

Link do produktu: <https://beta.rafex.eu/frukta-zel-zel-do-dzemow-i-konfitur-30g-p-203545.html>

Frukta-żel - Żel Do Dżemów I Konfitur, 30g'

Cena	6,70 zł
Numer katalogowy	RAFEX003358
Kod EAN	5908277710491
Producent	Browin

Opis produktu

Frukta-Żel do dżemów i konfitur - naturalna pektyna bez konserwantów. Zdrowy skład — naturalna pektyna oraz brak konserwantów i polepszaczy gwarantuje Ci bezpieczny skład, a co za tym idzie zdrowe i smaczne przetwory dla całej rodziny - także dzieci! Znakomite żelowanie — wysokiej jakości naturalna pektyna sprawia, że masa owocowa jest idealnie żelowana, dzięki czemu wszystkie przetwory bezproblemowo rozsmarowują się na tostach, ciastach i rogalikach! Prostota użycia — Frukta-żel wystarczy wymieszać z owocami i zagotować, by już po chwili cieszyć się żelową konsystencją dżemów z ulubionych owoców. Ten proces jeszcze nigdy nie był tak szybki! Do wszystkich rodzajów cukru — z Frukta-żelem masz nie tylko swobodę wyboru owoców, ale także cukru: możesz użyć białego, brązowego, trzcinowego oraz fruktozy — nadając przetworom indywidualnego smaku i charakteru! Świetny również do przygotowania wegańskich galaretek - wystarczy dodać dowolny sok, wstawić do lodówki, aby po kilku godzinach cieszyć się zdrowym deserem. Frukta-żel to produkt bez dodatku sztucznych konserwantów i ulepszaczy, którego skład został oparty na naturalnej pektynie owocowej. Przy jego użyciu przygotujesz zdrowe i smaczne, słodkie, domowe przetwory dla całej rodziny — dzieci będą zachwycone! Jedno opakowanie zapewnia idealne żelowanie nawet do 1 kg dowolnie wybranych owoców! Z tym produktem przygotujesz więc swoje ulubione przetwory w łatwy, szybki i bezproblemowy sposób! Wystarczy, że do owoców dodasz zawartość opakowania oraz dowolnie wybrany przez siebie cukier i zagotujesz całość, intensywnie mieszając. Gorąca konfitura jest już gotowa do napełnienia słoików! Sposób użycia: Dżem: 1. Owoce umyj, wypestkuj, większe rozdrobnij. 2. Frukta-Żel wymieszaj z owocami, całość zagotuj, intensywnie mieszając. 3. Do owoców wsyp 0,35-0,50 kg cukru i gotuj kilka minut, by całkowicie się rozpuścił. 4. W przypadku brzoskwiń, gruszek, moreli, truskawek, dyni itp. dodaj sok z cytryny lub pół łyżeczki kwasu cytrynowego. 5. Gorącą konfiturą napełnij słoiki, zakręć i postaw do góry dnem lub spasteryzuj. Galaretka wegańska: 1. Podgrzej 0,5 l wybranego soku. 2. Dodaj Frukta-Żel, mieszaj do rozpuszczenia. 3. Płyn po wystudzeniu wstaw do lodówki, celem stężenia. **Składniki:** cukier, substancja żelująca: pektyna amidowana