**Zachowaj smak lata na dłużej z przetworami zrobionymi ot tak… prosto z serca!**

**Targi wypełnione po brzegi borówkami, wiśniami czy malinami to znak, że trwa sezon na robienie przetworów. Świeże owoce, swoim zapachem i soczystymi kolorami, przykuwają uwagę każdego przechodnia. Warto na dłużej zachować bogactwo ich smaku zamykając go w słoiku.**

Nie od dziś wiadomo, że najlepsze przetwory to takie, które są przygotowane ze świeżych, pełnych wartości odżywczych owoców. Przysmaki wykonane w zaciszu własnej kuchni, pozwalają cieszyć się smakiem wyśmienitych jagód, malin czy wiśni cały rok. Domowe dżemy i konfitury idealnie sprawdzą się w chłodniejsze pory roku - naturalnie rozgrzeją i wzmocnią organizm. Będą także znakomitym dodatkiem do herbaty, ciast czy tostów. Udekorowane wstążką słoiczki z powidłami stanowić będą doskonały i oryginalny prezent prosto z serca.

Produkcja domowych przetworów nie musi być trudna i pracochłonna. Mieszanki żelujące Delecta sprawiają, że dżemy, konfitury i powidła zachowują naturalny, soczysty kolor oraz gęstą konsystencję, a ich przygotowanie staje się niezwykle łatwe i przyjemne. Wystarczą owoce i ***Cukier Żelujący*** bądź ***Dżemix Uniwersalny***i gotowe!

Oferta marki Delecta obejmuje: *Cukier Żelujący 2:1*, *Cukier Żelujący 3:1*, *Dżemix Uniwersalny 2:1* i *Dżemix Uniwersalny* 3:1.