

PEKTYNA CYTRUSOWA 500g amidowana do dżemów

Galeria Produktu



Opis Produktu

PEKTYNA CYTRUSOWA 500g amidowana do dżemów - Naturalna substancja żelująca

PEKTYNA CYTRUSOWA amidowana 500g Odkryj sekret doskonałych domowych przetworów z naszą pektyną cytrusową amidowaną! To naturalna substancja żelująca, idealna do przygotowania niskosłodzonych dżemów i galaretek owocowych. Składniki: Pektyna amidowana cytrusowa, sacharoza Sposób użycia: Do przygotowania dżemów zaleca się stosowanie ok. 30 g pektyny przy założeniu 2 kg owoców i 1 kg cukru. Pektynę rozpuścić w niewielkiej ilości wody, w temp. ok. 60°C i dodać do gotującego się dżemu (przed końcem gotowania). Sposób przechowywania: Przechowywać w suchym i zacienionym miejscu. Odkryj magię pektyny w kuchni Pektyna cytrusowa amidowana to prawdziwy skarb dla miłośników domowych przetworów. Jej delikatny, neutralny smak pozwala wydobyć pełnię aromatu owoców w Twoich dżemach i galaretkach. Wyobraź sobie idealnie gęsty dżem truskawkowy, w którym każda łyżeczka jest pełna intensywnego, owocowego smaku. Lub może wolisz delikatną galaretkę z dzikich jagód, która rozpływa się w ustach, uwalniając bukiet leśnych aromatów? Z naszą pektyną to wszystko jest możliwe! Dzięki swoim właściwościom żelującym, pektyna cytrusowa

amidowana pozwala Ci stworzyć idealne konsystencje bez konieczności dodawania dużej ilości cukru. To oznacza, że Twoje przetwory będą nie tylko pyszne, ale także zdrowsze i bardziej naturalne. Zalety pektyny cytrusowej amidowanej Nasza pektyna cytrusowa amidowana to produkt najwyższej jakości, który sprawi, że Twoje domowe przetwory osiągną nowy poziom doskonałości. Oto dlaczego warto ją wybrać:

- Naturalne pochodzenie - pozyskiwana z owoców cytrusowych
- Idealna do niskosłodzonych przetworów - pozwala ograniczyć ilość cukru
- Doskonałe właściwości żelujące - gwarantuje idealną konsystencję
- Bogata w składniki mineralne - źródło sodu, potasu, wapnia, żelaza i magnezu
- Wspiera zdrowie - pomaga w kontroli poziomu cholesterolu i cukru we krwi
- Łatwa w użyciu - proste instrukcje stosowania
- Wygodne opakowanie - zgrzewany worek z zamknięciem strunowym

Jak używać pektyny cytrusowej amidowanej? Przygotowanie doskonałych przetworów z naszą pektyną jest proste i przyjemne. Oto kilka kroków, które pomogą Ci osiągnąć najlepsze rezultaty: Przygotuj owoce - umyj je dokładnie i pokrój na mniejsze kawałki. Odmierz odpowiednią ilość pektyny - około 30g na 2kg owoców i 1kg cukru. Rozpuść pektynę w niewielkiej ilości wody o temperaturze około 60°C. Gotuj owoce z cukrem, a następnie dodaj rozpuszczoną pektynę przed końcem gotowania. Mieszaj dokładnie, aby pektyna równomiernie się rozprowadzała. Gotuj jeszcze przez kilka minut, aż osiągniesz pożądaną konsystencję. Przelej gorący dżem do czystych słoików i zakręć. Pamiętaj, że każdy owoc ma inną naturalną zawartość pektyny, więc możesz eksperymentować z ilością dodawanej pektyny, aby osiągnąć idealną dla Ciebie konsystencję. Inspirujące zastosowania pektyny cytrusowej Nasza pektyna cytrusowa amidowana to wszechstronny składnik, który otworzy przed Tobą nowe kulinarne możliwości. Oto kilka inspirujących propozycji: Klasycznie: Przygotuj tradycyjny dżem truskawkowy o idealnej konsystencji i intensywnym smaku świeżych owoców. Z nutą fantazji: Stwórz egzotyczną galaretkę z mango i marakui, która przeniesie Cię w tropikalne klimaty. Na szybko: Zrób błyskawiczny mus owocowy, dodając pektynę do zmiksowanych owoców - idealny jako dodatek do jogurtu lub naleśników. Dla zdrowia: Przygotuj niskosłodzone konfitury z sezonowych owoców, zachowując ich naturalne właściwości odżywcze. Pamiętaj, że pektyna cytrusowa amidowana pozwala Ci kontrolować słodkość i

konsystencję Twoich przetworów, dając Ci pełną swobodę w kulinarnych eksperymentach! Dlaczego warto wybrać naszą pektynę? Wybierając naszą pektynę cytrusową amidowaną, stawiasz na jakość i naturalne rozwiązania. To produkt, który nie tylko pomoże Ci stworzyć doskonałe przetwory, ale także przyczyni się do Twojego zdrowia. Pektyna jest bogata w składniki mineralne i wspiera prawidłowe funkcjonowanie organizmu. Pamiętaj, że domowe przetwory to nie tylko smaczne dodatki do posiłków, ale także sposób na zachowanie letnich smaków przez cały rok. Z naszą pektyną możesz cieszyć się owocami w ich najlepszej formie, kontrolując ilość dodawanego cukru i zachowując maksimum wartości odżywczych. Zaufaj naturze, zaufaj jakości - wybierz pektynę cytrusową amidowaną i rozpocznij swoją przygodę z doskonałymi domowymi przetworami! Najczęściej zadawane pytania Czy pektyna jest bezpieczna dla diabetyków? Tak, pektyna jest bezpieczna dla diabetyków. Wręcz przeciwnie, może pomóc w kontroli poziomu cukru we krwi. Jednak zawsze warto skonsultować się z lekarzem w sprawie indywidualnej diety. Czy mogę użyć mniej cukru niż zalecane w przepisie? Tak, pektyna amidowana pozwala na redukcję ilości cukru w przetworach. Możesz eksperymentować z ilością cukru, pamiętając, że wpływa on nie tylko na słodkość, ale także na konsystencję i trwałość przetworów. Jak długo można przechowywać przetwory z pektyną? Prawidłowo przygotowane i przechowywane przetwory z pektyną mogą zachować świeżość nawet do roku. Ważne jest, aby słoiki były sterylne, a przetwory przechowywane w chłodnym i ciemnym miejscu. Czy pektyna zmienia smak owoców? Nie, pektyna cytrusowa amidowana jest neutralna w smaku i nie wpływa na naturalny aromat owoców. Wręcz przeciwnie, pomaga zachować ich naturalny smak, pozwalając na redukcję ilości cukru.

Parametry Techniczne

Parametr	Wartość
Kod producenta	5697
Marka	VitaFarm
Opakowanie	zgrzewany worek z zamknięciem strunowym

Waga	0.5
EAN (GTIN)	5902273248620
Stan	Nowy