

Balkonia® dulcis

Preparado de membrillo, casero · Formulación A: jalea · Formulación B: dulce de membrillo

COSECHA DE OTOÑO 2026 · LADO SURESTE · LOTE DE TEMPORADA

Lote: 2026/II-QUI-001	Fecha: 26 de octubre de 2026	Materia prima: membrillos, cosecha 2026	Origen de la materia prima: canales pedagógico-estacionalmente activados
Equipos: cedidos en préstamo, prestamistas conocidos			
Inspectora de calidad: colaboradora más joven, lote 2026/II			

Lea todo el prospecto detenidamente antes de empezar a comer. Contiene información importante y una clasificación histórica del membrillo, que usted no encargó pero necesita.

- Conserve este prospecto. Quizá quiera leerlo de nuevo más adelante – o presumir con él.
- Si tiene más preguntas, diríjase a los fabricantes. Se alegrarán, pero solo con cita previa a través de canales conocidos.
- Este producto le fue entregado en mano. No lo transmita a terceros, salvo que le caigan muy bien y quiera que a partir de ahora le pregunten con regularidad si queda más.

1. ¿Qué es Balkonia dulcis y para qué se utiliza?

Balkonia dulcis es un preparado de membrillo de la segunda línea de productos de Balkon Manufaktur Mohrenweiser. Surge cuando el otoño entrega de repente fruta que uno no cultivó, pero tampoco pudo rechazar.

Las materias primas se obtuvieron a través de canales discretos, pedagógico-estacionalmente activados. La cosecha se transformó en dos formulaciones:

- A** Jalea – clara, amarillo dorado, de consistencia notablemente agradable
- B** Dulce de membrillo – firme, se corta en lonchas, inevitable con queso

Balkonia dulcis se utiliza en caso de:

- pan de desayuno triste (formulación A)
- tabla de quesos exigente (formulación B)
- necesidad aguda de otoño en la cocina
- personas que aún dudaban ante la formulación fuerte

2. Composición

Principio activo principal – obtenido a través de canales:

- ✓ **Membrillos** (Cydonia oblonga) – cosecha de octubre de 2026, origen: canales discretos, pedagógico-estacionalmente activados. Acceso gestionado por la inspectora de calidad más joven del lote 2026/II.
- Infraestructura de equipos:
- ✓ **Tarros** — cedidos en préstamo por redes logístico-domésticamente activadas. Los prestamistas son conocidos por su nombre y señalaron que desean seguir siéndolo. Su observación fue honrada en esta forma.
 - ✓ **Cocedor al vapor** — cedido en préstamo, procedencia conocida, mención expresamente solicitada. Imprescindible para la formulación A: el cocedor al vapor extrajo el jugo de membrillo del que salió la jalea. La masa de fruta restante sentó las bases de la formulación B.
 - ✓ **Deshidratador** — Cromargan®, propiedad de la manufactura. Cinco bandejas, completamente llenas. Se encargó del acabado de la masa de fruta en la formulación B (dulce de membrillo): secado suave durante 18 horas, de ellas 6 horas a 55 °C y 12 horas a 50 °C. Aguantó sin queja.
 - ✓ **Horno** — propiedad de la manufactura, clásico. Debido a la enorme cantidad de masa de fruta, la torre de secado se complementó con el horno doméstico: 18 horas a 50 °C con aire, la puerta mantenida entreabierta con una cuchara de madera (la humedad tiene que salir). Principio de funcionamiento: cuchara de madera. Tecnología probada. Sin comentarios sobre el balance energético.

Otros componentes:

- Vainilla** (Vanilla planifolia) — compra directa a través del tío T. (conexión Madagascar). Utilizada en las formulaciones A (jalea) y B (dulce de membrillo). Detalles: secreto familiar.
- Azúcar gelificante 2:1 – azúcar de remolacha, pectinas, ácido cítrico; vegano, sin aceite de palma
- Zumo de limón – exprimido a mano, limones ecológicos del mayorista de confianza de la esquina
- Agua – agua potable tratada, calidad controlada por el municipio

Infraestructura de producción: Balkonia dulcis se elaboró con equipos prestados (tarros, cocedor al vapor) y el deshidratador propio de la manufactura. Los prestamistas son conocidos por su nombre y forman parte del registro. Lo saben.

