



Labeta

Sezóna
ZAVAŘOVÁNÍ
nikdy nekončí...



Nakoupíte na
www.labeta.cz





Ostružinový džem
s levandulí

4



Kdoulová povidla
z pomalého hrnce

5



Švestkový džem
s vlašskými ořechy

6



Dýňový kompot
s pomerančem

7



Švestkový džem
s portským vínem

8



Rakytčíkový
sirup

9



Kořeněný dýňový džem
s pomerančem

10



Zázvorové želé
s pomerančem

11



Pomerančová marmeláda
s likérem

12



Vánoční pomerančová
marmeláda

13



Ostružinový džem s levandulí

CO BUDETE POTŘEBOVAT?

- › 500 g ostružin
- › 200 g třtinového cukru
- › 1 citron
- › 2–4 snítky levandule
- › 2 lžičky Ovocného pektinu Labeta



JAK NA TO, SE
DOZVÍTE ZDE



S laskavým svolením @rebarboras_kitchen



Kdoulová povidla z pomalého hrnce

CO BUDETE POTŘEBOVAT?

- › 3 kg pokrájených kدولí
- › 200 g BIO Třtinového želírovacího cukru 3:1 Labeta
- › 2 lžice octa
- › podle chuti hřebíček, skořice a vanilka



JAK NA TO, SE
DOZVÍTE ZDE



Slaskavým svolením @lenkalives



Švestkový džem s vlašskými ořechy

CO BUDETE POTŘEBOVAT?

- › 1 kg zralých sladkých švestek
- › 100 g vlašských ořechů
- › 1 sáček JamFixu 1:1 Labeta
- › 500 g třtinového cukru



JAK NA TO, SE
DOZVÍTE ZDE



S laskavým svolením @teaolivova



Dýňový kompot s pomerančem

CO BUDETE POTŘEBOVAT?

- › 1 kg dýně
- › 3 větší pomeranče
- › 1 citron
- › 100 g Fruktózy Labeta
- › 1 lžička mleté nebo 1 svítek celé skořice
- › 1 lžička Kyseliny citronové Labeta
- › 500–600 ml vody



JAK NA TO, SE
DOZVÍTE ZDE



Slaskavým svolením [@rebarboras_kitchen](https://www.instagram.com/rebarboras_kitchen)



Švestkový džem s portským vínem

CO BUDETE POTŘEBOVAT?

- › 600 g vypeckovaných švestek
- › cca 150–300 g cukru
- › šťáva z 1 citronu
- › 60 ml portského vína
- › 1,5 lžičky Ovocného pektinu
Labeta



**JAK NA TO, SE
DOZVÍTE ZDE**



S laskavým svolením @rebarboras_kitchen



Rakytníkový sirup

CO BUDETE POTŘEBOVAT?

- › 500 g rakytníku
- › 250 g BIO Třtinového želírovacího cukru 3:1 Labeta
- › 500 ml vody



JAK NA TO, SE
DOZVÍTE ZDE



S laskavým svolením @lenkalives



Kořeněný dýňový džem s pomerančem

CO BUDETE POTŘEBOVAT?

- › 800–1000 g očištěné dýně
- › 300 g třtinového cukru
- › 200–400 ml vody
- › 1 pomeranč
- › 1 citron
- › 1 lžička mleté skořice
- › 1 lžička mletého kardamomu
- › 0,5 lžičky mletého hřebíčku (nebo 2 celé)
- › 1 lžička Kyseliny citronové Labeta
- › 1 vrchovatá lžička Ovocného pektinu Labeta



JAK NA TO, SE
DOZVÍTE ZDE



Slaskavým svolením @rebarboras_kitchen



Zázvorové želé s pomerančem

CO BUDETE POTŘEBOVAT?

- › 100 g kořene čerstvého zázvoru
- › 1 velký pomeranč
- › 1 citron
- › 100 g třtinového cukru
- › 2 vrchovaté lžičky Ovocného pektinu Labeta



**JAK NA TO, SE
DOZVÍTE ZDE**



Slaskavým svolením @rebarboras_kitchen



Pomerančová marmeláda s likérem

CO BUDETE POTŘEBOVAT?

- › 500 g pomerančů
- › 200 g cukru
- › 2 lžičky Ovocného pektinu Labeta
- › 1 lžička Kyseliny citronové Labeta
- › 50 ml pomerančového likéru
- › citronová šťáva dle chuti



JAK NA TO, SE
DOZVÍTE ZDE



S laskavým svolením @rebarboras_kitchen



Vánoční pomerančová marmeláda

CO BUDETE POTŘEBOVAT?

- › 1 kg vykrájených pomerančů
- › kůra z 1 pomeranče
- › 650 g cukru
- › 10 g Ovocného pektinu Labeta
- › 1 lžička Kyseliny citronové Labeta
- › 1 velký svitek skořice
- › 3 hvězdičky badyánu
- › 5 hřebíčků



JAK NA TO, SE
DOZVÍTE ZDE



[Slaskavým svolením @milena.ch](https://www.instagram.com/milena.ch)

Vlastní džem a teplé pečivo



Chléb dýňový bez lepku

- › pečivo s křupavou kůrčičkou a jemnou střídkou
- › obsahuje 10 % dýňových semínek
- › směs je z rýžové a kukuřičné mouky
- › přidáte jen vodu
- › chléb upečete v troubě i pekárně
- › droždí je součástí balení

Chléb vícezrný

- › z pšeničné a žitné mouky, semen slunečnice, lnu a tykve
- › droždí je součástí balení
- › přidáte už jen vodu
- › připravíte jej v troubě i domácí pekárně



Labeta

Raz dva zavařeno...



To nejlepší
pro vaše zavařování
nakoupíte na
www.labeta.cz

Vyberte si ten správný přípravek pro vaření džemu nebo marmelády

1. krok

Jaké máte ovoce?



Druh ovoce

2. krok

Potřebujete tento poměr ovoce a cukru



Poměr ovoce:cukru



Množství cukru/fruktózy na 1 kg ovoce

3. krok

Chcete cukr zvlášť nebo hotovou směs s cukrem?



Koupím si cukr



Chci směs včetně cukru

KYSELÉ

1:1

1000 G



KYSELEJŠÍ

2:1

500 G



SLADŠÍ

3:1

340 G



SLADKÉ

4:1

250 G



JAHODY

SPECIÁLNÍ

425 G

