalety pektyny cytrusowej amidowanej Nasza pektyna to klucz do sukcesu w domowej produkcji przetworów. Oto dlaczego warto ją wybrać: Naturalne pochodzenie - ekstrahowana z owoców cytrusowych Doskonałe właściwości żelujące - idealna konsystencja dżemów i galaretek Uniwersalne zastosowanie - do różnych rodzajów owoców Łatwa w użyciu - proste dozowanie i rozpuszczanie Zachowuje smak owoców - nie wpływa na naturalny aromat przetworów Pozwala na redukcję cukru - idealna do niskosłodzonych dżemów Źródło składników mineralnych - zawiera sód, potas, wapń, żelazo i magnez Jak używać pektyny cytrusowej amidowanej? Przygotowanie doskonałych dżemów i galaretek z naszą pektyną jest proste i przyjemne. Oto kilka kroków, które pomogą Ci osiągnąć najlepsze rezultaty: Przygotuj owoce - umyj, obierz i pokrój je według przepisu. Odmierz odpowiednią ilość pektyny - zwykle około 30g na 2kg owoców i 1kg cukru. Rozpuść pektynę w małej ilości ciepłej wody (około 60°C), mieszając dokładnie. Dodaj rozpuszczoną pektynę do gotujących się owoców z cukrem, krótko przed końcem gotowania. Mieszaj energicznie, aby pektyna równomiernie się rozproszyla. Gotuj jeszcze przez kilka minut, aż dżem osiągnie pożądaną konsystencję. Rozlej gorący dżem do przygotowanych słoików i zamknij je szczelnie. Pamiętaj, że dokładne proporcje mogą się różnić w zależności od rodzaju owoców i pożądanego konsystencji. Eksperymentuj, aby znaleźć idealną recepturę dla Twoich ulubionych przetworów! Kreatywne zastosowania pektyny cytrusowej Nasza pektyna cytrusowa amidowana to wszechstronny składnik, który otwiera przed Tobą świat kulinarnych możliwości. Oto kilka inspirujących propozycji: Klasycznie: Przygotuj tradycyjny dżem truskawkowy o idealnej konsystencji, który nie będzie spływał z kromki chleba. Z nutą fantazji: Stwórz egzotyczną galaretkę z mango i marakui, która zaskoczy Twoich gości intensywnym smakiem i gładką teksturą. Na szybko: Zrób błyskawiczny mus owocowy, miksując świeże owoce z odrobiną pektyny i cukru - idealny jako dodatek do jogurtu lub deserów. Zdrowa alternatywa: Wykorzystaj pektynę do przygotowania niskosłodzonego dżemu z sezonowych owoców, zachowując ich naturalny smak i wartości odżywcze. Pamiętaj, że pektyna cytrusowa amidowana

świetnie sprawdza się nie tylko w słodkich przetworach, ale także w pikantnych konfiturach czy sosach do mięs. Eksperymentuj i twórz własne, niepowtarzalne smaki! Dlaczego warto wybrać naszą pektynę? Wybierając naszą pektynę cytrusową amidowaną, stawiasz na jakość i naturalność. To produkt, który pomoże Ci stworzyć przetwory godne najlepszych domowych tradycji. Dzięki niej Twoje dżemy i galaretki nie tylko będą smakować wyśmienicie, ale także zachowają maksimum wartości odżywczych owoców. Pamiętaj, że pektyna to nie tylko środek żelujący, ale także cenny składnik diety. Wspiera pracę układu pokarmowego, pomaga kontrolować poziom cukru we krwi i może przyczyniać się do obniżenia poziomu cholesterolu. Wybierając naszą pektynę, inwestujesz więc nie tylko w smak, ale i w swoje zdrowie. Rozpocznij swoją przygodę z domowymi przetworami już dziś i przekonaj się, jak łatwo można stworzyć zdrowe i pyszne specjały z naszą pektyną cytrusową amidowaną! Sekcja pytań i odpowiedzi Czy pektyna cytrusowa amidowana jest odpowiednia dla wegan? Tak, nasza pektyna cytrusowa amidowana jest produktem w 100% roślinnym, więc jest odpowiednia dla wegan i wegetarian. Jak długo można przechowywać przetwory przygotowane z użyciem tej pektyny? Przetwory przygotowane z użyciem naszej pektyny, przy zachowaniu odpowiednich warunków higieny i sterylizacji słoików, mogą być przechowywane nawet do roku. Czy mogę użyć mniej cukru przy stosowaniu tej pektyny? Tak, pektyna amidowana pozwala na redukcję ilości cukru w przetworach. Możesz eksperymentować z ilością cukru, aby osiągnąć pożądaną poziom słodkości. Czy pektyna wpływa na smak przetworów? Nie, nasza pektyna cytrusowa amidowana jest neutralna w smaku i nie wpływa na naturalny aromat owoców w Twoich przetworach.

Parametry Techniczne

Parametr	Wartość
Marka	VitaFarm
Kod producenta	5698
Opakowanie	zgrzewany worek z zamknięciem strunowym
EAN (GTIN)	5902273248606

Stan

Nowy