



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: 03-05-2024 16:13

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/pektyna-500g-p-1507.html>



PEKTYNA 500g

Cena	62,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5902666997784
Producent	Natural Expert

Opis produktu

PEKTYNA 500g

Składniki: Pektyna E440 (ii), dekstroza.

Pektyna to mieszanina węglowodanów, które występują w ścianach komórkowych niektórych roślin i ich owoców. Bogate w tę substancję są owoce cytrusowe, dlatego surowcem do wytwarzania pektyn są między innymi wytloki cytrusowe. Jest to naturalny dodatek do żywności pozyskiwany z cytrusów, dlatego warto zastąpić nim niektóre produkty. Wykorzystywana jest zazwyczaj do naturalnych galaretek oraz konfitur.

Jak używać?

Aby przygotować dżem należy stosować ok 8-16 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

Producent:

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

Masa netto: 500 g

Informacja o alergenach:

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

Warunki przechowywania:

Przechowywać w suchym i zaciemnionym miejscu.



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

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