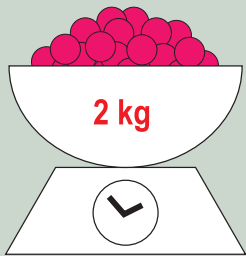


Vähem suhkrut, paksem moos!

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

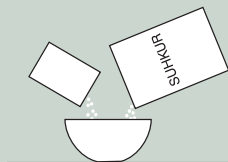


MOOSI- PAKSENDAJA

Koostisosad: Looduslik puuvilja-
pektiin, sidrunhape, suhkur,
säilitusaine kaaliumsorbaat.

Kasutamine:

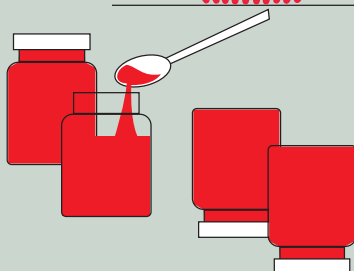
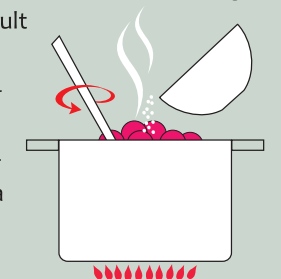
Marjad või puuviljad pesta, puhastada. Puuviljad lõigata tükkideks, võib eelnevalt koorida. 2 kg puhastatud marjade või puuviljade kohta võtta 500-600 g suhkrut või fruktoosi. Mahlatarretise puhul 1,3 l mahla ja vähemalt 500 g suhkrut.



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.



MIKAADO

OÜ Mikkaado Tähetorni 21 Tallinn 11625