

Citrusový pektin 70g



Čistě přírodní pektin z citrusových plodů bez přidaných látek. Želírovací schopnost: 200°SAG, nemění chuť ovoce a hotový džem má úžasnou vůni a skvělou konzistenci.

~~Cena~~ ~~89,00 Kč~~

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 89,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [World Herbs](#)

Citrusový pektin - čistě přírodní pektin z citrusových plodů **bez přidaných látek**

Vzhled a barva: nažloutlý prášek, nemění chuť ovoce a hotový džem má úžasnou vůni a skvělou konzistenci

Želírovací schopnost: 200°SAG

Použití: k zahuštění marmelád a džemů s nízkým obsahem cukru, kde 15-45% tvoří rozpustný pevný podíl. Vhodné pro jogurty s ovocem, kde 15-50% tvoří rozpustný pevný podíl.

Získávání: pro výrobu pektinu se používá zbytek ovoce z přípravy džusů, zejména kůra z vymačkaných citrusů (až 30%) nebo dřev a slupka jablek.

Recept na výrobu džemu: pro výrobu budete potřebovat 7 - 10g (asi 4 lžičky) pektinu na 1 kg ovoce. Pektin smíchejte s 3 - 4 lžičkami cukru, přidejte k již předem rozvařenému ovoci a povařte cca 5 minut. Dle chuti přidejte 300 - 500g cukru. Poté se vaří do zhoustnutí.

Nutriční hodnoty ve 100g:

energie: 261 kcal/1083 kJ
bílkoviny: 0 g
saharidy: 37 g
tuky: 0 g
vláknina: 57 g
Sodík: max. 1g

Tento výrobek má certifikát **Halal a Kosher**.

Receptury na nízkokalorické marmelády:

Druh ovoce:	Množství ovoce (g/kg):	Množství cukru (g/kg):	Množství pektinu (g/kg)
Broskev/jablka (70/30):	450	297	7
Jahody/jablka (78/22):	450	297	7
Jahody/ jablka (56/44):	450	398	6

Země původu: Česká republika
Hmotnost: 70 g
