

Jablečný pektin 50g



Čistě přírodní pektin z citrusových plodů bez přidaných látek. Želírovací schopnost: 149°SAG, nemění chuť ovoce, k zahuštění marmelád a džemů s vysokým obsahem cukru, kde nad 59% tvoří rozpustný pevný podíl.

~~99,00 Kč~~ 99,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 99,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [World Herbs](#)

Jablečný pektin - čistě přírodní pektin

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

konzistenci

Želírovací schopnost: 149°SAG

Použití: k zahuštění marmelád a džemů s vysokým obsahem cukru, kde nad 59% tvoří rozpustný pevný podíl.

Získávání: pro výrobu pektinu se používá zbytek ovoce z přípravy džusů, zejména kůra z vymačkaných citrusů (až 30%) nebo dřeň 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: 190-250 kcal/798-1050 kJ

bílkoviny: max. 1%

saharidy: 15 - 25%

tuky: max. 1%

vláknina: 65 - 75%

Země původu: Itálie

Hmotnost: 70 g
