



<https://luzem.eu>
662609436
sklep@luzem.eu



Pektyna cytrusowo jabłkowa, cena za 50 g

Kod EAN: 612

Producent:

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

10,00 PLN

Opis produktu

Biologicznie rzecz ujmując pektyny występują w ścianach komórkowych warzyw i owoców. Ich charakterystyczną cechą jest zdolność zagęszczania płynów środowisku kwaśnym - bez konieczności dodawania ogromnych ilości słodzików. Dzięki temu doskonale nadają się do produkcji domowych przetworów - przewyższając cukry żelujące i żelfixy.

Nie budząca zaufania nazwa *pektyny* pochodzi od greckiego słowa *pectos*, oznaczającego *krzepnąć*.

Składniki

Pektyna E440 (ii), dekstroza.

Przykładowy sposób użycia

Przygotować 2 kg owoców i 1 kg cukru. Do przygotowanych owoców wlać pół szklanki wody i zagotować. 33 g pektyny wymieszać z 1 szklanką cukru. Wsypać do gotujących się owoców i mieszać. Gotować od 3 do 5 minut. Wsypać pozostałą ilość cukru i gotować do całkowitego rozpuszczenia. Dodać łyżeczkę kwasu cytrynowego rozpuszczonego w małej ilości gorącej wody. Dokładnie wymieszać. Zebrać pianę i rozlać gorący dżem do słoików. Zaleca się pasteryzować dżem przez 20 min.

Przechowywanie

Przechowywać w miejscu suchym w szczelnie zamkniętym opakowaniu.

Wartość odżywcza produktu

w 100 g

w porcji 10 g

%RWS* w 10 g

Wartość energetyczna	1070 kJ / 256 kcal	107 kJ / 26 kcal	1 %
Tłuszcz	1,5 g	0,2 g	< 1 %
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,5 g	0,1 g	< 1 %
Węglowodany	33 g	3,3 g	1 %
- w tym cukry	30 g	3,0 g	3 %
Błonnik	45 g	4,5 g	-
Białko	5 g	0,5 g	1 %
Sól**	< 0,01 g	< 0,01 g	< 1 %

Możliwe naturalne odchylenia.

**Zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie.

*RWS – Referencyjne Wartości Spożycia przeciętnej osoby dorosłej (8400kJ/2000kcal).