

Link do produktu: <https://www.oldfarm.pl/pektyna-cytrusowo-jablkowa-11-50-g-p-974.html>



## PEKTYNA CYTRUSOWO-JABŁKOWA 1:1 50 G

Cena	<b>12,60 zł</b>
Numer katalogowy	<b>SPO907-050</b>
Kod producenta	<b>SPO</b>

### Opis produktu

PEKTYNA CYTRUSOWO JABŁKOWA 50 G 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.