Twój Sklep Ekologiczny

**Progress Rafał Herzyk**
ul. Browarna 47, 34-300 Żywiec
Adres email: kontakt@bio-sklep24.pl
NIP: 553-001-54-08
ING Bank Śląski: 22 1050 1070 1000 0092 6559 4334

Dane aktualne na dzień: 28-03-2024 18:57

Link do produktu: https://bio-sklep24.pl/zywe-kultury-bakterii-do-jogurtu-imu-zakwaska-bezglutenowe-1-g-2-fiolki-vivo-p-12890.html




# ŻYWE KULTURY BAKTERII DO JOGURTU IMU "ZAKWASKA" BEZGLUTENOWE 1 g (2 FIOLKI) - VIVO

| | |
|---|---|
| Cena | **17,28 zł** |
| Dostępność | **Dostępny** |
| Czas wysyłki | **24 godziny** |
| Numer katalogowy | **4820148053784** |
| Kod producenta | **4820148053784** |
| Kod EAN | **4820148053784** |
| Producent | **HORECA - surowce (nr w nazwach =** |
| Kraj pochodzenia składników | **Francja** |

## Opis produktu

SKŁADNIKI
Maltodekstryna, liofilizowane szczepy bakterii: Bifidobacterium lactis (2 szczepy), Lactobacillus acidophilus (2szczepy), Lactobacillus casei, Lactobacillus paracasei, Lactobacillus bulgaricus, Streptococcus thermophilus, Bifidobacterium infantis

OPIS
Zakwasek Imu-JOGURT to starter do domowego przygotowania jogurtu zawierający probiotyczne szczepy kultur bakterii m.in. Bifidobacterium Lactis oraz Lactobacillus acidophilus. Ze względu na swoje właściwości szczepy te są częstym składnikiem produktów osłonowych stosowanych w trakcie i po antybiotykoterapii, przyjmowanych od pierwszego dnia zażywania leków. Domowy JOGURT uzyskany z Zakwaska cechuje się maksymalną świeżością.
Fiolki po 0,5 g.

IMU-JOGURT polecany jest:
+ przy częstych infekcjach i przeziębieniach
+ dla dzieci od 6 miesiąca życia, dorosłych i seniorów
+ w diecie codziennej

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA
1-3l MLEKA pasteryzowanego zagotuj i ostudź do temperatury od +37 do +43 stopni Celsjusza. Do MLEKA dodaj zawartość fiolki 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 5 dni. Uzyskanym jogurtem możesz zaszczepić MLEKO jeszcze 2-3 razy używając 4 dużych łyżek jogurtu na 2 litry MLEKA.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g gotowego produktu
Wartość energetyczna - 242 kJ/58 kcal
Tłuszcz - 2 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone - 1,4 g
Węglowodany - 5,9 g
w tym cukry - 5,6 g
Białko - 4 g
Sól - 0,13 g

ZALECANE WARUNKIPRZECHOWYWANIA
Przechowywać w temperaturze od +2 do +8°C

**Progress Rafał Herzyk**
ul. Browarna 47, 34-300 Żywiec
Adres email: kontakt@bio-sklep24.pl
NIP: 553-001-54-08
ING Bank Śląski: 22 1050 1070 1000 0092 6559 4334

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