

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/frukta-zel-pektyna-do-dzemow-i-konfitur-30-g-p-3348.html>



## Frukta-Żel - pektyna do dżemów i konfitur, 30 g

Numer katalogowy	<b>BR-410002</b>
Kod producenta	<b>BR-410002</b>
Kod EAN	<b>5908277710491</b>

### 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!

Frukta-Żel przeznaczony jest głównie do dżemów niskosłodzonych. W dżemach o wysokim stężeniu cukru pektyna można nie żelować lub mogą pojawić się grudki. Aby tego uniknąć, polecamy owoce wymieszać z częścią cukru oraz Frukta-Żelem, a następnie dodać pozostałą część cukru.

#### 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:

- Podgrzej 0,5 l wybranego soku.
- Dodaj Frukta-Żel, mieszaj do rozpuszczenia.
- Płyn po wystudzeniu wstaw do lodówki, by stężał.

##### Składniki:

---

cukier, substancja żelująca: pektyna amidowana

**Wymiary opakowania:**

- długość 12 cm
- szerokość ok. 0,5 cm
- wysokość 16 cm