

MERMELADA ARTESANAL

Es una conserva de gran calidad, de consistencia pastosa o gelatinosa, resultante de la cocción y concentración de una mezcla de fruta adecuadamente preparada y azúcar.

¿Cuáles son sus características de la mermelada?
Las principales características nutricionales de la mermelada son su bajo contenido en grasas y proteínas, y su alto porcentaje de azúcares

¿Cuáles son los beneficios de la mermelada?
Una de las virtudes de la mermelada es que se come tanto la pulpa como la piel, por lo tanto, se come la fruta entera. Esto hace que uno de los beneficios de la mermelada sea el gran aporte de fibra por parte de la piel, por tanto, te ayudará al buen funcionamiento del tránsito intestinal.

Carlos Manuel Bucheli
Tecnico de confiteria y dulceria

SENA Emprende Rural



MERMELADA DE MORA

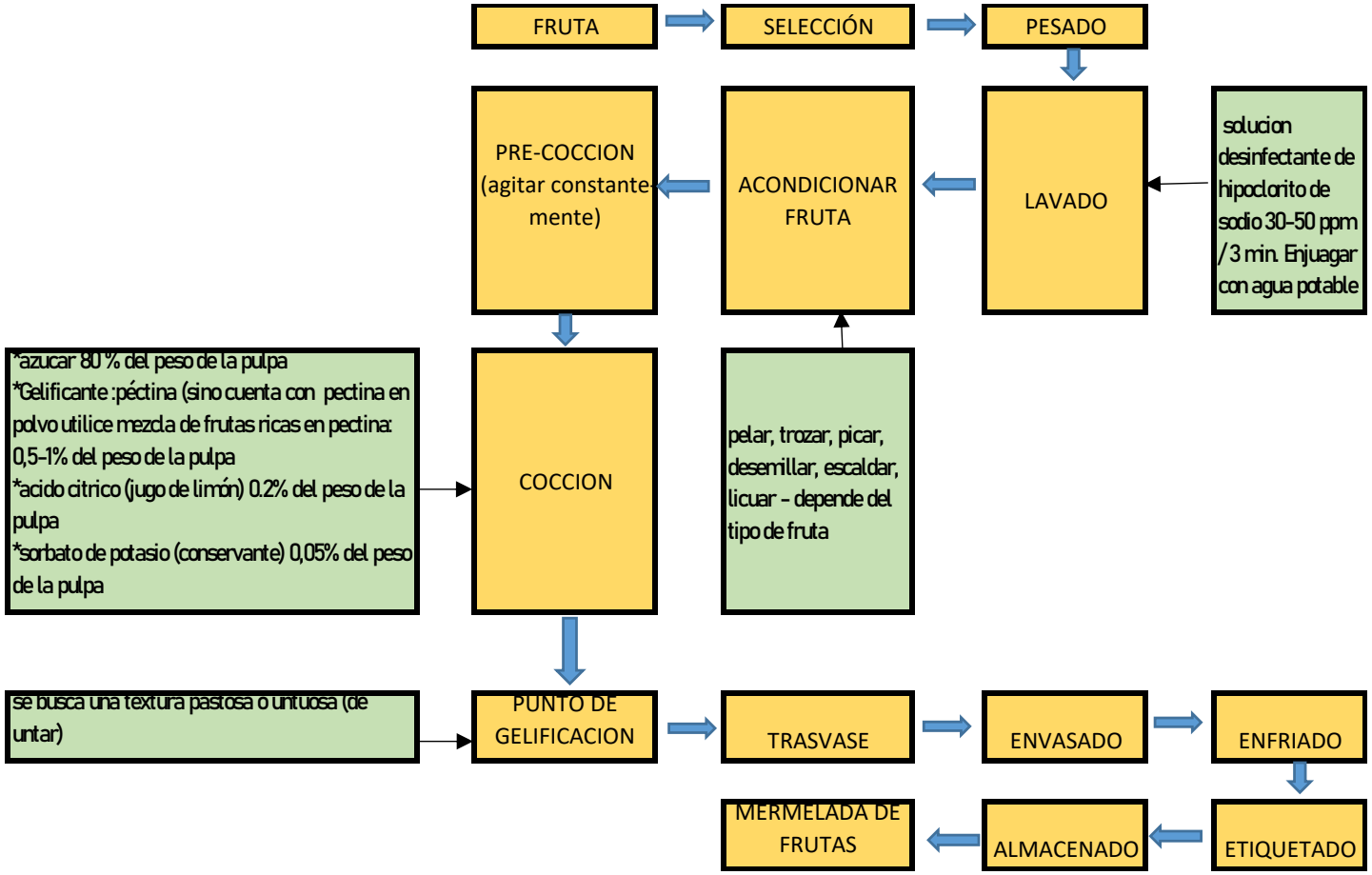
PROCEDIMIENTO DE LA MERMELADA



Este proceso es para la estandarizacion, dependiendo la fruta - Hacer la formulación en la practica

Carlos Manuel Bucheli Callejas – Instructor técnico Confitería y Dulcería

FLUJOGRAMA ELABORACIÓN MERMELADA



Instructor Técnico- Carlos Manuel Bucheli C.
Emprendedor en la elaboración de productos de dulcería y confitería artesanal
Programa SENA Emprende Rural- SER