



Ж Е Л И Р У Ю Щ И Е
К О М П О Н Е Н Т Ы



Каждый год мы варим дома джемы и варенья, стараясь сохранить в консервной банке кусочек лета и обеспечить на зиму всю семью витаминами. При этом все понимают, что большинство полезных веществ ягод и плодов разрушаются при варке.

Теперь у нас появилась прекрасная возможность сохранить значительную часть витаминов, используя при заготовке консервов на зиму новые продукты от ТМ «Волшебное дерево» - желирующие средства **ДжеМикс** и **Пектин+**.





Натуральный загуститель растительного происхождения **Пектин+**

Используется в качестве загустителя при приготовлении джемов, варенья, желе, муссов, соусов, молочных продуктов, десертов, мороженого, сокосодержащих напитков и даже майонеза, кетчупа.

Состав: пектин и небольшое количество сахара

Расход продукта: 1 пакетик на 1 кг ягод или фруктов.

В состав средства **Пектин+** добавлено незначительное количество **сахара** с целью предотвращения комкования пектина и его равномерного набухания в процессе приготовления блюд.

Пектин+



Специально разработанная смесь на основе пектина **ДжеМикс**.

Используется для приготовления домашних заготовок (варенья, джемов и желе) из ягод и фруктов любой степени зрелости без длительной варки.

Состав: пектин, лимонная кислота, сахар.

Расход продукта: 1 пакетик смеси на 1 кг ягод или фруктов.



Наличие **лимонной кислоты** в составе смеси **ДжеМикс** способствует усилению вкуса и аромата готовых заготовок, превращению сахарозы в глюкозу и фруктозу, что делает варенье намного полезнее, предотвращает его засахаривание и увеличивает густоту. Этим объясняется обязательное использование лимонной кислоты при переработке перезрелых и сладких фруктов и ягод, содержание в которых пектина и кислот резко снижено.

ДжеМикс



*Преимущества использования средств **Пектин+** и **ДжеМикс** перед традиционным способом при приготовлении сладких консервов:*

- **Экономия времени** на приготовление желе, варенья и джемов – однократная варка в течение 3 минут с момента закипания.
- **Большой выход** готового продукта (нет уваривания) – 1кг ягод или фруктов с 1кг сахара дают 2кг варенья.
- Отпадает необходимость проверять горячий продукт на степень его загустения. Полное желирование и загустение продукта происходит после его охлаждения.
- **Сохранение** большего количества полезных веществ и витаминов в связи с значительным сокращением процесса тепловой обработки.
- **Меньшая калорийность** и сладость готового продукта, так как при приготовлении используется меньшее количество сахара.
- Готовый продукт **нежной однородной консистенции** без грубых включений, сохраняющий натуральный цвет.



Особенности применения желирующих средств Пектин+ и ДжеМикс:

- Количество плодов должно строго соответствовать указанному на этикетке. При излишке плодов готовый продукт получится жидким, при недостатке - приобретет посторонний привкус.
- Консервы с пектиносодержащими веществами надо готовить быстро на сильном огне, постоянно помешивая. Их нельзя переваривать, так как при длительном воздействии высокой температуры пектин теряет свои желирующие свойства.
- Желе и джемы, приготовленные с пектином, следует расфасовывать в мелкую тару, поскольку в больших банках они при хранении становятся жидкими.
- Хранить консервы, в которые при приготовлении добавлен Пектин+ или ДжеМикс, необходимо в прохладном и сухом месте.



Рекомендации по использованию средств Пектин+ и ДжеМикс

Ягоды и фрукты	Надо/не надо добавлять Пектин+ или ДжеМикс
Кислые или неспелые ягоды, твердая черная смородина, клюква, крыжовник, садовый виноград, твердые сливы, цитрусовые вместе с кожурой, красная смородина, арония, брусника	Не обязательно добавлять пектиносодержащие средства, так как данные ягоды и фрукты содержат большое количество пектина в своем составе
Спелые яблоки, спелая черная смородина, кислая вишня, бузина, рябина, черника, ежевика, цитрусовые без кожуры	Пектин+ ДжеМикс
Черешня, нектарины, персики, абрикосы, черника, клубника, малина, земляника, слива, груша, фиги, морозка и другие сладкие ягоды и фрукты	ДжеМикс Пектин+ используется только с обязательным добавлением лимонной кислоты



Особенности серии



- Произведено из **высококачественного сырья** путем экстракции из цитрусовых и яблок.
- Уникальный яркий **дизайн** .
- Фасуется в многослойный пакет формата **SLIMPACK** – сохраняет свойства продукта, экономит полочное и складское пространство.
- На обороте каждый пакет имеет **способ приготовления**.
- Транспортная упаковка – **узкий фирменный шоубокс** позволяет просто и эффективно использовать пространство на полке



Наименование	Артикул	Вес, г	Штрих-код	Количество вложений, шт.	Размер, см	Штрих-код на коробку	Кол-во на поддоне
ДжеМикс	1035	20	4607003767853	40	75x150	14607003767850	280
Пектин+	1034	16	4607003767860	50	75x150	24607003767864	280



БЕСПЛАТНЫЙ ЗВОНОК
ИЗ ЛЮБЫХ РЕГИОНОВ РОССИИ:
8 (800) 333 4033

www.magictree.ru