

Przepisy na... lato trwające cały rok



Wiemy, jak osłodzić Ci życie

Konfitur egzotyczny smak – cały rok – o tak!

Smak tropików przez cały rok? Tylko jak? Użyj **trzciniowego cukru żelującego Diamant** i przygotuj **konfitury, o jakich marzysz**. Teraz nic Cię nie ogranicza – żadna pora roku, nawet zima! Trzciniowy cukier żelujący Diamant to Twój bilet do rajskich smaków **przez cały rok!** Więc powiedz śmiało – trzciniowy cukier żelujący Diamant – o tak!

Nowa tradycja – co dzień nowy smak!

Czy wiesz, że nasz trzciniowy cukier żelujący Diamant wytwarzany jest z naturalnego nierafinowanego cukru trzciniowego, pochodzącego z **pełnej słońca wyspy Reunion**. Nazywamy go **słodkim złotem**. Teraz także i Ty możesz smakować jego sekret. Zamknij w robionych przez siebie tropikalnych konfiturach **rajskie barwy i aromaty**. To najlepszy sposób, abyś mogła na każde śniadanie **niedrogo przygotować świeże konfitury najwyższej jakości**. A wszystko bez sztucznych barwników i środków konserwujących. Od dziś możesz zapomnieć o robieniu konfitur na zapas. Niech żyje nowa tradycja - **co dzień nowy smak!**



W każdej chwili możesz mieć pyszne egzotyczne konfitury!

Sprawdź sama, ile zalet ma trzcinowy cukier żelujący Diamant! Z jednego opakowania naszego cukru przygotujesz **co najmniej 3 słoiczki konfitur po 300 g**. Zobacz jakie to proste. Po prostu wymieszaj 500 g owoców z jednym opakowaniem trzcinowego cukru żelującego Diamant. Pamiętaj, aby owoce przeznaczone na konfitury były pozbawione skórek i pestek. Całość doprowadź do wrzenia. Gotuj 4 minuty. Powstałe konfitury wlej do słoiczków, zakręć i smacznego!

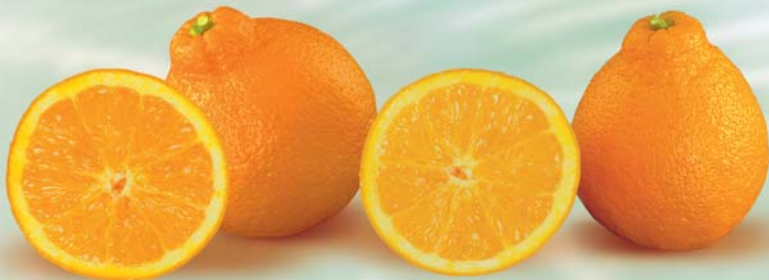
To naprawdę nie jest drogie! Już za około 2–3 zł (w zależności od ceny owoców) możesz przygotować słoiczek nowych tropikalnych konfitur, na przykład z pomarańczy czy ananasów. **Zobacz, ile da Ci to satysfakcji!**

Prezentujemy Ci przepisy na wyjątkowo tropikalne konfitury. Wypróbuj je! Jeśli masz własne pomysły, podziel się z nami. Czekamy – www.diamant.pl

Diamant w swojej szerokiej ofercie ma też dla Ciebie **tradycyjne cukry żelujące 1:1, 2:1, 3:1**. Pozwalają one na przygotowanie ulubionych domowych konfitur o zróżnicowanej zawartości cukru. Wszystko zależy od rodzaju owoców i Twoich upodobań. Wypróbuj nasze wszystkie produkty. **Diamant wie, jak osłodzić Ci życie.** Smacznego!







