

Tytuł produktu	Opis produktu	Indeks	Skład	Konsystencja	Waga (dostępne rozmiary)	Zastosowanie
Pektyna NH	Nasza Pektyna NH to 100% pektyna, bez wypełniaczy! Pektyna NH to zagęstnik i stabilizator pochodzenia naturalnego, roślinnego. Pozyskiwana z owoców cytrusowych i jabłek. Zastępuje Żelatynę. Sprawdzi się w wegetariańskich i wegańskich ciastach i deserach. Coraz częściej zastępuje tradycyjne Żelatynowe Żelki w tortach i monoporcjach. Pozostaje gładka i elastyczna, jednocześnie miękka. Nie traci swoich właściwości podczas gotowania. Jest termoodwracalna, a jednocześnie poza lodówką pozostaje stabilna.	K-220, K-221	Pektyna amidowana E440(ii) niskometylowana, dekstroza	proszek	40g, 100g	Do galaretek, musów, żelków, glazur, dżemów, polew, itp.