

PEKTYNA CYTRUSOWA 500g amidowana do dżemów

Galeria Produktu



Opis Produktu

PEKTYNA CYTRUSOWA 500g amidowana do dżemów - Naturalny żelifikator VitaFarm

PEKTYNA CYTRUSOWA 500g amidowana Naturalna substancja żelująca idealna do przygotowania niskosłodzonych dżemów i galaretek owocowych. Składniki: Pektyna amidowana cytrusowa, dekstroza

Sposób użycia: Rozpuścić w niewielkiej ilości wody, w temp. ok. 60°C i dodać do gotującego się dżemu (przed końcem gotowania). Zaleca się stosowanie ok. 8-16 g pektyny na 1 kg owoców. Sposób przechowywania: Przechowywać w suchym i zacienionym miejscu. Naturalna moc żelowania Pektyna cytrusowa amidowana to prawdziwy skarb dla miłośników domowych przetworów. Jej delikatny, neutralny smak pozwala wydobyć pełnię aromatu owoców w Twoich dżemach i galaretkach. Doskonale żeluje, tworząc idealną konsystencję - nie za rzadką, nie za gęstą, dokładnie taką, jakiej oczekujesz od domowych przetworów. Dzięki niej Twoje konfitury zachowają soczysty smak świeżych owoców, a ich konsystencja będzie kusząco gładka i apetyczna. Zalety pektyny cytrusowej amidowanej Naturalna i skuteczna - pektyna cytrusowa to Twój sprzymierzeniec w kuchni! ✓ Naturalne pochodzenie - pozyskiwana z owoców cytrusowych ✓ Doskonałe właściwości żelujące -

idealna konsystencja przetworów ✓ Uniwersalne zastosowanie - do dżemów, galaretek i innych przetworów ✓ Niskosłodzone przetwory - możliwość ograniczenia ilości cukru ✓ Zachowanie wartości odżywczych - źródło błonnika Jak używać pektyny cytrusowej amidowanej? Przygotowanie idealnych przetworów z pektyną cytrusową jest proste i przyjemne! Przygotuj owoce - umyj, obierz i pokrój według przepisu Odmierz pektynę - użyj 8-16 g na 1 kg owoców Rozpuść pektynę - w niewielkiej ilości wody o temperaturze około 60°C Dodaj do owoców - wlej rozpuszczoną pektynę do gotujących się owoców Gotuj krótko - zgodnie z przepisem, zwykle 2-3 minuty Rozlej do słoików - ciesz się pysznymi, domowymi przetworami! Inspiracje kulinarne z pektyną cytrusową Odkryj wszechstronność pektyny cytrusowej w kuchni! Klasycznie: Przygotuj tradycyjny dżem truskawkowy o idealnej konsystencji, zachowując pełnię smaku owoców. Z nutą fantazji: Stwórz oryginalną galaretkę z kwiatów czarnego bzu i jabłek, dodając odrobinę cynamonu dla aromatu. Na szybko: Zrób błyskawiczny mus owocowy, mieszając zmiksowane owoce z rozpuszczoną pektyną - idealne jako dodatek do jogurtu lub naleśników. Dlaczego warto wybrać pektynę cytrusową VitaFarm? Pektyna cytrusowa amidowana VitaFarm to gwarancja najwyższej jakości i skuteczności. Dzięki niej Twoje domowe przetwory zyskają profesjonalny wygląd i konsystencję, zachowując jednocześnie naturalny smak owoców. To produkt, który pozwoli Ci cieszyć się zdrowszymi, mniej słodkimi przetworami przez cały rok. Wybierając pektynę VitaFarm, inwestujesz w naturalne rozwiązanie dla Twojej kuchni i zdrowia Twojej rodziny. Sekcja pytań i odpowiedzi Czy pektyna jest bezpieczna dla zdrowia? Tak, pektyna jest naturalną substancją występującą w owocach i jest całkowicie bezpieczna dla zdrowia. Jest źródłem błonnika i może mieć pozytywny wpływ na układ trawienny. Czy mogę użyć mniej cukru, stosując tę pektynę? Tak, pektyna amidowana pozwala na przygotowanie niskosłodzonych przetworów. Możesz znacznie ograniczyć ilość cukru w porównaniu z tradycyjnymi przepisami. Jak długo można przechowywać przetwory z pektyną? Prawidłowo przygotowane i przechowywane przetwory z pektyną mogą zachować świeżość nawet do roku. Zawsze przestrzegaj zasad higieny i sterylizacji słoików. Czy pektyna zmienia smak przetworów? Nie, pektyna cytrusowa ma neutralny smak i nie wpływa na aromat owoców. Pozwala zachować naturalny smak Twoich

przetworów.

Parametry Techniczne

Parametr	Wartość
Kod producenta	5697
Marka	VitaFarm
Opakowanie	zgrzewany worek z zamknięciem strunowym
Waga	0.5
EAN (GTIN)	5902273248620
Stan	Nowy