

Doporučené použití želírovacích přípravků

Výrobek	Typ ovoce	Druh ovoce	Použití výrobku
	kyslejší, méně zralé ovoce	rybíz, višně, angrešt, jahody, maliny, ostružiny, borůvky, citrón, kiwi	<ul style="list-style-type: none"> • 1 balení Gelfixu Klasik 1:1 • 1000 g ovoce (nebo 850 ml šťávy) • 1150 g cukru
	středně sladké nebo středně zralé ovoce	jahody, meruňky, švestky, třešně, kdoule, jablka, mango, chutney	<ul style="list-style-type: none"> • 1 balení Gelfixu Extra 2:1 • 1000 g ovoce • 500 g cukru
	velmi sladké nebo velmi zralé ovoce	hrušky, jahody, nektarinky, broskve, pomeranč	<ul style="list-style-type: none"> • 1 balení Gelfixu Super 3:1 • 1000 g ovoce (nebo 850 ml šťávy) • 350 g cukru
	středně sladké nebo středně zralé ovoce	jahody, meruňky, švestky, třešně, kdoule, jablka, mango, chutney	<ul style="list-style-type: none"> • 1 balení Želírovacího cukru Extra 2:1 • 1000 g ovoce (nebo 1000 ml šťávy)
	velmi sladké nebo velmi zralé ovoce	hrušky, jahody, nektarinky, broskve, pomeranč	<ul style="list-style-type: none"> • 1 balení Želírovacího cukru Super 3:1 • 1500 g ovoce (nebo 1250 ml šťávy)
		všechny druhy	<ul style="list-style-type: none"> • 1 balení Želírovacího ovocného cukru • 700 g ovoce (nebo 700 ml šťávy)