

Jablečný pektin Fruit NH - přírodní želírovací činidlo Apple Sosa 500g



Přírodní želírovací prostředek pro výrobu klasických ovocných želé z ovocných šťáv, marmelád, džemů a pyré z čerstvého ovoce.

~~Cena s DPH: 1986,00 Kč~~

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 1686,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Sosa](#)

E440(ii) - Amidovaný pektin neboli Aminopektin se liší od pektinu E440(i) výrobou a vlastním složením, viz. níže. Pektiny se běžně vyskytují v přírodě, především v ovoci (jablka, citrusy). Díky svojí želírující povaze jej najdeme v mnoha potravinách, kde funguje jako stabilizátor, zahušťovadlo, emulgátor a pojídlo. Nejvíce známé použití je v marmeládách a džemech. Pektin je možné také koupit jako samostatnou látku, většinou ve směsi s cukrem, která se používá pro domácí výrobu marmelád. Dále se používá například v sirupech, zmražených potravinách, zmrzlině, dresingu, želé bonbónech, jogurtových nápojích a nebo jako náhražka tuku v pekařských výrobcích.

Jablečný pektin od Sosa je osvědčený přírodní želírovací prostředek pro výrobu klasických ovocných želé z ovocných šťáv, marmelád, džemů a pyré z čerstvého ovoce.

Ztužovadlo Složení: amidovaný pektin E440ii, sůl, stabilizátor: disodium difosfát E450i, dextróza, antioxidant: fosforečnan vápenatý E341iii.

Dávkování: 20 g / kg.

Skladujte v suchu, chráňte před světlem.

Charakteristika: Neobsahuje žádné nutriční hodnoty.

Alergeny: Mléko.

Odpovědní podnikatelé: Sosa Ingredients S.L., Pol.Ind. Sot d'Aluies s/n, 08180

Moia, Catalunya, Spanien.
