



O que você procura?



Feedback



Pectina Cítrica - 300G

Data de lançamento: 06/01/2021

1062

0 OPINIÕES

Uma fibra solúvel, a Pectina Cítrica é um agente espessante no preparo de doces e confeitos, muito usada na produção de geleias, compotas, sorvetes, recheios de chocolate, sucos de frutas, iogurtes, produtos lácteos e de confeitaria. Use a pectina para melhorar a cremosidade e a textura dos alimentos.

R\$ 97,62

R\$ 96,64 à vista com desconto Pix ou 1x de R\$ 97,62 Sem juros

[Mais informações](#)

Possui Inscrição Estadual? Compre através do telefone ou WhatsApp (31) 3425-3111

Enviar Mensagem



1

Comprar



00000-000

Calcular

Compartilhe

Descrição Geral

PECTINA CÍTRICA

O QUE É PECTINA CÍTRICA

A **Pectina Cítrica** é uma fibra solúvel produzida a partir da casca de frutas cítricas, naturalmente encontrada em frutas e em vegetais. Quando aquecida em contato com o açúcar (inclusive com o açúcar naturalmente encontrado nas frutas, a frutose) e um ácido (normalmente suco de limão), a **pectina** forma um gel viscoso que tem a propriedade de espessar compotas, geleias, cremes e massas, proporcionando a textura ideal, fazendo com que sejam mais cremosos.

PERGUNTAS FREQUENTES

ONDE USAR A PECTINA CÍTRICA?

A **Pectina Cítrica** é usada na produção de geleias, compotas, sorvetes, recheios de chocolate, sucos de frutas, iogurtes, produtos lácteos e de confeitaria.

POR QUE USAR PECTINA CÍTRICA?

As fibras são ingredientes fundamentais para o bom funcionamento do sistema digestivo, e a **Pectina Cítrica** tem atuação importante neste aspecto. Ela aumenta a sensação de saciedade, estimula as bactérias benéficas que vivem no intestino, ajuda no controle de glicemia e contribui para a diminuição do colesterol.

Possui Inscrição Estadual? Compre através do telefone ou WhatsApp (31) 3425-3111

Enviar Mensagem



A **Pectina Cítrica** é um pó branco extraído de frutas e deve ser muito bem misturado ao açúcar para não formar grumos durante a cocção. Usualmente, a quantidade de uso recomendada é na proporção de cinco partes de açúcar para uma parte de pectina. É recomendado dissolver a **pectina** em água antes da adição no produto final.

COMPOSIÇÃO

Pectina Cítrica ATM. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

VALIDADE

12 meses, a partir da data de fabricação e em condições normais de armazenagem.

ARMAZENAMENTO

O produto deve ser estocado em local seco, coberto, arejado, longe de fontes de calor e luz solar.

REGISTRO

Produto dispensado de registro conforme RDC 27/2010 ANVISA.

RECEITA

Geleia de morango



Possui Inscrição Estadual? Compre através do telefone ou WhatsApp (31) 3425-3111

Enviar Mensagem



INGREDIENTES

- 400g de morango
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher (de sopa) de suco de limão
- 5g de **Pectina Cítrica Adicel**

MODO DE PREPARO

1. Bata a fruta cortada em cubos no liquidificador, coloque em uma panela e junte o açúcar.
2. Leve ao fogo baixo e deixe ferver até diminuir bastante de volume e formar uma calda, aproximadamente 5 à 10 minutos.
3. Adicione o suco de limão e deixe ferver por mais 15 à 20 minutos mexendo sempre para não queimar o fundo.
4. Desligue o fogo e deixe esfriar.
5. Coloque em potes de vidro com tampa e prontinho!

Feedback



Ficha técnica

Código	1062
Código de barras	7898329373638
Categoria	Aditivos Alimentícios
Marca	REVENDA

Produtos relacionados



Possui Inscrição Estadual? Compre através do telefone ou WhatsApp (31) 3425-3111

Enviar Mensagem





Pectina Cítrica - 25KG



Pectina Cítrica ATM - 200g

PRODUTO INDISPONÍVEL

R\$ 5.107,57 à vista com desconto Pix ou **6x de R\$ 924,35** com juros

PRODUTO INDISPONÍVEL

R\$ 49,98 à vista com desconto Pix ou **1x de R\$ 50,48** Sem juros

R\$

Produtos visitados

Feedback



Ácido Lático - 1 kg

R\$ 48,15

R\$ 47,67 à vista com desconto Pix - Yapay ou **1x de R\$ 48,15** Sem juros



CMC (Carboximetilcelulose) - 500 g

R\$ 97,15

R\$ 96,18 à vista com desconto Pix - Yapay ou **1x de R\$ 97,15** Sem juros

R

Possui Inscrição Estadual? Compre através do telefone ou WhatsApp (31) 3425-3111

Enviar Mensagem

PROMOÇÕES E NOVIDADES

Cadastre seu e-mail e fique por dentro

E-Mail principal

Enviar

INSTITUCIONAL

ATENDIMENTO

FORMAS DE PAGAMENTO

SELOS DE SEGURANÇA

Feedback



Vendas no site, somente para consumidor final. Para revender nossos produtos, entre em contato via telefone ou Whatsapp / ADICEL - INDUSTRIA E COMERCIO LTDA - CNPJ: 01.957.839/0002-66; Fotos meramente ilustrativas; Preços e condições exclusivos para loja virtual, podendo sofrer alterações sem prévia notificação.

Design por:

netzee

Tecnologia TrayCommerce

Possui Inscrição Estadual? Compre através do telefone ou WhatsApp (31) 3425-3111

Enviar Mensagem