

Link do produktu: <https://bio-sklep24.pl/zywe-kultury-bakterii-do-jogurtu-zakwaska-bezglutenowe-1-g-2-fiolki-vivo-p-11223.html>



ŻYWE KULTURY BAKTERII DO JOGURTU "ZAKWASKA" BEZGLUTENOWE 1 g (2 FIOŁKI) - VIVO

Cena	17,28 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	4820148053807
Kod producenta	4820148053807
Kod EAN	4820148053807
Producent	HORECA - surowce (nr w nazwach =
Kraj pochodzenia składników	-

Opis produktu

SKŁADNIKI

Maltodekstryna, liofilizowane szczepy bakterii: Streptococcus thermophilus, Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus, Lactobacillus acidophilus, Bifidobacterium lactis.

OPIS

Zakwaska do JOGURTU VIVO – to żywe kultury bakterii do przygotowania w domu naturalnego jogurtu probiotycznego. Domowy JOGURT charakteryzuje się najwyższą świeżością i znakomitą smakiem oraz co najważniejsze, kulturami bakterii o wysokiej aktywności. Domowy JOGURT przygotowany wg instrukcji nie zawiera żadnych zbędnych dodatków takich jak: MLEKO w proszku, cukier, zagęstniki, barwniki czy wzmacniacze smaku. Przygotowując go w domu mamy gwarancję naturalności produktu. Do jego zrobienia wystarczy stalowy garnek lub słoik. Najlepszy wychodzi na MLEKU 3,2 % lub pełnotłustym. Fiolki po 0,5 g.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1-3 l MLEKA pasteryzowanego zagotuj i ostudź do temperatury +37 do +43 stopni Celsjusza. Do MLEKA dodaj zawartość fiołki i dokładnie wymieszaj. Naczynie z mlekiem dokładnie przykryj, okryj kocem i odstaw w ciepłe miejsce na ok. 8-10 godzin. Po tym czasie naczynie wstaw do lodówki i odczekaj kilka godzin - JOGURT dodatkowo zgęstnieje. Spożyj go do 7 dni. Uzyskanym jogurtem możesz zaszczepić MLEKO jeszcze 2-3 razy używając 4 dużych łyżek jogurtu na 2 litry MLEKA.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g

Wartość energetyczna - 242 kJ/58 kcal
Tłuszcz - 2,0 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone - 1,4 g
Węglowodany - 5,9 g
w tym cukry - 5,6 g
Białko - 4,0 g
Sól - 0,13 g

ZAŁECANE WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Przechowywać w temperaturze od +2 do +8°C.

BEZ GLUTENU (w składnikach): **BEZ GLUTENU (w składnikach)**

BEZ GLUTENU (deklaracja): **BEZ GLUTENU (deklaracja)**

WEGETARIAŃSKI: **WEGETARIAŃSKI**