



## Detail produktu

### Dr. Oetker Gelfix klasik 1:1 želírovací přípravek, 20 g

Tradiční želírovací přípravek **k výrobě klasických sladkých marmelád, džemů a želé**. Jeden sáček vystačí na 1.000 g ovoce a 1.150 g cukru, džem se vaří pouze 6 minut. Tento výrobek doporučujeme používat **při přípravě džemů s kyselejším nebo méně zralým ovocem**. S Gelfixem Klasik 1:1 bude Váš hotový džem obsahovat 50 % ovoce. Gelfix Klasik směs v prášku na přípravu ovocných džemů a marmelád s pektiny z jablek a citrusových plodů.

#### Návod k použití:

Očištěné a vypeckované ovoce nakrájíme na velmi malé kousky nebo rozemeleme. Odvážíme 1 kg a dáme do většího hrnce. Obsah balíčku Gelfix Klasik 1:1 smícháme se dvěma lžicemi cukru a přidáme k ovoci. Za stálého míchání asi 1 minutu důkladně povaříme. Dr. Oetker Gelfix Klasik přidáváme vždy před cukrem. Přidáme zbytek cukru a přivedeme do varu. Za stálého míchání a probublávání důkladně povaříme minimálně 5 minut a odstavíme. Odebereme případnou pěnu a ihned plníme do připravených sklenic. Sklenice uzavřeme pečlivě víčkem a otočíme dnem vzhůru asi na 5 minut.

#### Složení:

Dextróza, želírující látka (pektin), regulátor kyselosti (kyselina citrónová), palmový olej.

#### Alergeny:

Výrobek může obsahovat pšeničnou mouku, ovesné vločky, mléko, vejce, lupinovou mouku, skořápkové plody.

EAN: 8595072600392

Obj. číslo: 934982

Výrobce: Dr. Oetker

Značka: Dr. Oetker

Url produktu: <https://www.bal.cz/dr-oetker-gelfix-klasik-1-1-zelirovaci-pripravek-20-g>