

Wat maakt de Frambozenkwekerij Van Wijk 's frambozenjam zo bijzonder?

- Friszoet met een volle frambozenmaak
- Rijk aan Anti-oxidanten
- Van eigen teelt (Polka-framboos)
- Meer fruit: 55 gram per 100 gram jam
- Zonder kunstmatige smaak- kleurstoffen en conserveermiddelen
- Lekker op brood, door gebak of desserts.

Jam weetjes

Wat is het verschil tussen jam en confituur?

- In confituur worden hele vruchten gebruikt en bij de bereiding van jam worden de vruchten gepureerd of tijdens de bereiding fijngehakt.

Hoe en waar wordt onze frambozenjam gemaakt?

De basis voor de heerlijke jam zijn de verse vruchten. Deze zijn zorgvuldig gesorteerd en voldoen aan de HACCP eisen.

Onze jam wordt in eigen keuken op ambachtelijke wijze bereid.

Afhankelijk van de natuurlijke suikers in de vrucht wordt suiker toegevoegd. Om de naam Jam wettelijk te mogen voeren moet er minimaal 60gram suiker per 100 gram jam aanwezig zijn.

Behalve dat de suiker het product extra zoet maakt, heeft het ook een conserverende werking. In veel vruchten zit niet voldoende pectine om de jam goed smeebaar te maken. Daarom wordt citroenzuur toegevoegd. De jam krijgt door het laatste ook een heerlijk frisse smaak.

Recepten: wat kun je doen met onze frambozenjam?

Jam is lekker op brood maar ook uitermate geschikt voor in sausen, gebak en desserts. Voor recepten met jam kijk op www.receptenweb.nl en zoek op jam.