



KERTI GYÜMÖLCSSZÜRET HÁZI GYÜMÖLCSLÉ KÉSZÍTÉS



A kert terméséből készített gyümölcslé fogyasztása igazi unikum...
✚ születésnapon, ünnepeken, fontos családi összejövetelen,
✚ egy társasági, baráti „gardenparty” közösségi eseményén,
✚ a kerti gyümölcs szüretelése a családok, barátok találkozása, ünnepe,

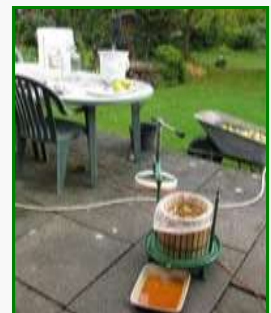
DE A LEGFONTOSABB....

✚ megismered környezeted természeti értékeit, és igazán egészséges italt kapsz a SAJÁT MUNKÁD EREDMÉNYEKÉNT !



A szüretnél csak az egészséges gyümölcsöt készítsd elő feldolgozásra, lé sajtolására.
FONTOS !

Minden egyes munkafázisnál ügyelj a higiéniára, tisztaságára.
Az eszközökről távolítsd el a régi gyümölcs maradványokat, öblítsd le forró vízzel.



A keményebb gyümölcsöket darálás előtt fel kell szeletelni. Minél keményebb a termés, annál kisebb darabok kerüljenek a darálóba.
Akkor hatékony az alma a zúzás, ha a daráló kései elkapják és befordítják a zúzó hengerekbe a felszeletelt gyümölcsöt.



Első préselés után szereld szét a prést, a darált gyümölcsöt lazítsd fel. Jöhet a második préselés. Két préselés elegendő a jó lé kinyeréshez. Ha kevés a kosár töltése, azt pótolhatod kipréselt gyümölccsel.



Tiszta a gyümölcsléd, ha szűrőzsákot használsz a préselésnél.



A préselés türelmet igénylő művelet. Lassú húzásokkal növeld a nyomást, így nyered ki az optimális lé mennyiséget.



A gyümölcslét töltsed ki
üvegekbe.
Ha több hónapra tárolod, egy kis
hőkezelés, „dunsztolás”
szükséges.

Ez speciális készülékben, vagy
házi



A szüret egy igazi
SIKER,
KÖZÖS CSALÁDI
EREDMÉNY !!!



A TE gyümölcsléd
a legfinomabb,
garantáltan bio és
teljes értékű !
EGÉSZSÉGEDRE

Robix[®]
HUNGARY KFT.