

## Gelifiant 340 gr REMEDIA



Green Sugar Gelifiant se dizolva în 200ml apă, într-un vas de inox, la foc moderat, amestecând continuu. Fructele spalate, curățate, tăiate la dimensiunea dorită se adaugă peste siropul obținut, împreună cu o lingură de zeamă de lămâie. Se fierbe amestecul timp de 10 minute. Se toarnă în borcane curate, se sigilează și sterilizează. După răcire se depozitează în mediu uscat la temperatura de maxim 25 grade Celsius. A se consuma de preferință în maxim 10 zile după desigilare.

**Cantitate recomandată** pentru 2kg de fructe:  
340gr Green Sugar Gelifiant.

Dulcețuri, gemuri și marmelade fără zahăr. Acum se pot prepara cu foarte mare ușurință în propria bucătărie, din toate fructele preferate, cu noul Green Sugar Gelifiant cu Agar-Agar, 100% natural.

Agar-Agar-ul este un produs obținut din alge (fierte, apoi răcite, purificate, apoi uscate), este inodor și incolor și conține calciu, iod, fosfor și fier.

Acesta absoarbe glucoza și previne stocarea în organism a grăsimilor sau a zahărului în exces. Consumul de Agar-agar este recomandat și pentru controlul nivelului de colesterol din sânge, prin prevenirea asimilării grăsimilor.

### **Recomandări:**

Green Sugar Gelifiant cu agar-agar este recomandat în prepararea dulcețurilor, gemurilor, marmeladelor din fructe. Conservarea și depozitarea borcanelor cu preparate se face prin aceeași metodă ca în cazul preparatelor tradiționale.

Este recomandat în dietele de slăbire și poate fi folosit de către persoanele diabetice sau cu fenilcetonurie, în cadrul unei alimentații echilibrate. De asemenea, poate fi consumat în perioada sarcinii și alăptării, precum și introdus în alimentația copiilor cu vârsta de peste doi ani.

### **Ingrediente:**

Green Sugar (extract Stevia Rebaudiana max 2%, eritritol), Agar.  
Fără materii prime modificate genetic. 100% natural!

Valoare energetică: 21,5kcal/100gr.

### **Mod de utilizare:**

Green Sugar Gelifiant se dizolva în 200 ml apă, într-un vas de inox, la foc moderat, amestecând continuu. Fructele spalate, curățate, tăiate la dimensiunea dorită, se adaugă peste siropul obținut, împreună cu o lingură de zeamă de lămâie. Se fierbe amestecul timp de 10 minute. Se toarnă în borcane curate, se sigilează și sterilizează. După răcire, se depozitează în mediu uscat, la temperatura de maxim 25 grade Celsius.

Cantitate recomandată pentru 2kg de fructe: 340gr Green Sugar Gelifiant.

A se consuma de preferință în maxim 10 zile după desigilare.