



Pektyna do Dżemów Jabłkowa 30g Jasło

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

6,40 PLN

Opis produktu

Pektyna Jabłkowa do dżemów 30g

Opakowanie na 2kg owoców.

Pektyna to składnik błonnika pokarmowego rozpuszczalnego w wodzie. Nasza pektyna amidowana pozyskiwana jest ze skórek jabłek oraz cytrusów. Posiada właściwości żelujące i zagęszczające.

Ma ona bardzo wiele zastosowań. Dodaje się różnego rodzaju wyrobów:

- sosów, dżemów, marmolad, deserów.

Głównie stosowana jest jako środek żelujący, środek zagęszczający i stabilizator w żywności.

Sposób użycia:

1. Przygotować 2 kg owoców oraz 1 kg cukru (niekoniecznie aż tak dużo :))

Do przygotowanych owoców wlać pół szklanki wody i zagotować.

2. Zawartość opakowania (30g pektyny) wymieszać z jedną szklanką cukru. Wsypać do gotujących się owoców i mieszać. Gotować od 3 do 5 minut.

3. Wsypać pozostałą ilość cukru i gotować do całkowitego rozpuszczenia. Dodać łyżeczkę kwasu cytrynowego, rozpuszczonego w małej ilości gorącej wody. Dokładnie wymieszać.

4. Zebrać pianę i rozlać gorący dżem do słoików. Zaleca się pasteryzować dżem przez 20 minut.

Przestrzeganie receptury zapewnia najlepsze rezultaty.

Zastępując owoce sokiem można uzyskać pyszną galaretkę.

Składniki:

Pektyna amidowana 100%.

Waga netto 30gr.

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Producent:

C&G Sp. z o.o.

ul. św. Jana z Dukli 17

38-200 Jasło