Konfitura pomarańczowo-śliwkowa

Składniki:

200 g miąższu z pomarańczy
300 g śliwek węgierek
1 laska wanilii
500 g trzcinowego cukru żelującego Diamant

Przygotować miąższ z pomarańczy.
Obrać i odważyć śliwki.
Następnie obrane i drobno pokrojone owoce wymieszać, dodać trzcinowy cukier żelujący, pozostawić pod przykryciem 3–4 godziny. Dodać laskę wanilii, doprowadzić do wrzenia. Ciągłe mieszając, gotować 4 minuty. Wyjąć laskę wanilii i gorącymi konfiturami napełnić stoiki. Natychmiast zamknąć.

Konfitura pomarańczowa z mango

Składniki:

400 g miąższu z pomarańczy
100 g mango
500 g trzcinowego cukru żelującego Diamant

Przygotować miąższ z pomarańczy.
Dodać obrane i rozdrobnione mango.
Wymieszać z trzcinowym cukrem żelującym.
Doprowadzić do wrzenia i gotować 4 minuty, ciągle mieszając. Gorącymi konfiturami napełnić stoiki i natychmiast zamknąć.





Konfitura ananasowa z chili

Składniki:

500 g ananasa
1 świeża czerwona papryczka chili
500 g trzcinowego cukru żelującego Diamant

Ananas obrać ze skórki, usunąć rdzeń.
Odważyć i pokroić na bardzo drobne cząstki.
Dodać 1 świeżą papryczkę chili bez pestek, pokrojoną w drobne paseczki.
Całość wymieszać z trzcinowym cukrem żelującym.
Doprowadzić do wrzenia, ciągle mieszając, gotować 4 minuty.
Aromatycznymi, gorącymi konfiturami napełnić słoiki.
Natychmiast zamknąć.

Konfitura ananasowa z kiwi

Składniki:

400 g ananasa
100 g kiwi
500 g trzcinowego cukru żelującego Diamant

Ananas obrać ze skórki, usunąć rdzeń, odważyć i pokroić na bardzo drobne cząstki, kiwi obrać ze skórki i posiekać.
Wszystko wymieszać, dodać trzcinowy cukier żelujący.
Pozostawić pod przykryciem 3–4 godziny.
Doprowadzić do wrzenia.
Ciągle mieszając, gotować 4 minuty.
Pod koniec gotowania można dolać kieliszek likieru pomarańczowego.
Gorącymi konfiturami napełnić słoiki i natychmiast zamknąć.





Konfitura bananowo-ananasowa z pomarańczami

Składniki:

200 g bananów
200 g ananasów
100 g miąższu z pomarańczy
500 g trzcinowego cukru żelującego Diamant

Obrać banany, odważyć i rozgnieść widelcem.
Przygotować ananasy i miąższ z pomarańczy.
Wymieszać, dodać cukier żelujący i doprowadzić do wrzenia.
Ciągle mieszając, gotować 4 minuty.
Gorącymi konfiturami napełnić słoiki i natychmiast zamknąć.

Konfitura śliwkowo-bananowa

Składniki:

400 g śliwek
100 g bananów
500 g trzcinowego cukru żelującego Diamant

Obrać, odważyć śliwki i pokroić na drobne cząstki.
Banany rozgnieść widelcem.
Wymieszać masę owocową, dodać trzcinowy cukier żelujący.
Wszystko doprowadzić do wrzenia.
Ciągle mieszając, gotować 4 minuty.
Gorącymi konfiturami napełnić słoiki i natychmiast zamknąć.





Konfitura winogronowo-gruszkowa

Składniki:

350 g winogron bez pestek

150 g startych gruszek

500 g trzcinowego cukru żelującego Diamant

Winogrona drobno pokroić, zmieszać z przygotowanymi gruszkami, dodać trzcinowy cukier żelujący i odstawić na 3–4 godziny.

Następnie gotować 4 minuty, ciągle mieszając.

W trakcie gotowania można dodać nieco cynamonu.

Gorącymi konfiturami napęlnić słoiki i natychmiast zamknąć.

Konfitura z winogron

Składniki:

500 g winogron bez pestek

1/2 laski wanilii

500 g trzcinowego cukru żelującego Diamant

Winogrona drobno pokroić, wymieszać z trzcinowym cukrem żelującym.

