Dane aktualne na dzień: 15-11-2026 12:18

Link do produktu: https://www.oldfarm.pl/pektyna-cytrusowo-jablkowa-11-100-g-p-975.html



PEKTYNA CYTRUSOWO-JABŁKOWA 1:1 100 G

Cena	**21,72 zł**
Numer katalogowy	**SPO907-100**
Kod producenta	**SPO**

Opis produktu

PEKTYNA CYTRUSOWO-JABŁKOWA 100 GNATURALNY PRODUKT DO ŻELOWANIA DŻEMÓW I PRZETWORÓW Z OWOCÓWPEKTYNA 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 Club wymieszać z 1/2 szklanki cukru i dodaćdo dżemu przed końcem gotowania. Zaleca sięstosować 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 kwasku cytrynowegolub naturalnego kwasku z owoców pigwy.