

Link do produktu: <https://bioprzyprawy.pl/pektyna-cytrusowo-jablkowa-11-100-g-p-975.html>



# PEKTYNA CYTRUSOWO-JABŁKOWA 1:1 100 G

|                  |                   |
|------------------|-------------------|
| Cena brutto      | <b>13,89 zł</b>   |
| Cena netto       | <b>13,23 zł</b>   |
| Numer katalogowy | <b>SPO907-100</b> |
| Kod producenta   | <b>SPO</b>        |

## Opis produktu

PEKTYNA CYTRUSOWO-JABŁKOWA 100 G NATURALNY PRODUKT DO ŻELOWANIA DŻEMÓW I PRZETWORÓW Z OWOCÓW. PEKTYNA CYTRUSOWO JABŁKOWA 1:1 DO DŻEMÓW, POWIDEŁ ORAZ DO ŻELOWANIA OWOCÓW. Pektyna otrzymywana z owoców cytrusowych i jabłek. W kwaśnym środowisku, pektyna wykazuje właściwości żelujące, przyczyniając się do zagęszczania cieczy. Pektyna to naturalny środek żelujący do dżemów owocowych, galaretek, soków owocowych, marmolady, powideł, a także nadzień w wyrobach cukierniczych. Może być również stosowana do koktajli mlecznych, napojów owocowych oraz koncentratów pomidorowych, ketchupów itp. Do owoców gotowanych z dodatkiem pektyny cukier dodajemy gdy owoce są całkowicie miękkie przed końcem gotowania. Pektyna zawiera błonnik, który zaliczany jest do grupy błonników rozpuszczalnych. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA: Pektynę rozpuścić w wodzie o temperaturze 60°C lub wymieszać z 1/2 szklanki cukru i dodać do dżemu przed końcem gotowania. Zaleca się stosować 8-18 g pektyny na 1 kg owoców oraz 1 kg cukru. Moc żelowania zależy od rodzaju owoców. Dla wzmocnienia żelowania można dodać od 1 do 4 g tradycyjnego kwasu cytrynowego lub naturalnego kwasu z owoców pigwy.