

අඹ වටිනි නිෂ්පාදනය

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය

- අඹ කැබලි - 54.5 %
- හකුරු - 10.1 %
- මිරිස් කුඩු - 0.87 %
- සීනි - 17.12 %
- ලුණු - 0.55 %
- සුදු ඵෂණු - 0.52 %
- ඉඟුරු - 0.35 %
- විනාකිරි (කෘත්‍රිම) - 15.82 %
- අඹ, දුරු, ගම්මිරිස් - 0.12 %

නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලිය

- අඹ, හකුරු, සීනි සහ ලුණු හැර ඉතිරි සියල්ල විනාකිරෙන් අඹරාගන්න.
- අඹ ස්වල්ප වේලාවක් විනාකිරෙන් තැම්බුනාට පසු ඉතිරි ද්‍රව්‍ය සියල්ල විකතු කර පළතුරු මෘදුකාවයට පැමිණෙන තුරු තම්බා ගන්න.
- ඉන්පසු බෝතල්වල හෝ පොලිතින් වල අසරාගන්න.
- පැකට් කිරීමේදී පොලිතින් භාවිතා කලාට වරදක් නැත.
- පොලිතින් බැග්වල මාස තුනක පමණ කාලයක් බෝතල් කිරීමෙන් අවුරුද්දක පමණ කාලයක් තබාගත හැක.