



P.P.H. KAMIL CHOJNOWSKI
GEN. WŁ. ANDERSA 40 LOK 26
15-113 BIAŁYSTOK
NIP 5422782393
TEL 606382944
KALIOO321@GMAIL.COM

Dane aktualne na dzień: 20-05-2024 01:44

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/pektyna-1kg-p-967.html>



PEKTYNA 1kg

Cena	116,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5902666906274
Producent	Natural Expert

Opis produktu

PEKTYNA 1kg

Składniki: Pektyna E440 (ii), dekstroza.

Pektyna cytrusowo-jabłkowa to naturalny produkt pochodzenia roślinnego, który jest szeroko wykorzystywany w przemyśle spożywczym jako środek żelujący, zagęszczający i stabilizujący. Jest to rodzaj błonnika, który występuje w owocach, szczególnie w skórkach cytrusów i jabłek.

Pektyna cytrusowo-jabłkowa jest używana do zagęszczania i żelowania różnych produktów spożywczych, takich jak dżemy, galaretki, konfitury, musy owocowe czy sosy. Dodawana jest również do niektórych produktów mlecznych, deserów i słodczy, aby poprawić ich konsystencję i teksturę.

Jest to naturalny składnik, który nie wpływa na smak ani zapach produktów, do których jest dodawany. Pektyna cytrusowo-jabłkowa ma również właściwości zdrowotne, ponieważ jest błonnikiem rozpuszczalnym, który może wpływać na zdrowie jelit i regulację poziomu cholesterolu we krwi.

W naszym sklepie Natural Expert oferujemy pektynę cytrusowo-jabłkową najwyższej jakości. Jest ona starannie wyselekcjonowana i przetwarzana, aby zachować swoje właściwości żelujące i zagęszczające. Nasza pektyna jest wolna od sztucznych dodatków i barwników, dzięki czemu można ją bezpiecznie stosować w różnych przepisach kulinarnych.

Jeśli szukasz naturalnego i skutecznego środka żelującego do swoich domowych przetworów i deserów, pektyna cytrusowo-jabłkowa będzie doskonałym wyborem. Jej naturalne pochodzenie i szerokie zastosowanie w kuchni sprawiają, że jest to niezastąpiony składnik dla osób lubiących domowe przetwory i zdrowe desery.

Jak używać pektynę ?

Aby przygotować dżem należy stosować ok 16 g pektyny na 1 kg owoców. Pektynę rozpuszczamy w niewielkiej ilości wody w temp. ok 60°C i dodajemy do gotującego się dżemu przed końcem gotowania lub mieszamy z połową szklanki cukru i dodajemy do dżemu przed końcem gotowania.

Wartość odżywcza w 100 g produktu:

- wartość energetyczna 1070 kJ / 256 kcal
- tłuszcz 1,5 g
- w tym kwasy nasycone 0,5 g
- węglowodany 33 g
- w tym cukry 30 g
- białko 5 g
- sól < 0,01 g

Kraj pochodzenia: Włochy



P.P.H. KAMIL CHOJNOWSKI

GEN. WŁ. ANDERSA 40 LOK 26
15-113 BIAŁYSTOK
NIP 5422782393
TEL 606382944
KALIOO321@GMAIL.COM

Producent:

NATURAL EXPERT
PPH Kamil Chojnowski
email: info@naturalexpert.pl

Masa netto: 1 kg

Informacja o alergenach:

Produkt może zawierać alergeny:
sezam, orzechy, gluten, seler, gorczyca

Warunki przechowywania:

Przechowywać w suchym i zaciemnionym miejscu.

Wartość odżywcza w 100g produktu

- wartość energetyczna 550 kJ / 130 kcal
- tłuszcz 0 g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0 g
- węglowodany 32 g
- w tym cukry 32 g
- błonnik 59 g
- białko 0 g