

VYBERTE SI TEN SPRÁVNÝ PŘÍPRAVEK PRO VAŘENÍ DŽEMU NEBO MARMELÁDY

1. KROK JAKÉ MÁTE OVOCE?



Druh ovoce

KYSELÉ

KYSELEJŠÍ

SLADŠÍ

SLADKÉ

JAHODY

2. KROK POTŘEBUJETE TENTO POMĚR OVOCE A CUKRU



Poměr ovoce:cukr

1:1

2:1

3:1

4:1

SPECIÁLNÍ



Množství cukru/fruktózy na 1 kg ovoce

1000 G

500 G

340 G

250 G

425 G

3. KROK CHCETE CUKR ZVLÁŠŤ NEBO HOTOVOU SMĚS S CUKREM?



Koupím si cukr



Ovocný pektin



JamFix 1:1



ŽelírFix 1:1



ŽelírFix 1:1



JamFix 2:1



ŽelírFix 2:1



JamFix 3:1



Chci směs včetně cukru



Želírovací cukr 2:1



Želírovací cukr 3:1



Třtinový želírovací cukr 2:1



Třtinový želírovací cukr 4:1



Třtinový želírovací cukr 4:1



Želírovací ovocný cukr



Želírovací cukr na jahody



CHCETE SLADIT OVOCNÝM CUKREM?



PODPOŘÍ ZHOUSTNUTÍ I KONZERVACI

MASO·PROFIT