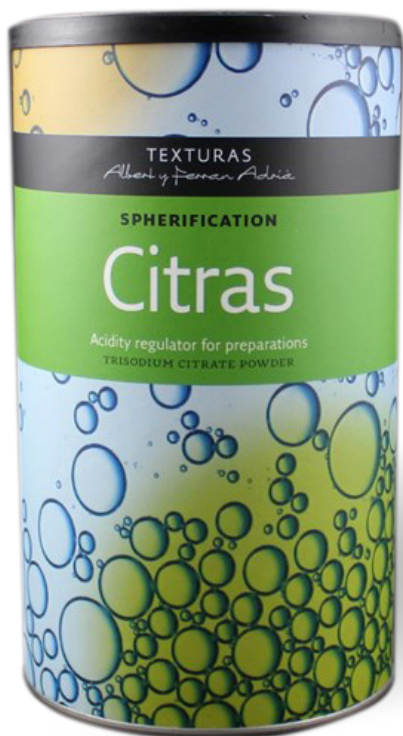


CITRAS



PRODUKTET:

Citras er et surhedsregulerende pulver, som anvendes til at justere surhedsgraden i fødevarer.

Citras anvendes i gelé, marmelade m.m. ved syreholdige produkter som citrusfrugter, hindbær, ananas, eksotiske frugter etc.

Citras justerer surhedsgraden, så frugterne bedre kan gelere og det reducerer også, at frugterne bliver brunlige i farven.

ANVENDELSE:

Citras opløses i væske, hvor det piskes sammen med væden.

Begrænset mængde ved anvendelse, mængden skal modsvare surhedsgraden i frugterne.

DOSERING:

Til broken gelé anvendes 10 g Citras pr. liter væske.

VARESTAMDATA:

Varenavn: Texture Citras

Kollienhed: Bøtte = 600 g

Varenr.: 27089

BROKEN GELÉ:

1 kg hindbærpure (optøet)
10 g Citras
10 g Gellan

Ingredienserne vejes af og koges igennem et par minutter under omrøring. Check konsistens med en dråbe på bordet. Hældes i en skål/bakke og sættes på køl indtil geléen er stivnet helt.

Blendes til ensartet konsistens inden anvendelse. Geléen kan bages som indlæg eller bruges som pynt på en kage/ dessert.

Hvis geléen ikke skal sprøjtes, kan den skæres i form efter ønske og anvendelse.