Produktový list



Džemko 2:1, želírovač na sladké ovocie 25g Mäspoma

Kód produktu:	**055003505**
EAN kód:	**8586011419892**
Krajina pôvodu:	**Slovensko**
Množstvo v kartóne:	**35 ks**

Základné informácie

Mäspoma Džemko 2:1 želírovač na sladké ovocie 20 g

1 kg ovocia : 0,5 kg cukru/kratšie varenie = viacej vitamínov.

Značka

- Mäspoma

Skladovanie

- Skladujte na suchom mieste, chránenom pred priamym účinkom slnečného žiarenia.
- Pri izbovej teplote

Príprava a použitie

- Vhodný na prípravu ovocných džemov a marmelád zo sladkého a stredne kyslého ovocia (marhule, jahody, slivky, atď). 1. Ovocia podľa potreby spracujeme (odstránime šupky, jadierka, kôstky, nakrájame, rozomelieme príp. prepasírujeme). 2. Odvážime 1 kg spracovaného ovocia, Džemko Mäspoma 1:1 zmiešame s 2 lyžičkami pripraveného cukru, pridáme k ovociu a v širšom hrnci privedieme do varu. 3. Vo vriacej zmesi rozpustíme zvyšný cukor. Necháme dôkladne variť 5 minút. Nevaríme dlhšie ako je potrebné, pretože vysoká teplota ničí vitamíny. Po odstavení nalievame horúci džem do čistých pohárov. 4. Poháre uzavriem viečkom a otočíme hore snom asi na 10 Minút.

Zloženie

- Dextróza, Želírujúca látka: agar, Regulátor kyslosti: kyselina citrónová, Chemická konzervačná látka: kyselina sorbová, Protipeniaca látka: palmový tuk, Výrobok môže obsahovať: **horčicu**, **sezam**, **zeler**

Alergény

- môže obsahovať **zeler**, **horčicu**, **sezamové semienka**

Obsah balenia

Hmotnosť / Objem balenia: 25g