Całość odstawić na 3–4 godziny.

Następnie doprowadzić do wrzenia, dodając wcześniej 1/2 laski wanilii.

Gotować 4 minuty, ciągle mieszając.

Wyjąć laskę wanilii, napęlnić słoiki i zamknąć.

Owocne przepisy z naszych owoców!

Trzcinowy cukier żelujący Diamant jest idealny do owoców tropikalnych, ale dzięki niemu możesz przygotować również wysmienite konfitury z owoców, które dojrzewają jesienią w naszych sadach i ogrodach. Śliwki, borówki czy jabłka zawsze zachowają swój intensywny kolor, naturalny zapach oraz witaminy, a konfitury będą miały idealną konsystencję, a także wysmienity smak i aromat. Trzcinowy cukier żelujący Diamant to sposób na pyszne konfitury. Bez pasteryzowania, ponownego gotowania stoików, bałaganu i zamieszania w kuchni. Oszczędzasz czas i energię.

Teraz dzięki trzcinowemu cukrowi żelującemu Diamant przygotujesz konfitury z każdego rodzaju owoców, kiedy tylko chcesz.





Jesienna konfitura z jabłek

Składniki:

500 g jabłek
1 łyżka rodzynek
50 g marcepanu
500 g trzcinowego cukru żelującego Diamant

Jabłka zetrzeć na grubej tarce, marcepan pokroić na kwateczki. Wszystkie składniki delikatnie wymieszać z cukrem żelującym.

Doprowadzić do wrzenia.

Gotować 4 minuty, ciągle mieszając.

Podczas gotowania można również dodać 2–3 goździki lub nieco cynamonu.

Gorącymi konfiturami napełnić stoiki i zamknąć.

Zamiast marcepanu można dodać płatki migdałowe.

Konfitura śliwkowa z pomarańczami i wanilią

Składniki:

400 g śliwek
100 g świeżego soku z pomarańczy z miąższem
1 opakowanie cukru waniliowego
500 g trzcinowego cukru żelującego Diamant

Śliwki umyć, usunąć pestki, odważyć i zmiksować.

Dodać sok pomarańczowy i cukier waniliowy.

Wszystkie składniki wymieszać w garnku z trzcinowym cukrem żelującym i doprowadzić do wrzenia.

Gotować 4 minuty, ciągle mieszając.

Gorącymi konfiturami napełnić stoiki i zamknąć.





Konfitura z borówek z pomarańczą lub cytryną

Składniki:

500 g borówek
sok z 1 pomarańczy lub cytryny
skórka pomarańczowa lub cytrynowa
500 g trzcinowego cukru żelującego Diamant

Przebrać borówki, odważyć.
Pomarańczę obrać ze skórki, wycisnąć sok.
Skórkę pokroić na cienkie paski.
Wszystkie składniki wymieszać w garnku z cukrem żelującym i doprowadzić do wrzenia.
Gotować 4 minuty, ciągle mieszając.
Gorącymi konfiturami napełnić słoiki i zamknąć.
Zamiast pomarańczy można dodać cytrynę, wówczas konfitura będzie mniej słodka.

Sos z borówek do mięsa i dziczyzny

Składniki:

600 g borówek
100 g jabłek
500 g trzcinowego cukru żelującego Diamant

Jabłka cienko pokroić na paseczki, zmieszać z borówkami i trzcinowym cukrem żelującym.
Pozostawić pod przykryciem na 3–4 godziny.
Następnie gotować 2–3 minuty, ciągle mieszając.
Gorącym sosem napełnić słoiki i natychmiast zamknąć.
Dzięki zmniejszonej zawartości cukru powstanie nie konfitura, a bardzo gęsty sos.



Wiemy, jak osłodzić Ci życie

*Więcej pysznych przepisów oraz wszelkie informacje dotyczące
naszych cukrów żelujących znajdziesz na
www.diamant.pl*

*Pfeifer & Langen Marketing Sp. z o.o.
ul. Mickiewicza 35, 60-959 Poznań*

