

PEKTYNA CYTRUSOWA 250g amidowana do dżemów

Galeria Produktu



Opis Produktu

PEKTYNA CYTRUSOWA 250g amidowana do dżemów PEKTYNA CYTRUSOWA amidowana 250g 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: 250g Naturalna moc żelowania Nasza pektyna cytrusowa amidowana to esencja natury zamknięta w małych granulkach. Wyobraź sobie aromat świeżo zebranych cytrusów, który unosi się w powietrzu, gdy otwierasz opakowanie. To zapach czystości i świeżości, który obiecuje doskonałe rezultaty w Twoich kulinarnych eksperymentach. Pektyna ta ma neutralny smak, co pozwala w pełni wydobyć naturalne aromaty owoców w Twoich przetworach. Jej żelująca moc sprawia, że Twoje dżemy i galaretki zyskują idealną, apetyczną

konsystencję - nie za rzadką i nie za gęstą, dokładnie taką, jakiej oczekujesz od domowych przetworów najwyższej jakości. Zalety pektyny cytrusowej amidowanej

Nasza pektyna to naturalny sprzymierzeniec w Twojej kuchni, oferujący szereg korzyści dla zdrowia i smaku Twoich przetworów. Naturalne pochodzenie - pozyskiwana z owoców cytrusowych Idealna do niskosłodzonych przetworów - pozwala ograniczyć ilość cukru Bogactwo składników mineralnych - źródło sodu, potasu, wapnia, żelaza i magnezu Wspiera zdrowie - pomaga w kontroli poziomu cholesterolu i cukru we krwi Wszechstronne zastosowanie - do dżemów, galaretek i innych przetworów owocowych Łatwa w użyciu - proste dozowanie i rozpuszczanie Jak używać pektyny cytrusowej amidowanej? Przygotowanie doskonałych przetworów z naszą pektyną jest proste i przyjemne. Oto kilka kroków, które pomogą Ci osiągnąć najlepsze rezultaty: Odmierz odpowiednią ilość pektyny (około 30g na 2kg owoców i 1kg cukru) Rozpuść pektynę w niewielkiej ilości wody o temperaturze około 60°C Dodaj rozpuszczoną pektynę do gotującego się dżemu przed końcem gotowania Dokładnie wymieszaj, aby pektyna równomiernie się rozprowadziła Zakończ gotowanie i rozlej dżem do słoików Pamiętaj, że pektyna amidowana działa najlepiej w środowisku o niższej zawartości cukru, co pozwala na tworzenie zdrowszych, mniej słodkich przetworów. Inspiracje kulinarne z pektyną cytrusową Nasza pektyna cytrusowa amidowana otwiera przed Tobą świat kulinarnych możliwości. Oto kilka inspirujących propozycji: Klasycznie: Przygotuj tradycyjny dżem truskawkowy o idealnej konsystencji i zredukowanej zawartości cukru. Z nutą fantazji: Stwórz egzotyczną galaretkę z mango i marakui, wykorzystując żelujące właściwości pektyny. Na szybko: Zrób błyskawiczny mus owocowy, łącząc zmiksowane owoce z pektyną - idealne jako dodatek do jogurtu lub naleśników. Eksperymentalnie: Wykorzystaj pektynę do zagęszczenia sosów owocowych do deserów lub mięs, tworząc wyrafinowane połączenia smakowe. Pamiętaj, że pektyna amidowana pozwala na redukcję ilości cukru w Twoich przetworach, co czyni je zdrowszymi i pozwala wydobyć naturalny smak owoców. Dlaczego warto wybrać naszą pektynę? Wybierając naszą pektynę cytrusową amidowaną, stawiasz na jakość i naturalność. To produkt, który łączy w sobie tradycję domowych przetworów z nowoczesnymi wymaganiami dotyczącymi zdrowego odżywiania. Dzięki niej Twoje dżemy, galaretki i inne przetwory

owocowe zyskają nie tylko idealną konsystencję, ale także zachowują maksimum naturalnego smaku owoców. Pamiętaj, że używając naszej pektyny, nie tylko tworzysz pyszne przetwory, ale także dbasz o swoje zdrowie. To inwestycja w Twoją kulinarną pasję i dobre samopoczucie. Rozpocznij swoją przygodę z domowymi przetworami już dziś i przekonaj się, jak łatwo można stworzyć zdrowe i pyszne smakołyki! Sekcja pytań i odpowiedzi Czy pektyna cytrusowa amidowana jest odpowiednia dla wegan? Tak, nasza pektyna cytrusowa amidowana jest produktem pochodzenia roślinnego i jest odpowiednia dla wegan. Jak długo można przechowywać pektynę? Przy prawidłowym przechowywaniu w suchym i zacienionym miejscu, pektyna zachowuje swoje właściwości przez długi czas. Zawsze sprawdzaj datę ważności na opakowaniu. Czy mogę użyć tej pektyny do przetworów o niskiej zawartości cukru? Tak, pektyna amidowana jest idealna do przetworów niskosłodzonych. Pozwala na redukcję ilości cukru przy zachowaniu odpowiedniej konsystencji. Czy pektyna wpływa na smak przetworów? Nie, nasza pektyna ma neutralny smak i nie wpływa na aromat Twoich przetworów. Pozwala to na pełne wydobycie naturalnego smaku owoców.

Parametry Techniczne

Parametr	Wartość
Marka	VitaFarm
Opakowanie	zgrzewany worek z zamknięciem strunowym
Kod producenta	5968
EAN (GTIN)	5902273248613
Stan	Nowy