

Odporúčané použitie želirovacích prípravkov

Výrobok	Typ ovocia	Druh ovocia	Použitie
	kyslejší, menej zrelé ovocie	ríbezle, višne, egreše, jahody, maliny, černice, čučoriedky, citrón, kivi	<ul style="list-style-type: none"> • 1 balenie Gelfix Klasik 1:1 • 1000 g ovocia (alebo 850 ml šťavy) • 1150 g cukru
	stredne sladké alebo stredne zrelé ovocie	jahody, marhule, slivky, čerešne, kutina, jablká, mango, chutney	<ul style="list-style-type: none"> • 1 balenie Gelfix Extra 2:1 • 1000 g ovocia • 500 g cukru
	veľmi sladké alebo veľmi zrelé ovocie	hrušky, jahody, nektárinky, broskyne, pomaranč	<ul style="list-style-type: none"> • 1 balenie Gelfix Super 3:1 • 1000 g ovocia (alebo 850 ml šťavy) • 350 g cukru
	stredne sladké alebo stredne zrelé ovocie	jahody, marhule, slivky, čerešne, kutina, jablká, mango, chutney	<ul style="list-style-type: none"> • 1 balenie Želírovacieho cukru Extra 2:1 • 1000 g ovocia (alebo 1000 ml šťavy)
	veľmi sladké alebo veľmi zrelé ovocie	hrušky, jahody, nektárinky, broskyne, pomaranč	<ul style="list-style-type: none"> • 1 balenie Želírovacieho cukru Super 3:1 • 1500 g ovocia (alebo 1250 ml šťavy)
		všetky druhy	<ul style="list-style-type: none"> • 1 balenie Želírovacieho ovocného cukru • 700 g ovocia (alebo 700 ml šťavy)