Nota: Balkonia dulcis también contiene vainilla a través del tío T. (conexión Madagascar) — tanto en la formulación A (jalea) como en la B (dulce de membrillo). El secreto familiar permanece intacto. La vía de suministro también.

3. ¿Qué debe tener en cuenta antes de comer?

Balkonia dulcis no debe utilizarse

- si da los membrillos por sentados (no perdonan nada),
- si confunde el dulce de membrillo con la jalea o viceversa (se adjuntan ambos),
- si espera que el lote se repita (de temporada significa: cuando hay membrillos).

Interacciones

Formulación A (jalea): potencia el efecto de la mantequilla, el queso crema y el buen pan. Formulación B (dulce de membrillo): inevitable con manchego, pecorino, gouda

curado. Ambas: eliminan el malhumor otoñal.

4. ¿Cómo se utiliza Balkonia dulcis?

Formulación A: 1 cucharadita sobre pan o tostada. También tolerable directamente del tarro – la inspectora de calidad dio ejemplo.

Formulación B: Cortar en lonchas, servir con queso. Grosor: a su gusto, pero menos de 1 cm se queda corto.

Dosis: No prescrita. La experiencia indica: más de lo previsto.

Dosis olvidada: Recuperarla de inmediato. Se permite expresamente el doble de cantidad.

5. ¿Qué efectos secundarios son posibles?

Muy frecuentes: Preguntar si queda algún tarro.

Frecuentes: Preguntar de dónde vienen los membrillos. (Respuesta: a través de canales.)

Ocasionales: Sorpresa ante la intensidad del aroma a membrillo.

Raros: Decisión espontánea de plantar membrillos uno mismo. Pronóstico: bienintencionado.

Frecuencia no conocida: Insatisfacción.

Comuniqué los efectos secundarios. A ser posible con queso. Preferido: manchego. El pecorino también vale. No juzgamos. Mientras esté a temperatura ambiente.

6. ¿Cómo se conserva Balkonia dulcis?

Formulación A (jalea): en lugar fresco y oscuro. Tras abrir, en el frigorífico, consumir en cuatro semanas – lo que por experiencia no es ningún problema.

Formulación B (dulce de membrillo): en lugar fresco y seco, guardado aparte. Se puede conservar a temperatura ambiente hasta varios meses. Si llega.

Manténgase fuera del alcance de personas que «solo quieren probar».

§ Sobre el membrillo – una clasificación histórica

El membrillo (Cydonia oblonga) es una de las frutas cultivadas más antiguas de la humanidad. En la Grecia antigua se consideraba la fruta de Afrodita; en el Mediterráneo se apreciaba como manjar antes que la patata y el tomate. En Europa central quedó en gran parte olvidado cuando mejoró la logística de la fruta del sur. Fue un error.

Comer membrillos crudos: no se recomienda. Cocidos, en jalea o en dulce: imprescindibles. El lote 2026/II-QUI-001 remedia el olvido – de temporada, local, a través de canales.

7. Contenido del envase e información adicional

Qué contiene Balkonia dulcis: véase la sección 2. Realmente lo hemos enumerado todo. Los canales de suministro no se nombran por razones de protección de datos.

Aspecto de Balkonia dulcis: Formulación A (jalea): dorado intenso, clara, con un cálido brillo ámbar — el color de la luz de otoño a través de un vaso limpio. Tiembla ligeramente al moverla; no es debilidad, es consistencia. Formulación B (dulce de membrillo): durante el secado el preparado adquirió una marcada coloración pardo rojiza, ni esperada ni corregida. El color es auténtico. Es el resultado de azúcar, tiempo y temperatura — y queda mejor de lo previsto.

Fabricante: Balkon Manufaktur Mohrenweiser, Bergstraße 37, 70771 Leinfelden-Echterdingen, lado sureste, 2.º a 3.er piso. Cada lote es tan grande como lo permite la disponibilidad de materias primas.

Origen: No se vende en farmacias. Solo a través de conexiones.

Preparado anterior: Balkonia® forte (mermelada de tomate, lotes 2026/I-TOM-001 a -004, agosto de 2026). Principio activo: Solanum lycopersicum. Contiene chile madurado durante 9 años (cosecha 2017) y vainilla a través del tío T. (conexión Madagascar). Origen como siempre.



AMBOS PREPARADOS & LISTA DE ESPERA EN LÍNEA

balkonia.pages.dev

Escanee el código QR o escriba la URL