

Link do produktu: <https://www.zielarniawarminska.pl/pektyna-cytrusowa-100g-p-1851.html>



PEKTYNA CYTRUSOWA 100G

Cena

20,00 zł

Opis produktu

Pektyna jest to składnik błonnika pokarmowego rozpuszczalnego w wodzie. W stanie naturalnym występuje w ścianach komórkowych owoców i warzyw. Nasza pektyna niskosłodzona (amidowana) pozyskiwana jest ze skórek cytrusów, które posiadają największe stężenie pektyn o zawartości ok. 20-30% m/m1.

Dlaczego warto wybierać pektynę amidowaną?

Pektyna (amidowana) cytrusowa to produkt 100% naturalny. Zawiera ona mniejszą ilość grup metylowych, przez co żeluje w szerszym zakresie pH 3,0 oraz wymaga mniejszej zawartości cukru (stężenie na poziomie 65%). Pektyna amidowana jest wykorzystywana na szeroką skalę w przemyśle spożywczym.

Posiada właściwości żelujące i zagęszczające.

W przemyśle spożywczym pektyny dodaje się różnego rodzaju wyrobów, od sosów przez dżemy, marmolady do niskokalorycznych deserów czy galaretek. Pektyny pomagają w utrzymaniu prawidłowego poziomu cholesterolu we krwi. Korzystne działanie występuje w przypadku spożycia 6 g pektyn dziennie.

Pektyna cytrusowa, niskosłodzona.

Sposób użycia: Do przygotowania dżemów zaleca się stosowanie ok 8-16 g pektyny na 1 kg owoców.

Pektynę rozpuścić w niewielkiej ilości wody w temp. ok 60°C i dodać do gotującego się dżemu przed końcem gotowania lub wymieszać z połową szklanki cukru i dodać do dżemu przed końcem gotowania.

Składniki: pektyna amidowana (E440ii), dekstroza.