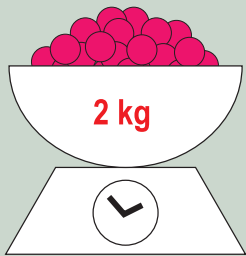
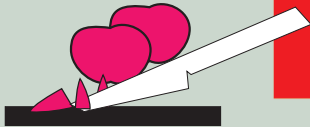


# Vähem suhkrut, paksem moos!

Moosilisand vähendab suhkru kulu ja lühendab keetmise aega.  
Moos tuleb paksem ja säilib hästi.

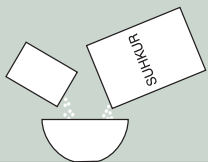


2 kg



Kasutamine:

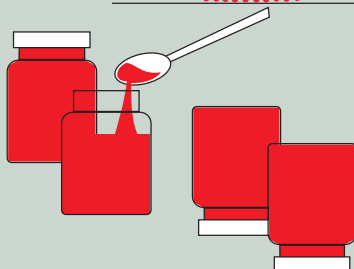
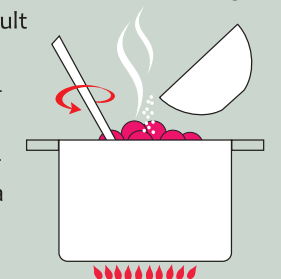
Marjad või puuviljad pesta, puhastada. Puuviljad lõigata tükkideks, võib eelnevalt koorida. 2 kg puhastatud marjade või puuviljade kohta võtta 500-600 g suhkrut või fruktoosi. Mahlatarretise puhul 1,3 l mahla ja vähemalt 500 g suhkrut.



Moosilisand segada suhkruga, lisada laiapõhjalisse keedunõusse marjadele ja pideval segamisel

kuumutada keemiseni (soovi korral võib marju vähese suhkruga eelnevalt keeta). Jätkata segamist ja keeta 5 kuni 10 min kuni kogu moos on korralikult läbi keenud.

Eemaldada tekkinud vaht. Moos panna purki, purgid sulgeda, lasta jahtuda põhi ülespidi.



## MOOSI-PAKSENDAJA

Koostisosad: Looduslik puuviljapektiin, sidrunhape, suhkur, säilitusaine kaaliumsorbaat.



# MIKAADO

OÜ Mikaado Tähetorni 21 Tallinn 11625